



Diplôme de l'Éducation nationale\* – Niveau 4 (RNCP38431)  
Enregistré à France Compétences  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431>  
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

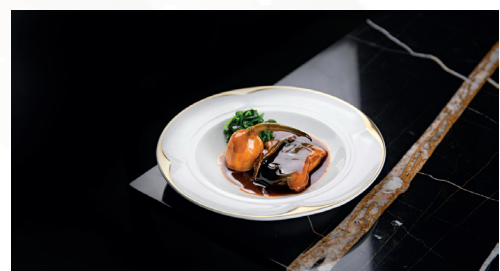
## DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 4.
- ✓ Durée : 2 ans.
- ✓ Environ 800h de formation.
- ✓ 23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : Avoir un CAP CSHCR ou un autre diplôme du même secteur.
- ✓ Taux de réussite : 1ere session 2027



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ concevoir et réaliser des productions culinaires complexes
- ✓ organiser, gérer et animer la production
- ✓ maîtriser les techniques de cuisson, de présentation et de dressage
- ✓ encadrer et former une équipe
- ✓ assurer la gestion des coûts et la qualité du service
- ✓ respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable



## 01 - CONCEVOIR ET ORGANISER LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

Concevoir et planifier une prestation de cuisine adaptée en optimisant les ressources disponibles.  
Gérer les approvisionnements et les stocks en intégrant les enjeux de développement durable.

## 02 - PRÉPARER ET PRODUIRE EN CUISINE

Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité en maîtrisant les techniques culinaires.  
Contrôler, dresser et assurer l'envoi et la distribution des productions.

## 03 - GÉRER L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Adopter un comportement responsable et collaboratif au sein de son activité professionnelle.  
Gérer et présenter son parcours et projet professionnel de manière argumentée, en intégrant le développement durable.

## 04 - EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE

Produire et analyser des discours et supports variés en mobilisant les connaissances acquises.  
Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents, les travaux de cours et l'expérience personnelle et professionnelle.

## 05 - LANGUE VIVANTE

Au niveau B1+ du CECRL, le candidat sait comprendre des documents écrits en langue étrangère et s'exprimer, ainsi qu'interagir, oralement de manière continue.

## 06 - LANGUE VIVANTE (FACULTATIF)

Au niveau B1+ du CECRL, le candidat sait comprendre des documents écrits et s'exprimer ainsi qu'interagir oralement en langue étrangère ou régionale.

## 07 - MOBILITÉ (FACULTATIF)

S'adapter et communiquer dans un contexte professionnel étranger tout en se repérant dans le nouvel environnement.  
Réaliser des activités professionnelles sous contrôle et comparer les pratiques observées à l'étranger et en France en tenant compte des spécificités culturelles.

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :  
Nous contacter pour une étude précise du dossier.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention complémentaire Employé traiteur
- Brevet de maîtrise Cuisinier
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)

## MÉTIER VISÉS

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef cuisinier
- Gérant de restauration
- Responsable de production culinaire

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : Cours en groupe, examens blancs, épreuves ponctuelles finales.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).

Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.

Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.

Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature.  
Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.

La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement.  
Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.