



Référentiel du

Certificat de spécialisation
“Restauration collective”



Photo couverture : Restauration collective
Source : <http://photo.agriculture.gouv.fr> - ©Pascal Xicluna/Min.Agri.fr

Référentiel du Certificat de spécialisation “Restauration collective” (niveau V)

Sommaire



| | |
|--|----|
| Référentiel professionnel | 1 |
| Le contexte de l'emploi visé | 3 |
| Fiche descriptive d'activités | 7 |
| Situations professionnelles significatives | 9 |
| | |
| Référentiel de certification | 11 |
| Liste des capacités attestées par le certificat de spécialisation | 13 |
| Modalités d'évaluation | 15 |
| | |
| Siglier | 17 |

Référentiel du
Certificat de spécialisation
“Restauration collective”
(niveau V)

Référentiel professionnel

Le référentiel professionnel du certificat de spécialisation (CS) “Restauration collective” décrit les emplois de niveau V dans le secteur de la restauration collective.

Le référentiel professionnel est composé de trois parties : la première partie fournit un ensemble d'informations relatives au contexte des emplois visés, la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive d'activités (FDA) et la troisième présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1- Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel

1.1- Descriptif du secteur professionnel

1.1.1- Restauration hors domicile

Ce secteur représentait, en 2010, un chiffre d'affaires¹ de 68 milliards d'euros et se répartissait comme suit :

- Restauration collective :
43% des repas pour seulement 25% de l'activité en valeur¹ ;
- Restauration commerciale :
46% des repas pour 65% de l'activité¹ ;
- Circuits alimentaires alternatifs :
10% des repas pour 10% de l'activité¹.

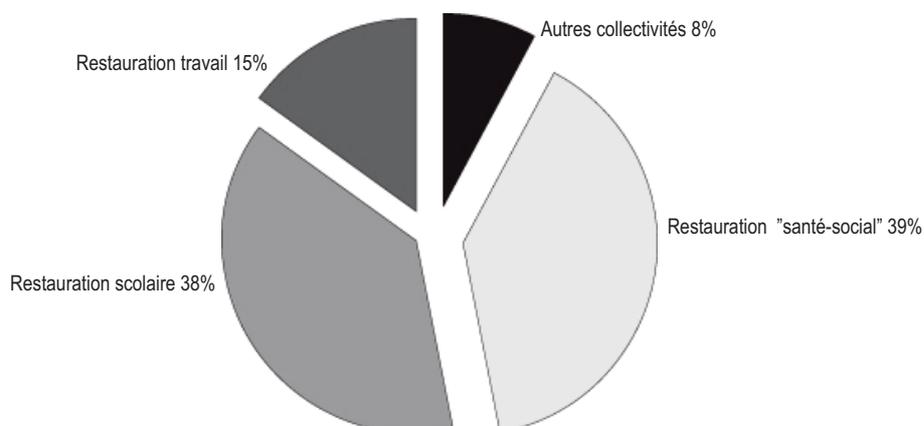
1.1.2- Restauration collective

Elle représente près de 3 milliards de repas par an distribués par 72 700 restaurants et un chiffre d'affaire de plus de 17 milliards d'euros hors taxe¹ .

Il s'agit donc d'un secteur important qui concerne tout individu dans une ou plusieurs étapes de sa vie : du secteur scolaire à l'hospitalier, de la restauration d'entreprise ou encore celle de l'armée, du milieu carcéral...

Aujourd'hui 15% des personnes interrogées disent déjeuner au moins une fois par semaine à la "cantine"¹.

Répartition du nombre de repas servis annuellement au sein des différents secteurs concernés par la restauration collective²



1.1.3- Structures de la restauration collective

La restauration collective se caractérise par **deux modes de gestion** :

- **La gestion concédée** à une société de restauration représente 38,7%² du marché, elle est particulièrement présente en restauration d'entreprise.
- **La gestion directe** est majoritaire avec 61,3 % du secteur . Elle s'est imposée en restauration scolaire (62% des repas) et

hospitalière (70% des repas) . La caractéristique de ce secteur est qu'il est composé de structures de tailles très variables (de 50 à 20 000 couverts/jour). **40%**³ de la **restauration collective en gestion directe concerne le secteur public** : sous la compétence des mairies, intercommunalités, Conseils généraux, Conseils régionaux ou de l'État. Dans le secteur privé, les restaurants sont gérés par des Comités d'entreprises, des associations ou des sociétés privées.

1.2- Évolutions du secteur

A l'instar de la restauration "classique", le secteur de la restauration collective a connu des évolutions marquantes au cours des dernières années. On peut les résumer comme suit :

● En matière de réglementation, d'hygiène et sécurité et de démarche qualité

- Une montée en puissance des démarches "qualité" en vue de répondre aux exigences des références internationales en la matière : "Paquet hygiène", HACCP, ISO 9000, auto-contrôles... ;
- Un renforcement des demandes en termes d'enregistrements en vue de garantir la traçabilité.

● Concernant les évolutions techniques

- L'utilisation de matières premières diversifiées
- L'utilisation de produits diversifiés (frais, appertisés, surgelés, 4ème et 5ème gammes...) et élaborés de l'agroalimentaire ;
- La mise en œuvre de techniques sophistiquées ;
- L'existence sur le marché, de matériels performants de nouvelle génération qui requièrent de nouvelles compétences techniques.

● En matière de nutrition

- L'obligation de connaître les règles de nutrition et d'équilibre alimentaire (recommandations du Programme de Nutrition et Santé) et de travailler plus étroitement avec les diététiciens ;
- L'invitation à utiliser des produits frais ;
- La nécessité de savoir adapter et décliner des recettes "de base" à des convives particuliers : présentant des allergies, devant suivre un régime particulier, en cours de traitement médical, de cultures différentes, très jeunes... ou très âgés...

● Sur le plan de la gestion

- Une meilleure définition des cahiers des charges (Cahier des Clauses Techniques Particulières) ;
- La contrainte de maintenir un travail de qualité dans un contexte de volonté de réduction des coûts ;
- La prise en compte progressive des initiatives inscrites dans le cadre du "développement durable" : utilisation de produits proximité, "circuits courts", signes officiels de qualité, agriculture biologique..., attention portée à la réduction des déchets, à l'économie d'énergie, à l'utilisation rationnelle de l'eau, au choix de matériaux "propres", notion de "haute qualité environnementale" (HQE)...

● Du point de vue sociologique

- La prise en compte du rôle "social" que doit remplir le restaurant collectif (par exemple, en milieu scolaire : amélioration des conditions d'accueil : norme AFNOR NX 50-220, octobre 2005) ;
- La notion d'aliment "Plaisir" ;
- Le concept de convivialité et de partage (restaurant d'entreprise, salle à manger...);
- La prise en compte de l'alimentation comme facteur d'équilibre, de construction identitaire et d'éducation (restaurant scolaire) ;
- La considération que l'alimentation est une contribution très forte d'une thérapie réussie (restauration hospitalière).

1.3- État des lieux en termes d'insertion professionnelle

Le secteur de la restauration collective est dynamique et créateur d'emplois ; il représente un chiffre d'affaires de 17 milliards d'euros et sert près de 3 milliards de repas chaque année.

La restauration collective a besoin de gestionnaires, ainsi que de cuisiniers et personnels de cuisine expérimentés et qualifiés pour produire de la qualité en quantité. Le secteur embauche à des niveaux de qualification très divers, du CAP jusqu'à la maîtrise, et offre des évolutions de carrière attractives.

L'étude interne menée en 2010 par l'association de la restauration collective en gestion directe "Comité de Concertation des Collectivités" (CCC) a permis de recenser de manière transversale le nombre d'emplois existant au sein de ce secteur d'activité. Il est ainsi rapporté que la restauration collective fait travailler près de 300 000⁵ personnes, tous établissements confondus, dont 100 000 emplois évalués par l'INSEE pour les établissements privés uniquement.

A cette estimation, il convient d'ajouter que le secteur va devoir faire face à de nombreux départs en retraite dans un avenir très proche.

Toutefois, la restauration collective rencontre depuis plusieurs années des difficultés de recrutement expliquées par un double phénomène :

- La non-adéquation entre les formations dispensées à ce jour et la réalité de la profession ;
- Une image dévalorisante par manque de communication alors que le métier présente pourtant aujourd'hui de nombreux atouts, notamment en termes de progression de carrière via la formation et de qualité de vie.

1.4- Conséquences du diagnostic sur les connaissances, compétences et aptitudes attendues

Quel que soit le secteur concerné (entreprise, scolaire, hospitalier), on note une **demande croissante de connaissances et de compétences**.

Si on tente de résumer ces **compétences essentielles**, on retient :

● Sur le plan professionnel

- Une bonne connaissance des **filières de production** et des **produits** (lien avec les interprofessions) ;
- L'importance d'une bonne maîtrise de **l'art culinaire** avec la volonté, d'une part, de mieux valoriser les produits élaborés et, d'autre part de développer et maîtriser la préparation de produits bruts ;

- La nécessaire maîtrise des différentes **techniques spécifiques** au secteur de la restauration collective qui seront mises en œuvre selon les structures (liaison chaude, liaison froide réfrigérée, satellite) ainsi qu'une formation solide aux **matériels** utilisés, de plus en plus performants ;
- La nécessité d'un socle de connaissances dans le domaine de **l'hygiène alimentaire** et de la sécurité vis à vis du convive (secteur hospitalier notamment), de **l'HACCP**, de la traçabilité..., les particularités de la restauration collective (quantités, transports éventuels...);
- La nécessité de posséder des connaissances de base dans le domaine de la nutrition ainsi qu'en matière de **sociologie de l'alimentation** (évolution des comportements alimentaires...);
- Les connaissances en matière de **gestion** :
 - Approche économique (adaptation de la cuisine "classique" aux "gros" volumes traités en restauration collective, maîtrise des coûts, codes des marchés publics...)
 - Pratiques respectueuses de l'environnement et/ou actions en faveur du "développement durable" : limitation et traitement des déchets, utilisation de produits propres, économie d'eau et d'énergie...
- **Sur le plan personnel** :
 - Être l'ambassadeur du "**Bien manger**";
 - Organiser, avec **méthode**, les tâches qui lui sont confiées ;
 - Faire preuve de **rigueur**, de **fiabilité** et **responsabilité** dans son travail, notamment dans l'application des recettes et divers modes opératoires et dans le respect des procédures d'hygiène ;
 - Travailler en **équipe** en respectant le rôle dévolu à chacun ;
 - Savoir **s'adapter** et **s'intégrer** ;
 - Développer un esprit de **curiosité** et d'**initiative** ;
 - Être **force de proposition** dans son activité quotidienne ;
 - S'adapter au **changement** ;
 - Faire preuve de **polyvalence** en cas de besoin ;
 - Se montrer **apte** à **transmettre** son savoir.

2- Emplois visés par le diplôme

2.1- Différentes appellations institutionnelles (ROME, NSF...) ou d'usage dans les entreprises du secteur

2.1.1- Nomenclatures officielles

Qu'il s'agisse du secteur de la restauration collective ou traditionnelle, les appellations sont les mêmes :

- Le code ROME G1602 qui correspond au métier de "Personnel de cuisine" est le plus adapté à la fonction exercée en restauration collective.
- Enfin, on retient le code ROME G1603, "Personnel polyvalent en restauration" qui s'applique aux agents assurant des fonctions connexes à la production culinaire (préparation de plats simples, service, nettoyage...).

2.1.2- Autres appellations en usage

Pour le secteur de la restauration, un certain nombre de fiches ROME existent.

- En correspondance avec le code ROME G1602, on trouve les appellations d'usage suivantes :
 - Cuisinier (e)
 - Commis (e) de cuisine
 - Commis (e) de cuisine de collectivité
 - Commis (e) pâtissier
 - Premier (e) commis(e)
 - Second(e) de cuisine
 - Second(e) de pâtisserie
- Au code ROME G1601 sont associées les appellations suivantes :
 - Chef cuisinier (e)
 - Chef de cuisine
 - Chef des cuisines
 - Responsable de production en restauration collective
- Enfin, pour ce qui concerne le code ROME G1603, on entend les appellations de :
 - Agent de restauration
 - Agent de service
 - Commis (e) de cuisine
 - Commis (e) de cuisine de collectivité
 - Employé(e) polyvalent(e)
 - Equipier(e) polyvalent (e)

2.2- Situation fonctionnelle

2.2.1- Finalités des emplois ou des postes occupés

Le cuisinier qui exerce en restaurant de collectivité doit assurer la production des différents éléments constituant un repas en respectant les réglementations en vigueur, les contraintes de gestion et les exigences du convive tout en veillant à sa satisfaction.

Il doit adapter son savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite...), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.

Eu égard à la destination des produits qu'il élabore (milieu hospitalier notamment), il doit assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures prescrites par la réglementation.

Résumé du métier

- Extrait de la Fiche métier Pôle Emploi - **Code ROME G1602** : "Personnel de cuisine"
 - Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement ;
 - Peut cuisiner un type de plats particuliers (desserts, poissons, viandes, ...) ;
 - Peut élaborer des plats, des menus.
- Extrait de la fiche métier Pôle Emploi - **Code ROME G1603** : "Personnel polyvalent en restauration"
 - Prépare et assemble des produits (pain, viennoiseries)
 - Prépare et assemble des plats simples chauds ou froids (salades...)
 - En effectue la distribution selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement

2.2.2- Conditions d'exercice

Les emplois visés par ce diplôme s'exercent au sein de restaurants d'entreprises ou de collectivités (établissements scolaires, structures hospitalières ou à caractère social...), en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène, ...), en contact régulier avec les clients ou autres donneurs d'ordre.

Elle varie selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...) et le type et la taille d'établissement.

L'activité peut s'avérer physique et engendrer certains risques professionnels : travail en zone à température élevée et/ou basse, manipulation de plats chauds et d'outils tranchants, ..., port répétitif et cumulé d'objets.

Le port d'une tenue professionnelle réglementaire est exigé dans le cadre des normes d'hygiène et de sécurité imposées au secteur.

Le cuisinier en restauration collective travaille en équipe dont la taille varie en fonction de la structure au sein de laquelle il exerce son activité. Il opère sous les ordres du responsable de production.

Ses horaires journaliers, ses congés annuels et RTT... dépendent du secteur et de l'entreprise où il exerce son activité.

2.3- Qualités recherchées

Pour mener à bien les tâches qui lui sont confiées, le salarié exerçant en restauration collective doit faire preuve de :

- Méthode et organisation en respect des procédures imposées ;
- Rigueur, précision et fiabilité dans son travail, notamment dans la transmission des résultats et/ou de ses observations ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Esprit de curiosité et d'initiative ;
- Disponibilité ;
- Adaptabilité au changement.

2.4- Degré de responsabilité et d'autonomie

A ce niveau de qualification, le salarié dispose d'une autonomie variable suivant les structures au sein desquelles il exerce son activité mais il agit toujours sur ordre et il doit référer de ses actes auprès de son supérieur hiérarchique. Il travaille dans le cadre de consignes strictes mais possède, le plus souvent, de la latitude pour organiser son travail.

2.5- Évolutions possibles des diplômés dans et hors de l'emploi

Un cuisinier de restauration collective peut progressivement devenir responsable de production au sein de sa structure. Il peut également envisager de travailler dans une unité de taille plus importante.

Un cuisinier peut, par exemple, en quelques années, se retrouver gestionnaire d'un restaurant collectif, un poste à responsabilités nécessitant de la polyvalence.

1- Source : Étude FranceAgrimer Crédoc 2010

2- Source : Institut d'études GIRA 2009

3- Chiffres INSEE

4- Consulter le site www.sup.adc.education.fr

Liste des fonctions et des activités exercées

Les fonctions et activités exercées par le salarié au niveau V dans le domaine de la cuisine en restauration collective sont listées dans la fiche descriptive d'activités (FDA) qui suit.

Il s'agit d'un inventaire large qui a vocation à couvrir l'ensemble des situations professionnelles rencontrées dans les différentes entreprises. Des variantes sont constatées en fonction du domaine d'activité (scolaire, entreprise, hospitalier), de la taille de la structure ou encore de l'expérience du salarié.

Outre les activités inhérentes au cœur du métier de cuisinier, on repère des spécificités de la restauration collective :

- Organisation du travail ;
- Préparation, commandes ;
- Utilisation des fiches techniques et adaptation aux différents convives ;
- Production de gros volumes ;
- Utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes ;
- Utilisation de logiciels spécifiques
- Process de cuisson ;
- Conditionnement et conservation adaptés à une consommation différée dans le temps et dans l'espace ;
- Transport et livraison.

Quel que soit le secteur concerné, les activités sont conduites dans une logique de durabilité.

Fiche descriptive d'activités (FDA)

1- Gestion des approvisionnements

- 1.1- peut participer aux commandes
- 1.2- peut participer aux choix de circuits de distribution
- 1.3- peut participer aux approvisionnements
- 1.4- peut gérer les stocks
- 1.5- peut réceptionner les livraisons
- 1.6- peut vérifier les quantités et contenus des livraisons
- 1.7- peut assurer les contrôles à la réception
- 1.8- peut assurer les différents enregistrements informatiques
- 1.9- peut décartonner, déconditionner
- 1.10- peut ranger les produits selon leur famille
- 1.11- peut participer aux inventaires

2- Production, réalisation

- 2.1- suit un planning de production
- 2.2- organise son travail pour optimiser les délais
- 2.3- applique les fiches techniques et les recettes
- 2.4- met en œuvre les matériels et les techniques adaptés
- 2.5- assure la sortie des produits des magasins
- 2.6- réalise les traitements préliminaires des denrées
- 2.7- réalise les préparations chaudes
- 2.8- réalise les préparations froides
- 2.9- vérifie les qualités organoleptiques
- 2.10- rectifie les écarts par rapport aux résultats attendus
- 2.11- effectue le portionnage et le dressage selon les usages
- 2.12- réalise les conditionnements demandés
- 2.13- assure les refroidissements
- 2.14- réalise les productions spécifiques aux différents profils alimentaires

3- Distribution

- 3.1- peut allouer les préparations en vue des livraisons
- 3.2- assure la remise en température de plats conservés à froid
- 3.3- assure le maintien en température
- 3.4- peut préparer le matériel de service
- 3.5- peut assurer le service des plats chauds
- 3.6- peut réaliser les cuissons "minute" devant le convive
- 3.7- peut fournir au convive des informations relatives aux produits et préparations culinaires
- 3.8- est à l'écoute des convives
- 3.9- identifie les besoins et attentes des convives
- 3.10- peut assurer la promotion des produits auprès des convives

4- Nettoyage et entretien du matériel

- 4.1- nettoie son poste de travail et l'environnement de ce dernier
- 4.2- nettoie son matériel
- 4.3- peut réaliser la plonge batterie
- 4.4- peut nettoyer les chambres froides et les locaux communs
- 4.5- assure l'entretien préventif de son matériel
- 4.6- signale les dysfonctionnements

5- Réglementation, qualité, hygiène, traçabilité, nutrition

- 5.1- met en œuvre les procédures prescrites par la réglementation
- 5.2- effectue les contrôles et les autocontrôles
- 5.3- tient à jour tous les enregistrements obligatoires
- 5.4- veille au respect de la réglementation
- 5.5- veille à l'application des recommandations nutritionnelles
- 5.6- applique les règles relatives à la sécurité au travail et à l'ergonomie dans la manutention
- 5.7- alerte sa hiérarchie sur tout risque identifié en matière d'hygiène, de sécurité, de traçabilité
- 5.8- peut proposer des actions correctives
- 5.9- participe à la gestion des déchets
- 5.10- réalise le tri sélectif

6- Participation à la vie professionnelle et sociale

- 6.1- peut animer une équipe
- 6.2- peut accueillir le nouveau personnel
- 6.3- peut intervenir cas de difficulté au sein de l'équipe
- 6.4- peut participer à la formation du personnel
- 6.5- peut participer à des groupes de travail et/ou commissions

Situations professionnelles significatives

Les situations professionnelles significatives de la compétence (SPS) représentent les situations-clés, qui, si elles sont maîtrisées par les titulaires des emplois visés par le diplôme, suffisent à rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS)

| Champs de compétences | SPS | Finalités |
|----------------------------------|--|--|
| Organisation du travail | <ul style="list-style-type: none">• Planification et organisation du travail en tenant compte des impératifs de production• Préparation et rangement du poste de travail | Organiser de façon rationnelle son travail en appliquant les procédures prescrites par la réglementation en matière d'hygiène, les règles relatives à la sécurité au travail et les spécificités de la restauration collective |
| Production culinaire | <ul style="list-style-type: none">• Application des fiches techniques et recettes• Préparations préliminaires des denrées• Réalisation de préparations chaudes et froides• Réalisation des opérations de portionnage et de dressage | Assurer la production des différents éléments constituant un repas en respectant la réglementation en vigueur, les règles de gestion et les attentes et besoins du convive |
| Hygiène, sécurité et traçabilité | <ul style="list-style-type: none">• Nettoyage des matériels et des surfaces• Mise en œuvre des contrôles et autocontrôles• Réalisation des enregistrements nécessaires à la traçabilité | Assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures prescrites par la réglementation |

Référentiel du
Certificat de spécialisation
“Restauration collective”
(niveau V)

Référentiel de certification

Le référentiel de certification est constitué de deux parties :

- la liste des capacités attestées
- les modalités d'évaluation permettant la délivrance du certificat de spécialisation.

C1 : Organiser en sécurité sa production en fonction du planning de fabrication

C11 : Préparer son poste de travail

111 : Situer son activité au sein de l'organisation globale

112 : Prendre en compte les mesures de prévention des risques professionnels

C12 : Conduire les opérations préliminaires à la production

121 : Préparer le matériel nécessaire à la réalisation

122 : Préparer les denrées à l'aide du matériel spécifique aux gros volumes

C13 : Ajuster son activité en fonction d'un aléa

C2 : Conduire la production des préparations culinaires

C 21 : Préparer un repas pour un groupe de convives

211 : Elaborer les plats conformément aux fiches techniques

212 : Adapter l'élaboration des préparations à un public particulier

C22 : Valoriser les productions réalisées en intégrant l'enjeu de la qualité

221 : Distribuer les portions

222 : Renseigner les convives

C23 : Ajuster son activité en fonction d'un aléa

C3 : Réaliser les opérations garantissant la sécurité sanitaire des repas

C31 : Réaliser les opérations d'entretien des équipements et des locaux

311 : Entretien des locaux, équipements et matériels

312 : Ranger les matériels et les locaux après production

C32 : Réaliser les contrôles et les prélèvements garants de la qualité des préparations

321 : Réaliser les contrôles à réception

322 : Réaliser les opérations de contrôle en cours et en fin de production

C33 : Réagir en présence d'une anomalie

Modalités d'évaluation

Le Certificat de spécialisation "Restauration collective" est un titre organisé et délivré en unités capitalisables, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage. Les unités capitalisables peuvent être obtenues indépendamment et sont valables pendant une durée de 5 ans. Chaque unité capitalisable est définie par un objectif terminal. S'agissant d'un diplôme ou titre du MAAPRAT, les objectifs terminaux des unités capitalisables correspondent aux capacités du référentiel de certification.

| Capacités | Objectifs terminaux | Prescriptions spécifiques |
|-----------|---|---|
| C 1 | UC 1 : Organiser en sécurité sa production en fonction du planning de fabrication | Évaluation en situation professionnelle |
| C 2 | UC 2 : Conduire la production des préparations culinaires | Évaluation en situation professionnelle |
| C 3 | UC 3 : Réaliser les opérations garantissant la qualité sanitaire des repas | Évaluation en situation professionnelle |

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en unités capitalisables du ministère chargé de l'agriculture sont définies par note de service.

| | |
|-----|---|
| CS | Certificat de spécialisation |
| FDA | Fiche descriptive d'activités |
| SPS | Situation professionnelle significative |

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche,
de la ruralité et de l'aménagement du territoire
Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des partenariats professionnels
Bureau des diplômes de l'enseignement technique
1 ter avenue de Lowendal - 75700 Paris 07SP

Juillet 2011