

FICHE PROGRAMME CUISINIER

- Type de certification : Titre à finalité professionnelle
- Niveau de la qualification : Niveau 4
- RNCP : 37867
- Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)
- Date d'échéance de la certification : 19-07-2026
- Validation des blocs de compétence : en cas de validation partielle, les blocs de compétence validés sont acquis de manière permanente. Pour plus d'informations sur la certification :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37867/>

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

Débouchés :

Industries accessibles après un TFP « Cuisinier »

- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Restauration de chaîne

Métiers accessibles après un TFP « Cuisinier »

- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie
- Gérant d'un restaurant (après quelques années d'expérience)

Entrepreneuriat

Passerelle et poursuite d'études :

- TFP Chef de cuisine en restaurant de collectivité
- CQP Exploitant en restauration
- CQP Chef gérant
- BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR)
- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat

DURÉE ET LIEU DE LA FORMATION

- 7 mois de formation en présentiel
 - 600 heures en centre (18 semaines), modulables en fonction des prérequis
 - 280 heures en entreprise (8 semaines)

Lieu : L'École FAUCHON, 4 place des Faïenciers 76000 Rouen

POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Des intervenants experts
- Un réseau d'entreprises partenaires
- Une formation axée sur les attendus et les évolutions du métier

OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

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 réglementaires 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.

ACTIVITÉS VISÉES :

Élaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques

Détermination des coûts de revient et commande des matières premières

Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

Pilotage du travail de l'équipe en cuisine

Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

COMPÉTENCES ATTESTÉES :

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

Élaborer 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 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

Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

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

CONTENU DE LA FORMATION :

RNCP37867BC01 - Production culinaire – 420 heures

RNCP37867BC02 - Piloter et animer la production culinaire de l'équipe - 180 heures

Module optionnel de gestion en complément de la formation pour les futurs chefs d'entreprise (40 heures).

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Positionnement initial à l'entrée de la formation

Évaluation continue pendant la formation

Évaluation finale : Études de situation numérisée et questionnaire

Mise en situation reconstituée

Les compétences attendues sont regroupées en blocs de compétences. Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification.

En cas de validation partielle, la possibilité de valider les blocs de compétences non acquis.

BLOCS DE COMPÉTENCES

RNCP37867BC01 - PRODUCTION CULINAIRE

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres</p>	<p>Mise en situation reconstituée :</p> <p>5 heures</p>

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

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
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	Etude de situation numérisée et questionnaire : 1 heure

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les apprenants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
 - Travail par mission
 - Peer correcting
 - Pédagogie inversée
- Vidéos immersives de gestes et techniques disponibles sur la plateforme

MÉTHODES D'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

- **Cours théoriques :**
 - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne
 - 1 examen blanc de synthèse
- **Cours pratiques :**
 - Évaluation quotidienne (dont peer correcting*)
 - 1 examen blanc en situation de production avec une série de techniques et gestuelles imposée

*correction par les pairs

MODALITÉS TECHNIQUES

Les espaces de formation entièrement équipés (écran, tableaux blancs, accès internet, cuisine d'application équipée, coin détente, espace dégustation, ...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants.

MODALITÉS DE SUIVI

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps

Suivi et visites en entreprise

Enquête de satisfaction à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation

Suivi post formation à 6 mois

RÉSULTATS ATTENDUS

Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles acquises

Remise de certification ou attestation de blocs de compétences le cas échéant par le certificateur CERTIDEV

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

La formation est ouverte aux jeunes, demandeur.euse d'emploi, salarié.e, individuel.le autre

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Age : âgé de 18 minimum
- Expérience professionnelle significative dans la restauration en tant que commis de cuisine ou 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, ...)

TARIF

Frais pédagogiques : **11 700€ HT – 14 040€ TTC**

Frais de trousseau : **500€ TTC**

Frais de dossier : **80€ TTC**

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Adélaïde BRUN, référente handicap de l'École FAUCHON : adelaide.brun@ecole-fauchon.com – +33 2 35 15 47 74

DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Inscriptions jusqu'au 19 janvier 2026 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Constitution du dossier de candidature :**
 - Formulaire d'inscription
 - CV
 - Lettre de motivation
 - Diplôme français ou équivalent
 - Photocopie d'une pièce d'identité
- **Étape 2 : Test de positionnement & Entretien de motivation :**
 - Programmés par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription complet

DATES DE PROCHAINES RENTRÉES

Prochaine session : **19 janvier 2026 – 17 juillet 2026**

Nombre de candidats par session : **16 maximum**

CONTACT

- contact@ecole-fauchon.com
- + 33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEUR DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

Taux de poursuite d'études : ...%

Taux d'interruption en cours de formation : ...%

Taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement : ...%

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %) : ...%

Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en janvier 2026, nous vous donnons rendez-vous en septembre 2026 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension.