

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26919**

### Intitulé

Cuisinier (ère) entrepreneur (euse)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Centre de formation d'Alain Ducasse	Gérant

### Niveau et/ou domaine d'activité

**V (Nomenclature de 1969)**

**3 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221t Cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le/la titulaire de la certification exerce le métier de cuisinier/ère puis, rapidement, de cuisinier/ère-entrepreneur/euse.

La certification rassemble donc un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation et d'hygiène d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger. Il comporte également des modules permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour l'administration d'un restaurant.

Les métiers les plus usités parmi les détenteurs de la certification sont ceux de **cuisinier(ère)** qui participe à la production culinaire dans le secteur de la restauration commerciale, généralement traditionnelle et qui, dans la continuité de l'exercice de son métier, évolue vers **l'entrepreneuriat** en créant et développant un concept simple de restauration (table d'hôte, cuisinier/ère à domicile, évènementiel) ou complexe pour les plus talentueux (bistrot, restaurant gastronomique...).

Les capacités attestées :

- Approvisionner et stocker un poste de travail en cuisine
- Organiser le travail et la production en cuisine
- Produire des prestations culinaires
- Distribuer des prestations culinaires
- Respecter les règles d'hygiène et sécurité en vigueur dans le secteur
- Respecter les conditions légales et obligatoires pour exploiter un restaurant
- Administrer les opérations d'un restaurant

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Entrepreneur dans les métiers de la restauration, commis de cuisine, cuisinier.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

G1801 : Café, bar brasserie

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose des trois blocs de compétences décrits ci-dessous. La validation totale du titre s'obtient ainsi :

. Par la formation continue : validation des 3 blocs de compétences + expérience de 6 mois en milieu professionnel.

. Par la formation initiale : validation des 3 blocs de compétences.

. Par la validation des acquis de l'expérience (VAE) : validation des 3 blocs.

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 26919 - Production de prestations culinaires	<p><b>Compétences professionnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Approvisionner et stocker</li><li>- Organiser le travail et la production</li><li>- Réaliser les fonds, sauces et bases culinaires.</li><li>- Appliquer des cuissons simples.</li><li>- Réaliser des préparations de base de cuisine</li><li>- Réaliser des préparations de base de pâtisserie.</li><li>- Finaliser et présenter un plat salé ou sucré.</li></ul> <p><b>Evaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Epreuve pratique en atelier professionnel</li><li>- Elaboration de plats cuisinés</li></ul> <p>Un <b>certificat</b> sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 26919 - Administration des opérations d'un restaurant	<p><b>Compétences professionnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concevoir une prestation culinaire</li> <li>- Acheter des matières d'œuvre</li> <li>- Planifier les étapes de réalisation de la prestation depuis la conception jusqu'à sa réalisation.</li> <li>- Respecter les règles de droit du travail</li> <li>- Appliquer les règles administratives et légales liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boissons</li> </ul> <p><b>Evaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cas pratique et études de documents</li> <li>- Conception et planification de prestations culinaires en fonction de contraintes de coûts, humaines, matérielles etc.</li> </ul> <p>Un <b>certificat</b> sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26919 - Application des règles d'hygiène et sécurité	<p><b>Compétences professionnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer les principes de la chaîne du froid, de la marche en avant.</li> <li>- Réaliser des autocontrôles.</li> <li>- Ranger, classifier les matériels selon les procédures établies.</li> </ul> <p><b>Evaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cas pratique et études de documents</li> <li>- Résolution de problématiques professionnelles en prenant en compte les bonnes pratiques et les textes réglementaires en vigueur</li> </ul> <p>Un <b>certificat</b> sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.</p>

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère formateur/trice</li> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère en charge du pôle pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe exécutif/ve ou Directeur/trice technique et pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe d'entreprise ou cadre du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> <li>• 1 salarié/e du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> </ul>
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère formateur/trice</li> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère en charge du pôle pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe exécutif/ve ou Directeur/trice technique et pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe d'entreprise ou cadre du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> <li>• 1 salarié/e du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> </ul>
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2016	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère formateur/trice</li> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère en charge du pôle pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe exécutif/ve ou Directeur/trice technique et pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe d'entreprise ou cadre du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> <li>• 1 salarié/e du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> </ul>
---	---	---

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

#### LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

#### ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

#### Base légale

##### Référence du décret général :

##### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Cuisinier (ère) entrepreneur (euse)" avec effet au 28 octobre 2011, jusqu'au 04 octobre 2021.

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

Environ 60 à 80 titulaires par an.

##### Autres sources d'information :

[www.ducasse-education.com](http://www.ducasse-education.com)

##### Site Internet de l'autorité délivrant la certification

##### Lieu(x) de certification :

Centre de formation d'Alain Ducasse : Île-de-France - Val-d'Oise ( 95) [Argenteuil]

Centre de formation d'Alain Ducasse

41 rue de l'Abbé Ruellan 95100 Argenteuil

##### Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Centre de formation d'Alain Ducasse

41 rue de l'Abbé Ruellan 95100 Argenteuil

##### Historique de la certification :