

TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTERE CHARGE DE L'EMPLOI

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 type, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles.

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective organise et dirige des agents de restauration dont l'importance varie en fonction du nombre supervisé la production et la distribution des repas servis dans une unité de repas servis (de 2 à 30 personnes). Il (elle) assume généralement de restauration collective. Il (elle) élabore des menus adaptés aux seul(e) la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif ; pour différents types de consommateurs et détermine les besoins en denrées le cas où il (elle) travaille sous l'autorité d'un gérant, il (elle) est alimentaires dans le cadre d'un budget défini ; il (elle) s'assure que la chargé(e) de l'organisation des équipes et de la fabrication des repas. Il production et la distribution des repas s'effectuent selon les règles (elle) peut être conduit(e) à travailler les dimanches et les jours fériés d'hygiène et de sécurité alimentaire ; il (elle) veille à la présentation notamment dans les cuisines collectives installées en milieu sanitaire. attrayante des plats. Il (elle) encadre une équipe de cuisiniers et

. CCP - PREVOIR L'ORGANISATION ET SUIVRE LA GESTION . CCP - METTRE EN OEUVRE DES PROCEDES DE FABRICATION D'UNE CUISINE COLLECTIVE EN CUISINE COLLECTIVE

- Déterminer les besoins en matières premières et en matériels pour la fabrication des repas et passer les commandes mode de distribution
- Organiser rationnellement la production des repas
- Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat ou d'un menu et analyser les résultats
- Participer à la mise en oeuvre des procédures de la démarche HACCP
- Réaliser des fabrications froides et chaudes en prenant en compte le mode de distribution
- Gérer et animer une équipe de restauration collective
- Contrôler la production des repas
- Mettre en valeur une production culinaire
- Appliquer et faire appliquer des procédures d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité

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 5 mai 2004 (JO du 16 mai 2004)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : Code 13231 - Chef 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 :

- o les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation ;
- o 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 ;
- o une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- o 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 la Direction Départementale du Travail de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (DDTEFP), 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 :

- o 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 ;
- o une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- o 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 :

- o une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCP,
- o 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 :

- o une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCS,
- o 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 le DDTEFP.

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

- décret n° 2002-1029 du 2 Août 2002 (JO du 6 Août 2002)
- décret n° 2002-615 du 26 Avril 2002 (JO du 28 avril 2002)
- arrêté du 8 Juillet 2003 (JO du 1er Août 2003) modifié par l'arrêté du 10 Février 2005 (JO du 25 Février 2005)
- arrêté du 9 Mars 2006 (JO du 8 Avril 2006)
- circulaire DGEFP n° 2006/13 du 6 juin 2006

