

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32157**

Intitulé

Cuisinier restaurateur

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Institut Paul Bocuse	Directeur Général de l'Institut

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le cuisinier prépare et réalise des plats, puis en assure la présentation pour le service.

Le cuisinier maîtrise les recettes de base, ainsi que les principes de cuisson et de conservation des aliments. Il connaît et sélectionne les produits : les viandes et les volailles, les fruits de mer et les poissons, les légumes et les fruits. Il élabore des recettes et des menus en apportant sa touche personnelle aux plats, et crée lui-même les menus en proposant ses plats à mettre à la carte.

Il doit veiller à tenir compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saisonnalité des produits et du type de clientèle.

Il représente l'image du restaurant et met sa créativité à son service, et est ainsi garant de la fidélité de ses clients.

Le titulaire du titre de Cuisinier Restaurateur assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;

Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise et au bon fonctionnement de l'entreprise.

Le (la) titulaire est capable d'organiser et d'assurer la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et sécurité. Il est à même d'effectuer la gestion opérationnelle d'une unité de restauration.

Bloc 1 - Intitulé : Gestion de l'offre culinaire

*Organisation des approvisionnements

*Création de menus et d'une offre de restauration

Bloc 2 - Intitulé : Réalisation de la prestation

*Production culinaire

*Confection pâtisserie

Bloc 3 - Intitulé : Gestion commerciale et administrative

*Relation clients

*Application des réglementations légales

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

Le cuisinier est amené à travailler dans tous types d'entreprise d'hôtellerie et de restauration comprenant une activité liée à la cuisine :

- restaurant traditionnel ou à thème
- restaurant d'hôtel
- restaurant de chaîne
- restaurant indépendant

Toute entreprise de l'alimentation de type artisanal (traiteur, ...) ou plus industriel (restaurants de collectivité, ...) des restaurants gastronomiques ou de restauration à domicile.

Commis de cuisine - Cuisinier - Sous-chef - Chef de partie- Chef cuisinier - Gérant de restaurant - traiteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1601 : Management du personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

Néant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Bloc 1 - Intitulé : Gestion de l'offre culinaire

*Organisation des approvisionnements

*Création de menus et d'une offre de restauration

Bloc 2 - Intitulé : Réalisation de la prestation

*Production culinaire

*Confection pâtisserie

Bloc 3 - Intitulé : Gestion commerciale et administrative

*Relation clients

*Application des réglementations légales

Validité des composantes acquises : 2 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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	Président : professionnel en activité Membres : -Deux professionnels - Deux membres de l'Institut Paul Bocuse
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Président : professionnel en activité Membres : -Deux professionnels - Deux membres de l'Institut Paul Bocuse

	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 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Cuisinier restaurateur" avec effet au 18 novembre 2015 jusqu'au 4 janvier 2022.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Titulaires de la certification promotion 2015 : 33 certifiés

Titulaires de la certification promotion 2016 : 33 certifiés

Titulaires de la certification promotion 2017 : 45 certifiés

Autres sources d'information :<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/alumni/>**Lieu(x) de certification :**

INSTITUT PAUL BOCUSE ID

8 chemin du Trouillat, Château du Vivier- 69130 ECULLY

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

INSTITUT PAUL BOCUSE ID

8 chemin du Trouillat, Château du Vivier- 69130 ECULLY

Historique de la certification :