

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 cinq 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 l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en mettant en œuvre des techniques de fabrication culinaire, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et en veillant aux goûts de la clientèle. Il (elle) prépare et cuisine des mets en associant les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts. Il (elle) intervient lors de la finition des productions en contrôlant leur qualité et dresse les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations. Le (la) cuisinier(ère) réalise généralement l'ensemble de la prestation culinaire du restaurant. Dans les restaurants de bonne catégorie, il (elle) peut être spécialisé(e) dans la préparation de certains mets (entremets, poisson, grillades, rôtisserie, sauces, pâtisserie...). Il

(elle) adapte ses prestations et méthodes au type de public servi, notamment lorsqu'il (elle) exerce en milieu hospitalier ou scolaire. Il (elle) peut être assisté(e) d'un aide de cuisine et recevoir des consignes d'un hiérarchique (chef de cuisine, chef de partie, responsable de restauration ou responsable d'établissement) précisant le choix des plats et des produits à traiter. L'emploi implique la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que de nombreuses manutentions. Il s'exerce en horaire de jour comme de soirée, en continu ou avec des coupures, et dans certains cas les dimanches et jours fériés. Ses horaires et ses conditions de travail sont spécifiques lorsqu'il (elle) exerce à bord de trains ou de bateaux. Lors des périodes de service aux clients, le (la) cuisinier(ère) est soumis(e) à une activité soutenue.

■ CCP - PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER DES HORS-D'OEUVRE ET DES ENTREES CHAUDES

- Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'œuvre et des entrées
- Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'œuvre et des entrées
- Confectionner et dresser des hors-d'œuvre et des entrées

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

- Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité
- Réaliser des cuissons en production culinaire de masse
- Conditionner des productions culinaires en liaison froide
- Remettre en température des plats cuisinés à l'avance
- Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de masse

■ CCP - PRÉPARER ET CUIRE DES METS AU GRILL ET A LA ROTISSERIE

- Réaliser les opérations préliminaires de mise en place « aux postes grillade et rôtisserie »
- Réaliser des cuissons et assurer le service au « poste grillade »
- Réaliser des cuissons et assurer le service au « poste rôtisserie »

■ CCP - PRÉPARER ET CUIRE DES PLATS CHAUDS ELABORES (HORS POSTE GRILL ET ROTISSERIE)

- Réaliser les opérations de mise en place au « poste plats chauds élaborés »
- Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés

■ CCP - ELABORER DES PATISSERIES ET ENTREMETS DE RESTAURANT

- Réaliser les opérations de mise en place au « poste pâtisserie »
- Assembler et dresser des desserts de restaurant

code TP 00358 référence du titre : CUISINIER(ERE)¹

Information source : référentiel du titre : CUI

¹ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 1er juin 2004 (JO modificatif du 04 juin 2009)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : Code 13212 - Cuisinier(ère)

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 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 :

- 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 le DDTEFP.

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

- décret n° 2002-1029 du 02 août 2002 (JO du 06 août 2002)

- décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 (JO du 28 avril 2002)

- arrêté du 09 mars 2006 (JO du 08 avril 2006)

- circulaire DGEFP n° 2006/13 du 06 juin 2006

- arrêté du 08 décembre 2008 (JO du 16 décembre 2008)