

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2046**

Intitulé

Cuisinier du terroir

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Association pour la formation des ruraux aux métiers du tourisme (AFRAT)	Directeur

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le cuisinier du terroir s'emploie de façon transversale dans le fonctionnement d'un établissement de restauration.

Le cuisinier du terroir exerce (bien souvent de façon conjointe) les activités suivantes :

Activité A : Mise en œuvre du processus culinaire

- Mise en œuvre des techniques de base de la cuisine traditionnelle
- Mise en œuvre des savoir-faire spécifiques à la restauration du terroir
- Création culinaire et innovation à partir des produits du terroir

Activité B : Gestion d'une activité de restauration

- Organisation et gestion des activités relatives à la fonction de restauration
- Gestion d'une activité de restauration

Activité C : Création de l'offre de restauration et approche commerciale

- Définition et positionnement de l'activité de restauration
- Approche commerciale
- Approche clientèle

Le cuisinier du terroir met en pratique quotidiennement les techniques de préparation culinaire, de transformation et de conservation. Il cherche à valoriser son territoire et son terroir par des recettes originales et traditionnelles. Il doit donc être en mesure de :

- Cuisiner tous types de mets et assurer l'élaboration et la préparation de repas équilibrés à base de produits locaux, en maîtrisant les techniques de la cuisine traditionnelle et les savoir-faire spécifiques à la restauration de terroir ;
- Travailler en circuits courts avec les producteurs locaux ;
- Gérer l'après fabrication et notamment la conservation des préparations ;
- Proposer des formes de restauration et des menus adaptés aux saisons et aux différents types de clientèles ;
- Créer et adapter des recettes valorisant les produits locaux ;
- Valoriser sa production et la servir à sa clientèle.

Si le cœur de métier du cuisinier du terroir réside dans l'exercice culinaire « terroirisé », il s'étend indéniablement dans la gestion plus large de l'activité. En effet, le cuisinier du terroir est amené à exercer une activité salariée (gérant, chef de cuisine, cuisinier) ou bien à gérer lui-même sa structure (de type auberge, restaurant, table d'hôte). La taille des structures étant modérée, il est d'autant plus nécessaire de maîtriser un ensemble de notions transversales et complémentaires telles que :

- Organiser et gérer globalement l'activité de restauration au sein de sa structure (économat, gestion de la salle)
- Gérer et commercialiser sa structure (gestion financière, communication)
- Mettre en œuvre les moyens pour cuisiner dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Accueillir de façon adaptée et professionnelle une clientèle
- Promouvoir son territoire et ses richesses

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

Le Cuisinier du Terroir est principalement amené à travailler au sein de différentes structures de restauration en milieu rural et en milieu urbain proposant une cuisine de terroir en valorisant les produits locaux :

- Restaurants, hôtels restaurants, auberges, cuisine itinérante, traiteur, etc
- Tables d'hôtes, refuge de montagne ou de séjour

Le Cuisinier du Terroir peut également être amené à travailler dans des entreprises de dimensions plus importantes (centres d'accueil, villages de vacances, cantine scolaire...) développant ou souhaitant développer une restauration de terroir.

Salarié (CDI, CDD, Contrat saisonnier), Gérance, Chef d'entreprise, entrepreneur.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

Il n'y a pas d'habilitation particulière. Cependant l'AFRAT intègre dans la certification les 2 obligations légales en matière de permis d'exploitation ou d'hygiène alimentaire.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 6 blocs de compétences décrits ci-dessous.

La validation totale du titre s'obtient ainsi :

- Par la formation continue ou en candidat libre : validation des 6 blocs de compétences. Les évaluations se présentent sous la forme d'épreuves pratiques, d'études de cas et d'une note de synthèse
- Par la validation des acquis de l'expérience (VAE) : validation des 6 blocs de compétences. Le Jury se base sur un dossier de validation, un entretien et une mise en situation professionnelle

Chaque bloc fera l'objet de la délivrance d'un certificat et l'obtention des 6 blocs permettra la l'obtention du titre.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 2046 - Valorisation des produits de terroir d'origines animales	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none">• Concevoir des mets à partir de produits de terroir, produits frais et de saison d'origines animales (viandes, volailles, gibiers, poissons, coquillages et crustacés)• Adapter les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir d'origines animales et pour répondre aux attentes spécifiques de la clientèle <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none">• Epreuve pratique 2 - Animale <p>Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 2046 - Gestion d'une structure de restauration de terroir	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none">• Définir une offre de restauration du terroir (concept et carte) en adéquation avec un territoire et les attentes de la clientèle• Commercialiser la structure de restauration et assurer la promotion• Proposer des menus ou plats économiquement viables• Expérimenter une démarche de création ou de reprise d'une activité de restauration• Intégrer les bases de la comptabilité pour gérer son activité de restauration et maîtriser ses coûts• Appliquer et faire appliquer les normes sanitaires et les règles d'hygiène en cuisine (fabrication et conservation)• Appliquer la législation, le droit du travail lié à une activité de restauration• Appliquer les normes législatives et réglementaires d'une activité de restauration <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none">• Epreuve de gestion de l'activité• Epreuve de commercialisation• Note de synthèse• Epreuve HACCP• Epreuve de législation• Epreuve Permis d'exploiter <p>Un certificat sera remis 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°3 de la fiche n° 2046 - Bases de la cuisine de terroir	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir des prestations culinaires de base à partir de produits de terroir, produits frais et de saison • Adapter et transposer les bases de la cuisine aux préparations culinaires à base de produits du terroir • Concevoir et confectionner des repas de qualité, harmonieux et équilibrés • Dresser les tables et appliquer les techniques de base de service • Présenter et valoriser les plats réalisés à partir des produits de terroir • Gérer l'économat et les stocks • Gérer l'espace de cuisine et l'équipement • Planifier une organisation et gérer une équipe par la répartition des tâches <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve pratique 1 - Bases • Epreuve de diététique • Epreuve de gestion de l'organisation <p>Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences.</p>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 2046 - Valorisation des produits de terroir d'origines végétales	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir des mets à partir de produits de terroir, produits frais et de saison d'origines végétales (légumes et légumineuses, fruits secs et fruits à coques, laits végétaux, etc) • Adapter les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir d'origines végétales et pour répondre aux attentes spécifiques de la clientèle (allergies, végétalien, vegan, sans gluten, etc) <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve pratique 3 - Végétale <p>Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 2046 - Production boulangère et pâtisserie	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir des desserts, viennoiseries et pains à partir de produits de terroir (fruits, différentes farines, fruits secs, etc) • Adapter les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir (allergies, végétalien, vegan, sans gluten, etc) <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve pratique 3 - Végétale <p>Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 2046 - Créativité culinaire et innovation	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transposer la technologie culinaire et les techniques de transformation pour faire preuve de créativité • Concevoir des recettes innovantes mettant bonifiant les produits de terroir • Accueillir, écouter et conseiller les clients, y compris en anglais • Proposer des accords mets vins <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve pratique 4 - Créativité • Evaluation d'œnologie <p>Un certificat sera remis 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	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		5 personnes : •1 Président de Jury, •2 jurys « Technique » •2 jurys « dégustation »
En contrat de professionnalisation	X		Idem
Par candidature individuelle	X		Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Idem

	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 15 octobre 2005 publié au Journal Officiel du 18 novembre 2005 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 18 novembre 2005, jusqu'au 18 novembre 2010.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :**

Arrêté du 28 juillet 2017 publié au Journal Officiel du 05 août 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Cuisinier du terroir" avec effet au 14 avril 2017, jusqu'au 05 août 2022.

Arrêté du 5 avril 2012 publié au Journal Officiel du 14 avril 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Cuisinier du terroir" avec effet au 22 décembre 2011, jusqu'au 14 avril 2017.

Arrêté du 3 décembre 2010 publié au Journal Officiel du 22 décembre 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour un an, au niveau IV, sous l'intitulé Cuisinier du terroir avec effet au 22 décembre 2010, jusqu'au 22 décembre 2011.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Arrêté du 27 mars 2002 publié au Journal Officiel du 6 avril 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'cuisinier du terroir'. L'homologation au niveau IV prend effet à compter de la publication du présent arrêté au Journal Officiel.

Arrêté du 17 juillet 1998 publié au Journal Officiel du 26 juillet 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 27 novembre 1995 publié au Journal Officiel du 14 décembre 1995 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Observations : Rectification du JO du 13/10/1994

Arrêté du 26 septembre 1994 publié au Journal Officiel du 13 octobre 1994 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'Cuisinier d'activité de tourisme rural'.

Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'CFP Cuisinier de maison familiale'. Titre délivré par le ministère chargé de la formation professionnelle

Pour plus d'informations**Statistiques :**

Environ 20 certifiés par an

Autres sources d'information :

<http://www.afrat.com>

Lieu(x) de certification :

Association pour la formation des ruraux aux métiers du tourisme (AFRAT) : Auvergne Rhône-Alpes - Isère (38) [AUTRANS]

AFRAT

314 chemin du manoir

38880 Autrans

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

AFRAT - 314 chemin du manoir - 38880 Autrans

Historique de la certification :

Anciens intitulés :

- CFP Cuisinier de maison familiale (Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980).
- Cuisinier d'activité de tourisme rural (Arrêté du 26 septembre 1994 publié au Journal Officiel du 13 octobre 1994)
- 2001 : Titre homologué par l'Etat de « Cuisinier du Terroir» délivré par l'AFRAT (niveau IV)