

TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'EMPLOI

CUISINIER(ERE)

Le titre professionnel de : CUISINIER(ERE)¹ niveau V (code NSF : 221 t) se compose de quatre activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles.

Le (la) cuisinier(ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation est le faire-valoir de la prestation réalisée par ses collègues de la salle et contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

Il (elle) met en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, le (la) cuisinier(ère) identifie les épices, les aromates et les condiments et assaisonne les préparations. Il (elle) contrôle leur qualité gustative, les dresse à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. En fonction de la taille de la structure, il (elle) réalise tout ou partie de la prestation.

Le (la) cuisinier(ère) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production ou y participer. Il (elle) travaille seul(e) ou en équipe sous la direction d'un supérieur hiérarchique. Le (la) cuisinier(ère) sera éventuellement amené(e) à superviser un personnel moins expérimenté.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le (la) cuisinier(ère) est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut être exigé par l'établissement.

Le (la) cuisinier(ère) porte une tenue de travail, respecte les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de sécurité au travail et les recommandations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE). Il (elle) travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges et est fréquemment exposé(e) à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il (elle) est soumis(e) à des périodes d'activité soutenue dites « coup de feu ». L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilités au national et à l'international.

■ CCP – PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER DES HORS-D'ŒUVRE ET DES ENTRÉES CHAUDES

- Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.
- Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.
- Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

■ CCP – RÉALISER UNE PRODUCTION CULINAIRE DE « MASSE » EN INTEGRANT LES TECHNIQUES DE LA LIAISON FROIDE ET CHAUDE

- Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».
- Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».
- Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

■ CCP – PRÉPARER ET CUIRE DES PLATS AU POSTE CHAUD

- Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.
- Réaliser les cuissons au poste chaud.
- Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.

■ CCP – ELABORER DES PATISSERIES ET ENTREMETS DE RESTAURANT

- Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
- Assembler et dresser des desserts de restaurant.

code TP 00358 référence du titre : CUISINIER(ERE)

Information source : référentiel du titre : CUI

¹ ce titre a été créé par arrêté du 1^{er} juin 2004 (JO modificatif du 22 novembre 2013)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : G1602 – 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 ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions ;
- 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 ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions ;
- 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 à condition que le titre soit maintenu par le ministère chargé de l'emploi. 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 ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complété le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions,
- 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 ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complété le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions,
- 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