

RESPONSABLE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le titre professionnel de : RESPONSABLE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE¹ niveau IV (code NSF : 221 t) se compose de deux activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A cette activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles.

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective organise et supervise la production et la distribution des repas servis dans une unité de restauration collective. Il (elle) élabore des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans le cadre d'un budget défini. Il (elle) s'assure que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des procédures liées à la sécurité des biens et des personnes et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il (elle) veille à rendre attrayante la présentation de la prestation. Le (la) responsable de cuisine en restauration collective encadre et manage une équipe dont les effectifs varient en fonction du nombre de repas servis, du type de prestation, de la taille et de la structure de l'établissement.

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective assume généralement seul (e) la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie ou à un service fonctionnel externe. Il (elle) est en relation avec le personnel de restauration, les fournisseurs, les services d'hygiène et avec le client consommateur. Dans des structures où le nombre de prestations est important, il (elle) travaille sous l'autorité d'un gestionnaire. Sa responsabilité s'oriente alors vers les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production. Lorsque le nombre de prestations est moindre, les tâches de fabrication deviennent majoritaires dans l'exercice de ses fonctions. Dans ce cas, l'équipe de cuisine à encadrer est moins importante.

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...), ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective. Il s'exerce généralement en horaires continus mais peut, en cas de clientèle captive, s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, les jours fériés et en soirée.

L'activité s'effectue au bureau et dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation. Ces zones peuvent être soumises à des variations de température selon que l'on travaille le froid ou le chaud, implique la station debout prolongée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »). Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires est exigée. L'exercice de l'emploi requiert une capacité d'analyse et de synthèse ; une adaptabilité à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité, une aisance rédactionnelle, la capacité à encadrer à communiquer et à gérer les conflits ; un esprit d'équipe, de la rigueur, de l'organisation et de la méthode.

■ CCP – PREVOIR L'ORGANISATION ET SUIVRE LA GESTION D'UNE CUISINE COLLECTIVE

- 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.

■ CCP – METTRE EN ŒUVRE DES PROCÉDES 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.
- 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.

Code TP – 00158 référence du titre : **RESPONSABLE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE¹**

Information source : référentiel du titre : RCRC

¹ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 05 mai 2004 (JO modificatif du 29 mars 2014)

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 :

- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation ;
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi son expérience et les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien 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 de trois ans en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de l'Unité Territoriale 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 de validation du titre.

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

- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien 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 dispose ensuite de cinq ans, à partir de la date d'obtention du premier CCP, pour capitaliser tous les CCP. Après obtention de tous les CCP constitutifs du titre, le jury peut, s'il le souhaite, convoquer le candidat à un nouvel entretien

3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation peut obtenir le titre par **capitalisation** des Certificats de Compétences Professionnels constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un binôme d'évaluateurs composé d'un professionnel et d'un formateur de la spécialité. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCP,
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, la pratique professionnelle du candidat valorisant ainsi les compétences acquises.

Après obtention de tous les CCP du titre visé le jury de professionnels conduit un entretien avec le candidat en vue d'attribuer le titre.

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.

Un CCS peut être préparé à la suite d'un parcours de formation ou par la validation des acquis de l'expérience (VAE). Le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCS,
- un entretien.

PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

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

Un **livret de certification**, qui enregistre les **CCP** progressivement acquis, est destiné au candidat pour l'aider à se repérer dans son parcours.

Ces deux documents sont délivrés par l'Unité Territoriale de la DIRECCTE.

² Le système de certification du ministère chargé de l'emploi est régi par les textes suivants :

- Code de l'éducation notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13 et R. 338-2
- Arrêté du 09 mars 2006 (JO du 08 avril 2006) et Arrêté modificatif du 06 mars 2009 (JO du 14 mars 2009) relatifs aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- Arrêté du 08 décembre 2008 (JO du 16 décembre 2008) et Arrêté modificatif du 10 mars 2009 (JO du 19 mars 2009) portant règlement des sessions de validation pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi