

Cuisinier

Mis à jour le 18 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture)
Expérience ou qualification significative en cuisine
Projet professionnel validé

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Public jeune et adulte Demandeur d'emploi Individuel payant Salarié en congé formation ou en contrat d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

540 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Remise de la certification Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (niveau 4) – RNCP37867 ou d'une attestation de blocs de compétences par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37867/>

Date d'enregistrement au 19/07/2023

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

- Élaborer des menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- Déterminer des coûts de revient et commander des matières premières
- Préparer et réaliser un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
- Piloter le travail de l'équipe en cuisine
- Contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

Contenu

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 maîtrise 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

Modules complémentaires (selon les sessions et la demande des financeurs) :

Cuisinier

Positionnement initial – Evaluations en cours de formation

Modalités d'évaluation finale :

RNCP37867BC01 – Production
culinaire : Mise en situation
reconstituée

RNCP37867BC02 – Piloter et
animer la production culinaire de
l'équipe : Etude de situation
numérisée et questionnaire

Validation progressive des
compétences par les formateurs et
tuteurs en entreprise

Chaque bloc de compétence de la
certification visée est évalué de
manière autonome.

La certification est réputée acquise
dès lors que le candidat a validé
les blocs constituant la certification.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

- SST
- Approfondissement des compétences en cuisine
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau dans les savoirs de base
- Etc...

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein
Parcours différenciés en fonction des besoins
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des
adultes et aux besoins de l'entreprise
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels (restaurant
pédagogique)
Documents pédagogiques
Matières d'œuvre fournies
Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Durée

540 heures en centre (min.) 210 heures en entreprise

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le
cadre d'un Programme Régional de la Formation Financement OPCO dans
le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés
Particulier : 16€ heure stagiaire soit 8 640€ pour un parcours complet
Possibilité par la VAE
Eligible au CPF
Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

Cuisinier

Certificat de spécialisation Dessert de Restaurant

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023