



Agent(e) de production culinaire/alimentaire

Réaliser les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées, le plus souvent dans des lieux en atmosphère réfrigérée.

ACHAT - LOGISTIQUE
RESTAURATION - HÔTELLERIE

NIVEAU D'ÉTUDE MINIMUM
Niveau V (CAP, BEP)

CODE MÉTIER
25R20

RÉFÉRENTIEL

ACTIVITÉS

- Comptage de la production
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions)
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Élaboration des entrées pâtisseries, pâtisseries et pièces de buffet
- Élaboration des menus
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie

SAVOIR-FAIRE REQUIS

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle, afférents à son métier
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Élaborer des plats, des repas
- Travailler en équipe/en réseau
- Utiliser les logiciels métier

- Utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine

CONNAISSANCES ASSOCIÉES

- Équipements et technologie des matériels de cuisson (42752)
- Gestes et postures - manutention (43491)
- Hygiène générale (43403)
- Logiciel dédié à l'hôtellerie/restauration (42754)
- Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks (31663)
- Normes, règlements techniques et de sécurité (42854)
- Pâtisserie (43405)
- Techniques culinaires (42782)

AUTRES RÉFÉRENTIELS

- [Pôle emploi Code ROME : G1602 Personnel de cuisine](#)
- [CNFPT Répertoire des métiers territoriaux : 06/D/24 Cuisinier](#)

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- [Décret n° 91-45 du 14 janvier 1991](#)
- [Décret n° 2007-196 du 13 février 2007](#)

FORMATIONS / VAE

CAPA option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires (OPFPA) (21554)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU D'ÉTUDE

Niveau V (CAP, BEP)

CERTIFICATEUR

Ministère chargé de l'agriculture

VALIDATEUR

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Référentiel professionnel et référentiel de diplôme](#) (source chlorofil.fr)

ACCÈS

VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE)

L'accès au diplôme par la VAE est facilité (possibilité accrue de validation partielle).

PROGRAMME

8 unités capitalisables (UC) constitutives :

3 UC du domaine technologique et professionnel (D1)

1 UC du domaine mathématiques (D2)

1 UC du domaine expression et communication (D4)

2 UC du domaine économique et professionnel (D5)

1 UC du domaine hygiène, sécurité et éducation physique et sportive (D7). Cette option ne peut être délivrée qu'en UC.

OBTENTION DU DIPLÔME

8 Unités Capitalisables (UC) à valider dans un délai de 5 ans.

BPA Option Transformations alimentaires Spécialité Transformation de produits alimentaires (21554)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU D'ÉTUDE

Niveau V (CAP, BEP)

CERTIFICATEUR

Ministère chargé de l'agriculture

VALIDATEUR

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- [Arrêté du 13 mai 2008](#)
-

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Référentiel professionnel et référentiel de diplôme](#) (source : chlorofil.fr)

ACCÈS

VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME

Diplôme construit spécifiquement pour la formation continue et particulièrement adapté à la délivrance par VAE (approche par compétences professionnelles)

VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE)

L'accès au diplôme par la VAE est facilité (possibilité de validation partielle).

PROGRAMME

Unités capitalisables (UC) constitutives :

UCG 1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale

UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique

UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en oeuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable

UCO 1 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit

UCO 2 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour des opérations de transformation d'un produit

UC S1 TPA : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité

UC S2 TPA : Conduire une activité de fabrication ou conditionnement d'un produit alimentaire dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité

UC S3 TPA : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production.

OBTENTION DU DIPLÔME

10 Unités Capitalisables (UC) à valider dans un délai de 5 ans.

CS - Certificat de Spécialisation Restauration collective (42708)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU D'ÉTUDE

Niveau V (CAP, BEP)

CERTIFICATEUR

Ministère chargé de l'agriculture

VALIDATEUR

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Référentiel du certificat \(source : chlorofil.fr\)](#)

ACCÈS

VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME

Certification délivrée en complément d'un diplôme de niveau V.

Attention ! Pour l'instant, elle est uniquement accessible par la voie de l'apprentissage et est mise en œuvre à titre expérimental dans huit régions.

ADMISSIBILITÉ

accessible aux candidats titulaires :

- du BPA option « transformations alimentaires » ;
- du CAP « cuisine » ;

ou, sur décision du directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), aux candidats titulaires d'un diplôme ou titre inscrit au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), de niveau au moins équivalent et de spécialité voisine aux diplômes listés au premier alinéa, ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE)

L'accès au diplôme par la VAE est facilité (possibilité de validation partielle).

PROGRAMME

OBTECTION DU DIPLOME

3 Unités Capitalisables (UC) à valider dans un délai de 5 ans.

STATUT ET ACCÈS

Corps des personnels ouvriers

STATUT DANS LA FPH

Catégorie C

Grades

- Maître ouvrier principal (9 échelons)
 - Maître ouvrier (12 échelons)
 - Ouvrier professionnel qualifié (12 échelons)
 - Agent d'entretien qualifié (11 échelons)
-

MODALITÉS DE RECRUTEMENT DANS LA FPH

Concours externe sur titres

Organisé au niveau de l'établissement.

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS.

Conditions

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau V ou d'une qualification reconnue équivalente, ou d'une certification inscrite au RNCP délivrée dans une ou plusieurs spécialités, ou d'une équivalence délivrée par la commission, ou d'un diplôme au moins équivalent (liste arrêtée par le ministre chargé de la santé).
- Pour les candidats à un emploi dans la spécialité « conduite de véhicules », être titulaire des permis de

conduire de catégories A, B, C ou D.

Inscription à un tableau annuel d'avancement

Etabli après avis de la commission administrative paritaire compétente et sélection par examen professionnel.

Conditions

- Etre agent d'entretien qualifié et avoir atteint le 4è échelon.
 - Compter au moins 3 ans de services effectif dans le grade.
-

Inscription à un tableau annuel d'avancement

Etabli après avis de la commission administrative paritaire.

Conditions

- Etre agent d'entretien qualifié et avoir atteint le 5ème échelon.
 - Compter au moins 5 ans de services effectif dans le grade.
-

EXAMEN PROFESSIONNALISE RÉSERVÉ SUR ÉPREUVES (JUSQU'AU 13.03.2018)

Examen comportant une épreuve unique d'admissibilité et une épreuve orale d'admission fondée sur la reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle des candidats.

CONDITIONS

- Remplir les conditions d'ancienneté fixées dans le décret n° 2013-121 du 6 février 2013.
-

Détachement

Possibilité d'intégration dans le corps de détachement après 1 an et avis de la commission administrative paritaire.

Conditions

- Etre fonctionnaire dans un corps ou cadre d'emploi classé dans la catégorie C et de niveau comparable.
-

Pour les Agents d'entretien qualifiés

Inscription sur une liste d'aptitude

Liste établie dans chaque établissement par l'autorité investie du pouvoir de nomination.

Avis affiché au moins 15 jours avant la date limite de dépôt des candidatures dans les locaux de l'établissement et sur son site Internet, dans les agences locales du Pôle emploi du département et sur le site Internet des ARS.

Conditions

- Aucune condition de titre ou diplôme
-

EXERCICE DU MÉTIER

CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Détention du diplôme et expérience en restauration collective ou en cuisine traditionnelle.

Responsable de production culinaire pour les consignes de fabrication et propositions d'amélioration. Clients du restaurant du personnel pour le service du plat chaud et le recueil de la satisfaction. Agents des autres secteurs du service restauration pour la coordination des activités de restauration. Responsable qualité domaine restauration pour l'évolution du système HACCP. Service de maintenance pour le signalement de pannes.

Structures

- Etablissement de soins (hôpital, clinique)
- Brasserie
- Entreprise alimentaire
- Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)
- Grande Surface Alimentaire (GSA)
- Mess (Armée)
- Restaurant de collectivité
- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Traiteur

Conditions

- Travail en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés, pics d'activité (« coup de feu »).
 - En zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...).
 - Port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) obligatoire.
-

AUTRES APPELLATIONS COURANTES

- Cuisinier

MOBILITÉ

ÉVOLUTION

Au grade de maître ouvrier

Concours interne sur titres, organisé dans chaque établissement

Conditions

- Etre ouvrier professionnel qualifié et titulaire d'un diplôme de niveau V ou au moins équivalent.
- Compter au moins 2 ans de services effectifs.

OU

Inscription à un tableau annuel d'avancement, établi au choix après avis de la commission administrative paritaire

Conditions

- Avoir atteint le 5ème échelon au moins dans le grade d'ouvrier professionnel qualifié.
- Compter au moins 6 ans de services effectifs dans le grade.

Au grade de maître ouvrier

Concours interne sur titres, organisé dans chaque établissement

Conditions

- Etre ouvrier professionnel qualifié et titulaire d'un diplôme de niveau V ou au moins équivalent.
- Compter au moins 2 ans de services effectifs.

OU

Inscription à un tableau annuel d'avancement, établi au choix après avis de la commission administrative paritaire

Conditions

- Avoir atteint le 5ème échelon au moins dans le grade d'ouvrier professionnel qualifié.
 - Compter au moins 6 ans de services effectifs dans le grade.
-

PASSERELLES

Passerelles dans la FPH

- [Agent\(e\) de logistique](#)
 - [Encadrant\(e\) production culinaire/alimentaire](#)
-

Passerelles dans les autres fonctions publiques

- [Fonction publique territoriale](#)
-