

Répertoire national des certifications professionnelles

TP - CUISINIER

Active

Nouvelle(s) certification(s) :

[RNCP38722 - TP - Commis de cuisine \(/recherche/rncp/38722\)](/recherche/rncp/38722)

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 3

Code(s) NSF :

- 221t : Cuisine

Formacode(s) :

- 42752 : Cuisine

- 42725 : Restauration rapide

Date d'échéance de l'enregistrement : 05-06-2024

N° de fiche

RNCP34095

CERTIFICATEUR(S)

Nom légal	SIRET	Nom commercial	Site internet



MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION	11000007200014	-	-
------------------------------------------------------------	----------------	---	---

RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION

Objectifs et contexte de la certification :

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

Activités visées :

A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range.

Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité.

En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. Il communique avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à échanger en anglais avec ses collègues et avec la clientèle. Le cuisinier représente l'établissement en portant la tenue réglementaire et en adoptant une posture appropriée. Il pourra être amené à superviser un

personnel moins expérimenté. L'emploi s'exerce dans des établissements de type traditionnel tels que des restaurants gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, dans la restauration rapide, chez des traiteurs, dans des établissements de type collectif tels que des restaurants d'entreprise, scolaires ou dédiés à la santé, ou dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

Il travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges, et est fréquemment exposé à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il est soumis à des périodes d'activité soutenue dites « coup de feu ». L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

Compétences attestées :

1. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.

Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

2. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.

Réaliser les cuissons longues au poste chaud.

Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.

Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

3. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.

Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

Modalités d'évaluation :

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.

c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

BLOCS DE COMPÉTENCES

RNCP34095BC01 - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées. Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.	Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s). b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat. c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

RNCP34095BC02 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.</p> <p>Réaliser les cuissons longues au poste chaud.</p> <p>Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.</p> <p>Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.</p>	<p>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</p> <p>a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p> <p>c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation</p>

RNCP34095BC03 - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.</p> <p>Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.</p>	<p>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</p> <p>a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p>

c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

Les différents secteurs d'activité concernés sont principalement : Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie. Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

Type d'emplois accessibles :

Cuisinier

Commis de cuisine

Chef de partie

Code(s) ROME :

- G1602 - Personnel de cuisine

Références juridiques des réglementations d'activité :**VOIES D'ACCÈS**

Le cas échéant, prérequis à l'entrée en formation :

Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification :

Pré-requis distincts pour les blocs de compétences :

Non

Validité des composantes acquises :

Voie d'accès 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		Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du

			métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)
Après un parcours de formation continue	X		Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)
En contrat de professionnalisation	X		Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)
Par candidature individuelle		X	-
Par expérience	X		Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie		X
Inscrite au cadre de la Polynésie française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES, CERTIFICATIONS OU HABILITATIONS

Aucune correspondance

BASE LÉGALE

Référence au(x) texte(s) règlementaire(s) instaurant la certification :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
16/06/2004	Arrêté du 01/06/2004 modifié relatif au titre Cuisinier

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
22/01/2023	Arrêté du 18 janvier 2023 portant reconnaissance par l'Etat de titres à finalité professionnelle préparés et délivrés par la Polynésie française
03/05/2019	Arrêté du 8 avril 2019 relatif au titre professionnel de cuisinier

Date de publication de la fiche	22-07-2019
---------------------------------	------------

Date de début des parcours certifiants	05-06-2019
Date d'échéance de l'enregistrement	05-06-2024

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

<https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/reconnaissance-et-certification-des-competences-professionnelles/titres-professionnels-373014>

Liste complète des organismes préparant à la certification

(<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/edition/exportPartenaireSp/19253/true>)

Certification(s) antérieure(s) :

N° de la fiche	Intitulé de la certification remplacée
RNCP1891 (/recherche/rncp/1891)	TP - Cuisinier (ère)

Nouvelle(s) Certification(s) :

N° de la fiche	Intitulé de la certification remplacée
RNCP38722 (/recherche/rncp/38722)	TP - Commis de cuisine

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation

(<https://certifpro.francecompetences.fr/api/enregistrementDroit/refActivity/19253/32217>)