



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Responsable de Cuisine en Restauration Collective

Niveau IV

Site : <http://www.emploi.gouv.fr>

REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UNE SPECIALITE DU TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTERE CHARGE DE L'EMPLOI

Responsable de Cuisine en Restauration Collective

1. Références de la spécialité

Niveau : IV

Code(s) NSF : 221 t - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine-

Code(s) Rome : G1601

Formacode : 42708

Date de l'arrêté : 13/03/2014

Date de parution au JO de l'arrêté de spécialité : 29/03/2014

Date d'effet de l'arrêté : 24/05/2014

2. Synthèse des modalités d'évaluation pour l'accès au titre

➤ Pour l'accès au titre professionnel **des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation**, les compétences sont évaluées au vu :

a) De l'épreuve de synthèse basée sur une mise en situation professionnelle

Dans une première partie, le candidat doit compléter un dossier technique (étude de cas) abordant des compétences en gestion prévisionnelle, en organisation de travail, en gestion des résultats ainsi qu'en management, en sécurité alimentaire et en équilibre alimentaire.

Dans une deuxième partie, le candidat participe en présence du jury à un entretien technique individuel qui complète la mise en situation professionnelle et permet l'évaluation de l'ensemble des compétences.

b) Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP)

Tous les candidats au Titre Professionnel décrivent par activité type et à partir d'exemples concrets, les pratiques professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le candidat a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à l'épreuve de synthèse, le jury évaluera les acquis du candidat et les comparera aux requis du titre.

c) Des résultats des évaluations réalisées pendant le parcours continu de formation (**cette rubrique C ne concerne pas les candidats par VAE**).

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	3/22

d) D'un entretien final avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé sur la base du Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP), de l'épreuve de synthèse et, pour les candidats d'un parcours continu de formation, des évaluations passées en cours de formation.

➤ *Pour l'accès au titre professionnel **des candidats issus d'un parcours progressif de formation ou ayant capitalisé les Certificats de Compétences Professionnelles** constitutifs du titre visé, les compétences sont évaluées lors d'un entretien final avec le jury sur la base des CCP obtenus et du DSPP.*

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	4/22

3. Le dispositif d'évaluation pour l'accès direct au titre

3.1. Les épreuves d'évaluation pour le (la) candidat(e) au Titre professionnel RCRC

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Evaluations complémentaires ou Questionnement à partir d'une annexe DSPP			
Epreuve de synthèse : - Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes Organiser rationnellement la production des repas Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement Manager une équipe de cuisine en restauration collective Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	03 h 00 mn	La mise en situation concerne un dossier technique à compléter (une étude de cas). Dans ce dossier sont abordées des situations professionnelles axées sur : - la rédaction des menus et la détermination des besoins ; - l'organisation rationnelle de la production des repas ; - le calcul des coûts prévisionnels et réels d'un plat ou d'un menu et l'analyse des résultats ; - la mise en œuvre des procédures de la démarche HACCP.
- Questionnaire professionnel			Sans objet
- Entretien technique	Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes Organiser rationnellement la production des repas Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution Manager une équipe de cuisine en restauration collective Mettre en valeur une prestation culinaire Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	00 h 45 mn	L'entretien technique individuel a lieu après la correction du dossier technique par le jury. Il est basé sur un questionnaire qui permet au jury de compléter l'évaluation des compétences traitées dans la mise en situation professionnelle et d'évaluer les compétences qui n'ont pu être observées.
Entretien final		00 h 15 mn	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le DSPP

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	5/22

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Par candidat, durée de l'épreuve	04 h 00 mn, dont 01 h 00 mn devant le jury,	

Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) d'un parcours VAE :

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	6/22

3.2. Les modalités pour l'accès direct au titre professionnel

Les compétences professionnelles du titre et les critères d'évaluation		Session Titre Professionnel - Modalités d'évaluation				
Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoirement introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective						
Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes	Le menu est conforme aux besoins nutritionnels de la population cible. Le menu respecte la réglementation. La prévision des commandes correspond au menu proposé et au cahier des charges. Le plan alimentaire et le plan de menus sont adaptés à la population cible.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser rationnellement la production des repas	Les documents mis en place sont exploitables. L'organisation permet de répondre aux exigences de la prestation.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats	Le coût réel calculé est en cohérence avec l'objectif fixé. Les écarts par rapport aux objectifs sont constatés. Les actions correctives proposées permettent de corriger les écarts.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement	La procédure mise en place permet de corriger la non-conformité constatée Les documents de traçabilité mis en place sont exploitables. L'analyse des dangers repère l'ensemble des points critiques. L'analyse des résultats des autocontrôles permet d'identifier les non conformités ou de valider les pratiques Le système de traçabilité et de gestion des non-conformités répond à la réglementation.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation						
Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution	Les procédés de fabrication sont adaptés à la production en quantité. La réalisation est conforme qualitativement et quantitativement par rapport à la prévision.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manager une équipe de cuisine en restauration collective	Les affichages réglementaires obligatoires sont respectés. Les documents liés à la gestion du personnel sont connus et renseignés. Les consignes transmises sont cohérentes et applicables. Les valeurs et l'image de l'établissement sont respectées.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	7/22

Les <u>compétences professionnelles</u> du titre et les critères d'évaluation		Session Titre Professionnel - Modalités d'évaluation				
Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoirement introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Mettre en valeur une prestation culinaire	Les indicateurs de fréquentation et / ou de consommation sont mis en place et sont cohérents au regard des prévisions. La prestation respecte le cahier des charges. Les standards qualités de l'entreprise sont respectés. Les règles de la communication avec la clientèle sont transmises. Les supports de communication utilisés valorisent l'offre alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	Les autocontrôles sont réalisés. Les mesures correctives sont adaptées à la situation. Le système d'archivage permet d'obtenir l'information demandée dans le temps imposé par les services de contrôle. Le port des équipements de protection individuels est contrôlé. Les causes principales d'accidents professionnels du secteur d'activité sont connues. Les systèmes de prévention contre les accidents professionnels sont mis en place.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :						

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	8/22

03. Le dispositif d'évaluation pour l'accès direct au titre (suite)

3.3. Les compétences professionnelles transversales évaluées lors de la session du titre*

Compétences transversales et critères d'évaluation		Rappel des modalités d'évaluation définies dans la Session Titre Professionnel			
Compétences transversales	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse		
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique
Organiser, préparer une action	Les organisations sont pertinentes et permettent l'atteinte des objectifs.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques	L'information transmise au consommateur est dynamique et attrayante. Les documents de contrôle créés sont fiables et exploitables.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Il n'y a pas d'évaluation spécifique

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	9/22

4 - Conditions particulières de présence et d'intervention du jury propre au titre

Protocole d'intervention du jury propre au titre :

Le jury sera mobilisé une heure entre l'entretien technique et l'entretien final et 0 heure 30 minutes pour la correction du dossier technique.

Conditions particulières de composition du jury :

Le jury est composé de professionnels de la restauration collective occupant des fonctions d'encadrement.

5 - Conditions particulières de surveillance et de confidentialité prévues au cours de l'épreuve de synthèse

Un surveillant est présent pendant la phase de réalisation de l'épreuve de synthèse (étude de cas) pour contrôler le bon déroulement de préparation du dossier technique.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	10/22

Annexe

Plateau technique de la session Titre Professionnel

Titre professionnel : Responsable de Cuisine en Restauration Collective

➤ Le(s) lieu(x) de déroulement de l'évaluation pour la session Titre Professionnel

La mise en situation professionnelle, sous la forme d'une épreuve écrite, se réalise dans une salle équipée de tables indépendantes permettant de recevoir les candidats dans de bonnes conditions de travail :

- spacieuse, lumineuse et organisée pour faciliter la circulation

➤ Les locaux pour la session TP

Désignation et description des locaux	Observations
Une salle équipée de tables et de chaises.	La superficie de la salle doit permettre à chaque candidat de travailler aisément ; être vigilant à : <ul style="list-style-type: none">• l'ergonomie des postes• La distance entre les différents postes de travail
Une petite salle ou grand bureau pour le déroulement des entretiens individuels permettant d'accueillir aisément 3 à 4 personnes. Zone d'attente	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	11/22

➤ **Les équipements pour la session TP**

Désignation et description	Dotation collective évaluée pour un nombre de 16 candidat(s) maximum	Dotation individuelle
Postes de travail	16 tables et 16 chaises	Surface de travail suffisante pour y déposer le dossier technique et des imprimés A4 et A3 permettant de consulter les données
Machines et matériel		Calculatrice
Matière d'œuvre		Papier brouillon à disposition

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	12/22



REFERENTIEL DE CERTIFICATION
DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES
Responsable de Cuisine en Restauration Collective

REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Responsable de Cuisine en Restauration Collective

Les épreuves d'évaluation pour le candidat(e) aux Certificats de Compétences Professionnelles

CCP 1 - Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats Organiser rationnellement la production des repas Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement	02 h 00 mn	Un dossier technique est complété à partir d'une étude de cas et sera argumenté devant le binôme évaluateur.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats Organiser rationnellement la production des repas Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement	00 h 30 mn	A la suite de la mise en situation, le binôme évaluateur corrige le dossier technique. Après la correction du dossier technique, le binôme évaluateur procède à l'entretien basé sur un questionnaire qui permet au binôme évaluateur de compléter l'évaluation des compétences traitées dans la mise en situation professionnelle
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			02 h 30 mn 00 h 30 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	15/22

CCP 2 - Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution Mettre en valeur une prestation culinaire Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels Manager une équipe de cuisine en restauration collective	01 h 45 mn	Un dossier technique est complété à partir d'une étude de cas et sera argumenté devant le binôme évaluateur.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution Mettre en valeur une prestation culinaire Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels Manager une équipe de cuisine en restauration collective	01 h 00 mn	A la suite de la mise en situation, le binôme évaluateur corrige le dossier technique. Après la correction du dossier technique, le binôme évaluateur procède à l'entretien basé sur un questionnaire qui permet au binôme évaluateur de compléter l'évaluation des compétences traitées dans la mise en situation professionnelle
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			02 h 45 mn 01 h 00 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	16/22

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	17/22

ANNEXE AU RC TITRE ET CCP ÉTABLISSANT LES CORRESPONDANCES AVEC LA VERSION PRECEDENTE DU TITRE PROFESSIONNEL

Tableau des correspondances avec les versions précédentes du TP

N° CCP	RESPONSABLE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE Arrêté du 05/05/2009	N° CCP	Responsable de Cuisine en Restauration Collective Arrêté du 13/03/2014
CCP 1	PREVOIR L'ORGANISATION ET SUIVRE LA GESTION D'UNE CUISINE COLLECTIVE	CCP 1	Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective
CCP 2	METTRE EN OEUVRE DES PROCEDES DE FABRICATION EN CUISINE COLLECTIVE	CCP 2	Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	18/22

GLOSSAIRE DES MODALITES D'EVALUATION

du Référentiel de Certification (RC)

EVALUATIONS COMPLEMENTAIRES OU ANNEXE AU DOSSIER DE SYNTHESE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (DSPP)

❖ **Les évaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse**

Cette modalité s'applique à des cas particuliers que la spécialité du titre rend nécessaire : elle ne s'assimile à aucune autre catégorie d'évaluation, ni aux obligations réglementaires éventuelles précisées dans le Référentiel de Certification du titre professionnel considéré, et pour lesquelles une rubrique existe.

❖ **Le questionnement à partir d'une annexe au DSPP**

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...), dont le Référentiel de Certification précise qu'elle doit être annexée au Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) de la VAE » mentionne en quoi consistent ces annexes.

EPREUVE DE SYNTHESE

L'épreuve de synthèse peut consister en une mise en situation professionnelle ou en la présentation différée d'un projet. Elle peut également intégrer un questionnaire professionnel et/ou un entretien technique.

❖ **La mise en situation professionnelle**

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe du référentiel de certification.

❖ **La présentation différée d'un projet**

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet ou d'une production réalisés dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet ou cette production en amont de la session. Lorsqu'il est issu d'un parcours de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), les modalités de réalisation du projet sont précisées dans la rubrique « Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) de la VAE ».

❖ **Le questionnaire professionnel**

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance et dans le temps de l'épreuve de synthèse. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'attester de certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

❖ **L'entretien technique**

L'entretien technique peut être prévu par le Référentiel de Certification. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	19/22

L'ENTRETIEN FINAL

❖ **L'entretien final avec le jury est obligatoire. Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :**

- La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice,
- La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier,

Dans certains cas, il peut couvrir l'évaluation de certaines compétences professionnelles du titre lorsque le Référentiel de Certification le mentionne.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP).

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RC comme partie de la session d'évaluation du titre, donne lieu à instrumentation dans le Dossier Technique d'Evaluation (pour le candidat, le jury et le centre organisateur).

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
RCRC	TP-00158	RC	07	27/03/2014	29/03/2014	20/22

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

