

TFP Chef de cuisine en restauration collective

Qu'est-ce que le Titre à Finalité Professionnelle « Chef de cuisine en restauration collective » ?

Le [TFP](#) « Chef de cuisine en restauration collective » est une certification, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), créée et reconnue par la branche professionnelle de la [Restauration Collective](#). Elle permet de valider les compétences professionnelles du métier de Chef de cuisine exigées au sein de l'ensemble des établissements de cette branche, favorisant ainsi l'insertion et la mobilité professionnelles.

Voir la fiche RNCP [TFP « Chef de cuisine en restauration collective »](#).

Quels sont les avantages ?



Pour le titulaire

L'obtention de la certification vous permet d'enrichir votre CV avec une certification reconnue par la branche professionnelle et appréciée des recruteurs des entreprises du secteur concerné.

Selon votre profil et votre situation, elle vous permet de :

- ✓ Compléter votre parcours initial
- ✓ Apprendre un nouveau métier
- ✓ Vous insérer durablement dans l'emploi
- ✓ Renforcer vos compétences et votre qualification pour évoluer dans votre entreprise ou préparer une mobilité
- ✓ Renforcer votre employabilité

Pour les entreprises

Certification créée par des professionnels pour des professionnels.

En tant qu'entreprise, la certification permet de :

- ✓ Former efficacement à vos métiers et faciliter l'intégration d'un nouveau salarié, par exemple dans le cadre d'un contrat de professionnalisation
- ✓ Reconnaître et développer les compétences des salariés déjà en poste par l'obtention d'une qualification
- ✓ Dynamiser les parcours professionnels et accompagner la mobilité au sein de votre entreprise
- ✓ Anticiper l'évolution des métiers
- ✓ Fidéliser et motiver vos équipes, en valorisant leurs savoir-faire et en favorisant les évolutions de carrière

Pour les organismes de formation

Ajouter la certification à votre catalogue de formation représente plusieurs avantages :

- ✓ Enrichir votre offre commerciale
- ✓ Toucher plus de prospects en proposant une offre de formation sectorielle
- ✓ Diversifier votre modèle économique
- ✓ Être identifié comme un organisme de formation expert par les entreprises de la branche
- ✓ Elargir votre sourcing d'entreprises
- ✓ Bénéficier de la prise en charge des coûts de formation selon les modalités définies par la branche
- ✓ Répondre aux besoins de formation des entreprises, notamment sur les métiers à fort enjeu de recrutement
- ✓ Faire partie d'un réseau d'organismes de formation habilités par une branche

Pour former à la certification, vous devez au préalable être habilité à dispenser la formation par la branche qui a créé la certification. Rapprochez-vous du [CERTIDEV](#), l'organisme certificateur de la branche de la Restauration Collective.

Quelles sont les missions du Chef de cuisine en restauration collective ?



Le titulaire du TFP « Chef de cuisine en restauration collective » doit être capable d'assurer les missions suivantes :

- ✓ Préparation de la prestation culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur.
- ✓ Gestion des approvisionnements et des stocks nécessaires à la production culinaire dans le respect des réglementations en vigueur.
- ✓ Supervision de la production culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur.
- ✓ Contrôle de la prestation culinaire lors du service, selon les exigences du contrat commercial et des réglementations en vigueur.
- ✓ Élaboration des plannings d'une équipe d'un établissement de restauration collective.
- ✓ Coordination opérationnelle de l'équipe de l'établissement de restauration collective.
- ✓ Participation au développement des compétences de l'équipe d'un l'établissement de restauration collective.

Quelles sont les compétences validées par le TFP ?



Le chef de cuisine doit être capable de maîtriser les blocs de compétences suivants :

Blocs de compétences

Modalités d'évaluation

BC1 : Piloter la production culinaire d'un établissement de restauration collective

Dossier professionnel;
Entretien avec le jury.

BC2 : Animer le personnel d'un établissement de restauration collective

Étude de cas;
Dossier professionnel;
Entretien avec le jury.

A noter : Les blocs de compétences ci-dessus peuvent être suivis indépendamment les uns des autres permettant ainsi des parcours souples, courts et adaptés aux besoins des salariés.

Quels sont les emplois accessibles ?



Le titulaire du TFP « Chef de cuisine en restauration collective » peut accéder aux emplois suivants :

- ✓ Chef de cuisine
- ✓ Chef de cuisine en restauration collective
- ✓ Chef gérant
- ✓ Responsable de restaurant
- ✓ Responsable du service restauration

Comment obtenir et financer le TFP ?



La certification est accessible via un parcours de formation dispensé dans le respect du référentiel prévu par la Branche professionnelle.

2 voies d'accès sont possibles :

La formation

Le parcours de formation peut se réaliser via :

- ✓ Une action de formation financée par l'entreprise (prise en charge AKTO possible) ou le salarié via son [compte personnel de formation](#)
- ✓ Une [préparation opérationnelle à l'emploi](#) suite à accord de pôle emploi (pour recruter un demandeur d'emploi)
- ✓ Un [contrat de professionnalisation](#), avec l'accompagnement d'un [tuteur](#)
- ✓ Un [contrat d'apprentissage](#), avec l'accompagnement d'un [maître d'apprentissage](#)

La Validation des Acquis de l'Expérience VAE

Les modalités d'évaluation et les règles de validation des compétences sont différentes selon les blocs de compétences.

L'attribution de la certification se fait après la validation totale de tous les blocs de compétences. Il est possible de valider les blocs de compétences séparément (une attestation de blocs est alors délivrée).

AKTO peut prendre en charge tout ou partie de la formation. [Consultez les règles de prise en charge de la branche de la Restauration Collective.](#)

Quels sont les organismes de formation et d'évaluation habilités ?



[Consulter la liste des organismes de formation habilités par la branche.](#)

Qui contacter pour aller plus loin ?

Vous êtes une entreprise

Vous êtes une entreprise et vous souhaitez mettre en œuvre la certification « Chef de cuisine en restauration collective » ?

[Contactez votre conseiller AKTO.](#)

Vous êtes un organisme de formation

Vous êtes un organisme de formation et vous souhaitez vous faire habilitier par la branche pour dispenser la formation ?
Rapprochez-vous du [CERTIDEV](#),
l'organisme certificateur de la branche de la Restauration Collective.

Vous êtes un salarié

Vous êtes salarié et vous souhaitez valider la certification « Chef de cuisine en restauration collective ». Renseignez-vous auprès de votre employeur ou de [l'opérateur en évolution professionnelle de votre région](#)