CUISINIER

Formation certifiante de niveau 4

Titre de la certification :Titre à finalité professionnelle

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP : 37867

CODE ROME : G1602

DATE D'ENREGISTREMENT : 19/07/2023

DATE D'ÉCHÉANCE : 31/08/2029

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoin. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes. Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle). Le cuisinier maîtrise et fait respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il réalise son travail en toute autonomie, sous la délégation d'un chef cuisinier ou du responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également force de propositions pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de développement durable de l'entreprise (optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser et faire respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités. Le cuisinier peut travailler en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans la cadre d'un parcours individualisé**

RNCP37867BC01 - PRODUCTION CULINAIRE

- *Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée*
- *Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire*
- *Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus*
- *Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire*
- *Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maitrise des process HACCP Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits*
- *Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres*

RNCP37867BC02 - PILOTER ET ANIMER LA PRODUCTION CULINAIRE DE L'ÉQUIPE

- *Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace.*
- *Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production.*
- *Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations.*
- *S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine.*
- *Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire.*
- *Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable.*
- *Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail*

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Identifier les tendances en matière de restauration et d'alimentations

Bloc 2 -Appliquer les principes de base en matière de gestion appliquée en restauration

Bloc 3 - Réceptionner et contrôler les livraisons

Bloc 4 - Produire des préparations culinaires en cuisine et en dessert

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation certifiante de niveau 4 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
Prérequis : La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...)
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité. Les sessions débutent chaque année en septembre. L'intégration peut se faire via un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation.
Contact du référent pour dossier d'inscription :
Monsieur Frédéric Cailler: 06 86 79 46 30

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage: 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation: 15 % de la durée du contrat est effectué au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation: 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.
Entrainement immersif via une plateforme dédiée.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement numérique à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Certification professionnelle délivrée par la CPNE HCR
Chaque bloc de compétence de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de certification.
Présence d'un jury expert habilité.
La certification est organisée comme suit : Etude de situation numérisée et un questionnaire écrit digitalisé ou un questionnaire au format papier où sont évaluées les compétences techniques. Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est d'1 heure. 2. Une mise en situation reconstituée et étude de cas qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du titre visé. Le temps imparti pour la mise en situation est de 5 heures. Les membres du jury peuvent poser des questions au candidat lors de l'épreuve. Ces questions visent à valider les compétences évaluées lors de la mise en situation réelle, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées. Une mise en situation reconstituée qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du titre visé. Le temps imparti pour la mise en situation est de 5 heures. Un entretien individuel de 10 minutes vient compléter cette mise en situation. Il permet d'approfondir et de valider les compétences évaluées lors de la mise en situation réelle, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
Contact référente handicap : Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi: Cuisinier dans tous types de restaurants .
Evolution professionnelle : Chef de partie, chef de cuisine.
Poursuites d'études : BP cuisine, Bac pro cuisine.
Mobilité nationale et internationale.

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae	Taux d'insertion global à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en %)
2022	68	0	93	73	-
2021	62	0	94	74	79

NOS STATISTIQUES 2025-2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen: 92,31 %*
- *Taux d'obtention: 69,23 %*
- *Taux de rupture: 15,38 %*
- *Taux d'abandon: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation: 3.45/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en Janvier 2027*
- *Insertjeunes: 50 % des apprenants sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation. 12 % poursuivent leurs études après la formation.*
- *Lien cliquable en pied de page.*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026