



TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTÈRE DU TRAVAIL

Chef de cuisine en restauration collective

Le titre professionnel chef de cuisine en restauration collective¹ niveau 4 (code NSF : 221t) se compose de deux activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un certificat de compétences professionnelles (CCP).

Le chef de cuisine en restauration collective organise et met en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective.

Il conçoit des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans un cadre budgétaire défini.

Il veille à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des règles de sécurité au travail. Il garantit la sécurité alimentaire des convives par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène.

Il assure la distribution des prestations conformément au cahier des charges dans un souci de qualité constante.

Le chef de cuisine en restauration collective manage une équipe dont la composition varie en fonction de la taille de la structure, du type de prestation et du nombre de couverts servis.

Le chef de cuisine en restauration collective assume la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie. Il peut, en fonction de la taille de la structure, être placé sous la responsabilité d'un gestionnaire ou d'un service fonctionnel externe.

Il est en relation permanente avec ses équipiers, les clients convives, les fournisseurs et ponctuellement avec les services officiels de contrôle, les services connexes et le client signataire.

Les activités de production culinaire et de distribution des prestations sont majoritaires dans l'exercice de ses fonctions, les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production occupent une place plus ou moins importante selon l'établissement.

L'emploi s'exerce dans les établissements de restauration collective publics ou privés, à caractère social, autogérés ou concédés à une société de service. Il se pratique dans les différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs) selon un mode d'organisation traditionnel ou industriel.

En fonction du secteur d'activité, les horaires peuvent être continus ou fractionnés, le travail peut s'effectuer en soirée, les fins de semaine et les jours fériés.

L'activité s'exerce dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation ainsi que dans le bureau dédié aux tâches administratives.

Le travail implique la station debout prolongée dans des conditions d'ambiance alternant le froid et le chaud selon les productions.

L'intensité du travail varie au cours de la journée pour atteindre son point culminant au moment du service.

Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable.

L'exercice de l'emploi requiert des capacités d'analyse, de synthèse et une aisance rédactionnelle. Il nécessite des facultés d'adaptation à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité. Il fait appel à la capacité à encadrer, à communiquer et à gérer les conflits. Il requiert de la rigueur, de l'organisation et de la méthode dans la gestion des matières premières.

■ CCP - Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective

- Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
- Organiser rationnellement la réalisation des prestations
- Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
- Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure

■ CCP - Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

- Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations
- Assurer la distribution de la prestation culinaire
- Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Manager une équipe de cuisine
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Code TP -00158 référence du titre : **Chef de cuisine en restauration collective¹**

Information source : référentiel du titre : CCRC

¹ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 5 mai 2004. (JO modificatif du 9 mars 2019)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : G1601- Management du personnel de cuisine

MODALITES D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL²

1 – Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

2 – Pour un candidat à la VAE

Le candidat constitue un dossier de demande de validation des acquis de son expérience professionnelle justifiant, en tant que salarié ou bénévole, d'une expérience professionnelle d'un an en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de l'unité départementale de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE), une notification de recevabilité lui permettant de s'inscrire à une session titre.

Lors de cette session, le candidat est évalué par un jury de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

Pour ces deux catégories de candidats (§ 1 et 2 ci-dessus), le jury, au vu des éléments spécifiques à chaque parcours, décide ou non de l'attribution du titre. En cas de non obtention du titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificat(s) de compétences professionnelles (CCP) composant le titre. Le candidat peut se présenter aux CCP manquants dans la limite de la durée de validité du titre. Afin d'attribuer le titre, un entretien final se déroule en fin de session du dernier CCP, et au vu du livret de certification.

En cas de révision du titre, l'arrêté de spécialité fixe les correspondances entre les CCP de l'ancien titre et ceux du titre révisé. Le candidat se présente aux CCP manquants du nouveau titre.

En cas de clôture du titre, le candidat ayant antérieurement obtenu des CCP dispose d'un an à compter de la date de la fin de validité du titre pour obtenir le titre initialement visé.

3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation ou ayant réussi partiellement le titre (formation ou VAE)

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation ou ayant réussi partiellement le titre peut obtenir le titre par **capitalisation** des CCP constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les seuls candidats issus d'un parcours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE.

Afin d'attribuer le titre, un entretien final se déroule en fin de session du dernier CCP, et au vu du livret de certification.

MODALITES D'OBTENTION D'UN CERTIFICAT COMPLEMENTAIRE DE SPECIALISATION (CCS)²

Un candidat peut préparer un CCS s'il est déjà titulaire du titre professionnel auquel le CCS est associé.

Il peut se présenter soit à la suite d'un parcours de formation, soit directement s'il justifie de 1 an d'expérience dans le métier visé.

Pour l'obtention du CCS, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les seuls candidats issus d'un parcours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

Un **parcemin** est attribué au candidat ayant obtenu le **titre** complet ou le **CCS**.

Un **livret de certification** est remis au candidat en réussite partielle.

Ces deux documents sont délivrés par le représentant territorial compétent du ministère du Travail.

² Le système de certification du ministère du Travail est régi par les textes suivants :

- Code de l'éducation notamment les articles L. 335-5, L. 335-6, R. 335-7, R. 335-13 et R. 338-1 et suivants
- Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- Arrêté du 21 juillet 2016 (JO du 28 juillet 2016 modifié par l'arrêté du 15 septembre 2016) portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi