



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

R E F
C S

RÉFÉRENTIEL

du Certificat de spécialisation

option

Restauration collective
durable



Référentiel du certificat de spécialisation

« Restauration collective durable »

issu de la rénovation du certificat de spécialisation

« Restauration collective » créé par arrêté du 23 février 2015

Arrêté du 18 août 2026 portant création de l'option restauration collective durable du
certificat de spécialisation agricole et fixant ses conditions de délivrance

Le certificat de spécialisation « restauration collective durable » est une certification classée au niveau 3 de la nomenclature du cadre national des certifications professionnelles (RNCP).

Cette certification s'appuie sur les référentiels des diplômes du Certificat d'aptitude professionnelle Agricole spécialité « opérateur en industries agroalimentaires » et du certificat d'aptitude professionnelle spécialité « cuisine ».

La spécialisation vise l'acquisition de compétences relatives à la maîtrise technique des travaux de réalisation et de distribution de préparations culinaires ainsi que d'entretien des matériels et des locaux d'une cuisine collective.

Le référentiel du CS comporte 3 parties :

- 1. Le référentiel d'activités**
- 2. Le référentiel de compétences**
- 3. Le référentiel d'évaluation**

1. Référentiel d'activités

Le référentiel d'activités est composé de trois parties :

- la première partie fournit un ensemble d'informations relatives à la classification de la spécialisation, au contexte socio-économique du secteur professionnel et à la réglementation ;
- la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive des activités spécialisées (FDAS) ;
- la troisième partie présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1.1. Eléments de contexte socio-économique du secteur professionnel

1.1.1. La filière

La restauration hors domicile

La Restauration Hors Domicile (RHD) se compose de la restauration collective (crèches, écoles, lycées, hôpitaux, EHPAD¹, restaurants administratifs ou d'entreprises...) et de la restauration commerciale (restaurants, hôtels, cafés, vente à emporter, traiteurs...). Leur répartition est inégale en regard des repas servis : la restauration collective représente 85% des repas, la restauration commerciale 15%².

La restauration collective

Cinquième secteur d'emploi en France, la restauration collective, publique et privée, représentait en 2020, 21,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires³. Près de 81 451 établissements de restauration collective ont servi 3,4 milliards de repas⁴ en 2022. La restauration collective se singularise par son caractère social en proposant à des prix modérés des repas aux convives d'une collectivité déterminée :

- Secteur de l'enseignement (écoles, collèges, lycées et universités) qui représente 33,7% des repas servis,
- Secteur sanitaire, social et médico-social (restauration hospitalière, cliniques, résidences autonomie, Ehpad, crèches, établissements d'accueil de personnes en situation de handicap, portage à domicile, établissements accueillant des enfants protégés par l'aide sociale à l'enfance, ...) qui équivaut à 44,4% des repas servis
- Secteur du travail (restauration d'entreprises et d'administrations) qui constitue 10,4% des repas servis

Les centres de vacances, les prisons, l'armée... proposent une restauration collective équivalente à 11,5% des repas servis⁵. Ce mode de restauration hors domicile se singularise par une considération aigüe des problématiques de santé et bien-être qu'il adapte à ses secteurs spécifiques.

- L'engagement, nécessaire, vers une alimentation durable⁶ invite les établissements de restauration collective à appréhender, de front, les nombreux enjeux du secteur : Enjeux territoriaux : en favorisant l'approvisionnement de proximité tout en respectant le code

¹ Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

² <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-caractere-social>

³ <https://www.restauco.fr> - France Agrimer 2020

⁴ <https://www.restauco.fr> - source: Gira 2022

⁵ Etude Xerfi, la restauration collective à l'horizon 2021

⁶ Il s'agit de l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. (Ademe 2019)

de la commande publique pour les restaurants concernés, les établissements de restauration collective soutiennent une structuration des filières françaises vers plus de qualité et de durabilité contribuant ainsi à la dynamique économique des territoires, notamment dans le cadre de projets alimentaires territoriaux.

- Enjeux sociaux : l'inclusion sociale est un enjeu ancien et fondateur de la restauration collective. Le secteur s'adapte ainsi, sans discrimination, à tous les convives quels que soient leurs âges, leurs pathologies ou handicaps, leurs intolérances ou allergies alimentaires, notamment via la mise en place d'une tarification sociale ;
- Enjeux de santé publique : cet enjeu, fondamental engage les établissements tant sur les plans nutritionnels que de sécurité sanitaire, via l'établissement de plans de menus permettant de répondre aux besoins nutritionnels et de plans de maîtrise sanitaire. La substitution des plastiques permet d'agir sur d'éventuels perturbateurs endocriniens, particulièrement pour les publics sensibles (crèches, établissements accueillant des jeunes enfants, ...).
- Enjeux environnementaux : l'accroissement de l'approvisionnement en produits de saison, durables et de qualité, ainsi que la diversification des sources de protéines sont au cœur de nouvelles démarches engagées par la restauration collective. De même, celles-ci visent à réduire leurs impacts environnementaux en adoptant des pratiques plus économes en ressources (eau, énergie, matières premières), en luttant contre le gaspillage alimentaire et en réduisant les déchets de cuisine.
- Enjeux éducatifs et de sensibilisation : par la communication qu'ils établissent avec les convives lors des repas, les professionnels de la restauration collective permettent une découverte des produits, facilitent la mise en lien entre agriculture et alimentation et initient à l'équilibre alimentaire, à l'alimentation durable en abordant les notions de produits durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore de diversification des sources de protéines.
- Enjeux financiers : dans ce marché captif, la maîtrise individuelle et combinée des coûts matières et des ressources humaines est indispensable au regard des budgets contraints des collectivités. De plus, l'inflation et la hausse des coûts de production engagent les professionnels à faire preuve d'ingéniosité pour trouver de nouveaux modèles économiques (optimisation des processus, mutualisation des ressources...).

L'enjeu de l'attractivité des métiers de la restauration collective reste aussi un défi majeur, leur valorisation est essentielle pour assurer la pérennité du secteur.

1.1.2. La typologie des entreprises

La restauration collective, tant publique que privée, se singularise par une grande pluralité d'acteurs, de secteurs d'activités, de statuts, de modes de fonctionnement, de logiques d'action et de convives⁷. De même, leurs tailles varient considérablement, de la micro-crèche à des restaurants universitaires ou des entreprises distribuant plusieurs milliers de repas par jour. Les établissements peuvent avoir des donneurs d'ordre publics (collectivités, Etat, établissements publics...) ou privés (entreprises...).

La restauration collective se caractérise aussi par deux modes de gestion distincts : directe ou concédée.

En gestion directe, les institutions elles-mêmes, en régie directe ou regroupées, par exemple sous forme de syndicat intercommunal de restauration organisent la production et la distribution des repas. Ce type de restaurant représente 60% du marché. Pour la restauration collective privée en gestion directe, ce sont des comités d'entreprises, des associations ou des sociétés privées qui assurent la gestion du restaurant d'entreprise.

⁷

MASA - Centre d'études et de prospective - Amélioration de la qualité des repas en restauration collective : mobilisation des acteurs et premiers résultats - N° 189 - juin 2023

Dans la gestion concédée ou déléguée à un prestataire, des entreprises privées ou publiques, produisent et distribuent les repas en restaurants collectifs pour une collectivité donnée. Certains grands groupes se positionnent en acteurs majeurs de ce type de restauration collective, tels que Sodexo, Elicor Group, Compass Group, API Restauration, Restalliance, ...

Quel que soit le type de gestion, la distribution peut être opérée en liaison dite chaude lorsque les repas sont pris à proximité immédiate du lieu de production, les préparations étant alors emportées chaudes sur le lieu de service ; en liaison dite froide lorsque les préparations sont emportées refroidies sur le lieu de service pour y être remises en température. La liaison surgelée, qui tend à se développer, est aujourd'hui le domaine des géants du secteur.

Les actifs du secteur

Selon France AgriMer, en 2020, la restauration collective générait globalement trois cent mille emplois⁸. Dans le secteur public, les agents de la restauration collective sont affectés dans différents services tels que, bien entendu, la restauration collective (50,8%) mais aussi les affaires scolaires et périscolaires (39,1%) ou l'enfance-jeunesse⁹....Selon l'observatoire de la fonction publique territoriale¹⁰, on notait en 2021, 17 160 cuisiniers dont 87,1% sous le statut général des fonctionnaires, majoritairement classés en catégorie C. Parmi ces professionnels, 20,3% ont plus de 55 ans et 39,9% sont des femmes. En 2021, on dénombrait 69 110 agents de restauration dont 72,9% sous statut de fonctionnaire. La part de femmes est majoritaire (87,5%) et 26,4% de ces professionnels ont plus de 55 ans. Ce métier se place au TOP 10 des métiers en tension en 2023¹¹.

Pour le secteur privé et selon AKTO¹², opérateur de compétences dont la branche de la restauration collective réunit les restaurants dits "en gestion concédée", en 2023 on notait 9 810 établissements répartis sur tout le territoire national. 62% de ces entreprises ont moins de 10 salariés mais elles n'emploient que 2,2% des salariés de la branche. Les entreprises de plus de 250 salariés emploient, quant à elles, 83% des salariés. 40% des établissements se concentrent, principalement, sur deux régions : Ile-de-France (28%) et Auvergne Rhône Alpes (12%). Les 93 800 salariés de la branche représentent 79 600 ETP¹³ en 2022. La très grande majorité de ces contrats de travail sont des CDI, 72% sous un statut d'employé ou d'ouvrier et 53% de ces salariés sont des femmes.

1.1.3. Politique publique, réglementation

Les politiques publiques

La restauration collective s'inscrit comme un secteur transversal clé de la politique de l'alimentation. Elle est au cœur de la future *Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat*, qui sera déclinée à travers la 4e édition du Programme national pour l'alimentation (PNA) et la 5e édition du *Programme national nutrition santé* (PNNS4).

A la suite de la loi EGalim de 2018, un *Conseil National de la Restauration Collective* (CNRC) a été mis en place par le MAASA. Regroupant l'ensemble des parties prenantes concernées au sein de collèges, il permet la concertation sur les textes réglementaires, pilote leur mise en

⁸ Source France Agri Mer 2020 - <https://www.restauco.fr>

⁹ CNFPT - ÉTUDE SECTORIELLE Restauration collective | JUIN 2019

¹⁰ Observatoire de l'emploi, des métiers et des compétences de la fonction publique territoriale – Juin 2021

¹¹ Étude CNFPT – Les métiers territoriaux en tension – Décembre 2023

¹² AKTO - Panorama statistique emploi et formation professionnelle - Branche de la restauration collective – 2023 (Les chiffres de l'étude ont une date de collecte directement impactée par la crise COVID).

¹³ ETP : Equivalents Temps Plein

œuvre opérationnelle et accompagne les acteurs à travers la coconstruction d'outils concrets et la diffusion d'information pour l'atteinte des objectifs du cadre législatif et réglementaire

Le cadre législatif et réglementaire

- Le "*Paquet hygiène*"¹⁴ est un ensemble de règlements européens visant la sécurité alimentaire. Ces règlements ne sont pas spécifiques au secteur de la restauration collective mais s'y appliquent. Il est composé, principalement, des : Règlement (CE) n°178/2002 qui établit les principes généraux de la législation alimentaire,
- Règlement (CE) n°852/2004 qui définit les règles générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires, et notamment applicables à la restauration collective via l'obligation pour toutes les structures concernées de mettre à disposition des personnels un Plan de Maîtrise Sanitaire tel que défini dans le paquet hygiène,
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,

De plus, différentes lois, récentes, ont impacté fondamentalement le secteur de la restauration collective :

- Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, avec l'introduction d'un encadrement nutritionnel dans la restauration collective à charge de service public ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite EGalim) : dispositions relatives aux approvisionnements durables et de qualité, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la diversification des sources de protéines, à la substitution des plastiques et à l'information des consommateurs ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire dite **loi AGECL** : dispositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec notamment l'introduction du label « anti-gaspillage alimentaire » ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi Climat et Résilience) : dispositions renforcées sur les approvisionnements durables et de qualité, la diversification des sources de protéines ou les projets alimentaires territoriaux.

Cet ensemble de lois engage l'ensemble de la filière à des niveaux différents selon le statut public ou privé, le public servi et la taille de l'organisation. Le secteur tend à harmoniser à terme les pratiques vertueuses dans l'ensemble des structures sur notamment les volets suivants :

- Volet nutritionnel :
 - Fréquences minimales et maximales définies en restauration scolaire sur 20 repas successifs (ex : 10/20 entrées de crudités de légumes...)
- Volet approvisionnement :
 - 50% de produits durables et de qualité (dont au moins 20% de produits bio) dans la restauration collective (cf. des produits éligibles sur le site [ma cantine](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits)¹⁵). Pour les viandes et poissons, les produits durables et de qualité doivent représenter une part d'au moins 60% depuis le 1er janvier 2024, et de 100% pour la restauration de l'Etat.
 - Approvisionnements encouragés en produits issus de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
- Volet diversification des sources de protéines ; plan pluriannuel de diversification des sources de protéines, menu végétarien obligatoire en restauration scolaire, option végétarienne

¹⁴ <https://agriculture.gouv.fr>

¹⁵ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits>

quotidienne pour les restaurants collectifs de l'État, les établissements publics et les entreprises publiques nationales ¹⁶

- Lutte contre le gaspillage alimentaire : obligation de réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire, interdiction de détruire des denrées encore consommables et dans le cas des établissements préparant plus de 3 000 repas par jour, obligation de proposer la conclusion d'une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée.
- Substitution des plastiques et réemploi :
 - Interdiction d'utiliser de la vaisselle jetable pour les restaurants pouvant restaurer simultanément au moins 20 personnes.
 - Interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique pour les restaurants scolaires, universitaires, ou accueillant des enfants de moins de six ans, pour les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité et les services de PMI.
 - Pour la vente à emporter : obligation de proposer au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables.
 - Pour les services de portage à domicile sous abonnement (supérieur à 4 jours par semaine) : obligation d'utiliser de la vaisselle, des couverts ainsi que des récipients de transport des aliments et des boissons réemployables.
- Information des convives : affichage en permanence dans le restaurant de la part des produits durables et de qualité, des produits issus de projets alimentaires territoriaux, servis. De même, une communication est obligatoire concernant l'origine des viandes et le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

1.1.4. Les facteurs d'évolution

Au-delà du cadre réglementaire, le secteur doit faire face à un ensemble d'évolutions engageant un changement pluriel des pratiques et un positionnement majeur des restaurants collectifs dans leurs territoires.

Transitions agroécologiques¹⁷ Le secteur se positionne actuellement comme un acteur clé des transitions agroécologiques au regard du fort volume de produits alimentaires requis, des habitudes de consommation qu'il véhicule auprès des convives et de ses impacts sur le développement agricole et alimentaire des territoires. Au travers de la commande publique, qui concerne une grande partie de la restauration collective, le secteur constitue un levier puissant, apte à favoriser l'achat de produits bénéfiques aux transitions agroécologiques.

Labels publics et privés

Certains sites, engagés dans des pratiques durables et agroécologiques ont recours à une labellisation pour valoriser leurs pratiques :

- Le Label privé Ecocert "*En Cuisine*"¹⁸ prend en compte les **enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique** des restaurants collectifs avec **3 niveaux de labellisation**.
- Le Label privé "*Mon restau responsable*"¹⁹, adossé aux 4 piliers de la transition écologique et sociale, articule une démarche volontaire en trois étapes (auto-évaluation, définition des engagements et présentation en public des engagements).
- Le label privé "*Territoire BIO Engagé*"²⁰ **valorise les pratiques volontaristes au profit du développement de l'Agriculture Biologique sur les critères de la surface et/ou de la restauration collective à l'échelle des territoires.**

¹⁶

¹⁷ Économie rurale Agricultures, alimentations, territoires : La transition agroécologique de la restauration collective en France : une mise en perspective - juillet-septembre 2022

¹⁸ <https://labelbiocantine.com/>

¹⁹ <https://www.monrestauresponsable.org/>

²⁰ <https://territoirebioengage.fr/>

- Le label public national anti-gaspillage alimentaire²¹ destiné aux professionnels de la restauration, qui valorise les acteurs de la restauration qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage de 50 % à échéance de 2025 dans les domaines de la restauration collective. Il existe aussi des labels locaux ou régionaux portés par des collectivités territoriales.

Technologies et équipement

La digitalisation transforme les pratiques des professionnels de la restauration collective. Les applications mobiles, les outils de gestion connectés et les plateformes de commande en ligne permettent, par exemple, de rationaliser la gestion des stocks, d'améliorer la traçabilité des produits ou de personnaliser les repas.

Certains équipements intelligents, connectés ou programmables, facilitent les activités en cuisine, préservent les qualités des aliments tout en limitant les dépenses et le gaspillage alimentaire : fours ou mijoteuses programmables, autocuiseurs basse température, capteurs de température et logiciels de gestion des données...

Ces logiciels sont par ailleurs, pour la plupart, interopérables avec la plateforme « ma cantine », ce qui permet à leurs utilisateurs de répondre aux obligations annuelles de télédéclaration des données d'achats durables et de qualité.

Attentes sociétales

Au fil des crises sanitaires, climatiques et économiques, les comportements alimentaires des consommateurs se sont transformés impactant ainsi leurs attentes en matière de restauration collective. "Bien manger " n'est plus une simple tendance, c'est une attente grandissante des convives vers des repas plus sains, plus équilibrés et plus respectueux de l'environnement.

- Une étude conduite en 2023²² (AKTO et BVA) sur les attentes des convives en restauration collective met en exergue, notamment, les priorités suivantes : La qualité des produits (produits locaux et de saison, produits bruts, repas équilibrés...)
- L'information sur les produits (provenance et valeurs nutritionnelles)
- La communication sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

1.1.5. Selon l'agence BIO, en 2022, 68% des français souhaitaient des produits BIO sur leur lieu de travail, dans les écoles, les maisons de retraite ou dans les hôpitaux²³. Dans le secteur privé, une diversification des offres s'est engagée au regard des attentes de la clientèle : corners²⁴ thématiques, point de restauration rapide, buffets ou petits-déjeuners professionnels...Repérage des emplois et secteurs professionnels en lien avec les activités visées par le certificat de spécialisation

1.1.5.1. Dénominations des emplois

Les activités prises en compte dans le certificat de spécialisation peuvent s'exercer dans des configurations variées, indépendamment du statut et de la place des titulaires dans l'organigramme de l'entreprise. Sont répertoriés ici les différentes appellations institutionnelles et les codes correspondant des emplois dans lesquels les activités visées par le certificat de spécialisation, s'inscrivent.

²¹ <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>

²² AKTO/ BVA – Etude sur les attentes des convives de restauration collective pour la branche de la Restauration collective - Rapport de résultats – Novembre 2023

²³ <https://www.agencebio.org/profil/restauration-hors-domicile/restauration-collective/>

²⁴ Espace réservé à une marque, à un créateur dans un grand magasin

Mention dans la Convention collective de la branche

La convention collective qui régit les restaurants collectifs est la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983 (IDCC 1266).

Les établissements publics qui gèrent directement leur restauration ne relèvent pas de cette convention (statut de la fonction publique).

1.1.5.2. Les conditions d'exercice de l'emploi

Les activités du titulaire varient selon le mode d'organisation (cuisine sur place ou restaurant satellite) et le type d'établissement (restaurant de collectivité, de crèche, d'hôpital, d'entreprise...). La taille de l'établissement influe aussi directement sur les activités, la polyvalence devenant une exigence première dans les établissements à équipe réduite ou organisant le travail par rotation de postes.

Dans ces contextes, le titulaire travaille en relation avec différents intervenants (chef de cuisine, fournisseurs, services d'hygiène, diététiciens, agents en charge du service, ...) et au contact régulier des convives. Dans certaines configurations (petits restaurants de collectivité), il est en contact direct avec le donneur d'ordre.

Le salarié dispose d'une autonomie variable suivant son expérience et la structure au sein de laquelle il exerce son activité. Il travaille dans le cadre de consignes strictes mais possède souvent une latitude pour organiser son travail. Au fil de son expérience, il peut proposer des solutions d'amélioration. Ses activités font l'objet d'une évaluation régulière par son supérieur hiérarchique.

Il travaille au sein d'une équipe ou d'une unité de production dont la taille varie en fonction de la nature de l'établissement.

Le salarié peut être soumis à des pics d'activité. Les horaires de travail, le positionnement des congés annuels dépendent du type d'établissement et de son mode d'organisation.

Au travers de ses productions et de sa relation avec les convives, il se positionne en ambassadeur du "Bien manger", pour à la fois accompagner la transition vers des approvisionnements durables et de qualité, la diversification des sources de protéines, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des plastiques et l'information des convives, tout en assurant une qualité gustative des repas pour satisfaire les convives.

Le respect des règles d'hygiène et le port d'une tenue professionnelle réglementaire et en bon état sont indispensables à la conduite des activités.

Les activités conduites exposent le salarié à des facteurs de pénibilité et des risques professionnels de natures diverses :

- Risques de TMS²⁵ : les efforts de traction (transport de charges, ...), les gestes répétitifs (découpage de portions, ...), les rotations de buste (assortiment de plateaux, ...) exposent le salarié à des atteintes des muscles, tendons et nerfs des membres supérieurs et inférieurs. Risques de brûlures : par contact avec une plaque de cuisson, un déversement ou une projection de liquide brûlant.
- Risques de coupure : lors de l'utilisation de robots de découpe ou par contact avec un organe en mouvement d'une machine (éplucheuse, trancheuse, ...)
- Fatigue et lésions auditives : le travail à proximité ou l'utilisation de machines bruyantes dans un même espace clos, l'ambiance bruyante lors du service génèrent une fatigue auditive et cognitive.
- Environnement physique agressif : la manipulation de produits chimiques (produit de nettoyage et de désinfection) peut entraîner des risques chimiques ou allergiques.

Il reste à noter que la station debout prolongée, l'exposition fréquente à la chaleur ou au froid et la charge mentale (application des procédures réglementaires, gestion des pics d'activités...) sont aussi des facteurs de pénibilité dans le secteur de la restauration collective.

1.1.5.3 Reconversions professionnelles envisageables

Avec de l'expérience, le titulaire peut accéder à davantage d'autonomie et de responsabilité dans la réalisation de son travail (responsable de production, ...) au sein de son établissement. Celui-ci peut aussi envisager de travailler dans une unité de taille plus importante.

De plus, un cuisinier, après quelques années d'expérience et selon son parcours initial de formation, peut aussi s'engager dans la gestion d'un petit restaurant collectif.

1.2. Fiche descriptive des activités spécialisées (FDAS)

Les activités sont regroupées en grandes fonctions et sont écrites, par convention, sans pronom personnel, les activités pouvant être conduites soit par une femme, soit par un homme.

La FDAS ne décrit pas l'ensemble des activités techniques exercées par un professionnel de la restauration collective en particulier, mais correspond plutôt au cumul de toutes les activités techniques observées auprès de différents professionnels dans des contextes variés.

Toutes les activités sont réalisées en intégrant la réglementation en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement et le cadre réglementaire régissant le secteur de la restauration collective.

Selon des instructions précises, le titulaire du certificat de spécialisation visé, réalise les travaux de production et de distribution de préparations alimentaires en respectant les procédures prescrites par la réglementation en vigueur, l'organisation du travail établie et les attentes des convives. Il assure la qualité sanitaire des denrées produites eu égard à leur destination (milieu hospitalier, crèches...).

Il adapte son savoir-faire de cuisinier aux spécificités de la restauration collective : mode d'organisation, production en gros volumes, utilisation de matériels adaptés à ces volumes et/ou intelligents, conservation de préparations adaptées à une consommation différée dans le temps ou l'espace, Il réalise également les travaux d'entretien quotidien et périodique de la cuisine collective.

Pour chacun des travaux qui lui sont confiés, il s'organise dans son travail et en rend compte à son responsable.

1.Traçabilité et suivi des matières premières conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

1.1 Réceptionne les livraisons

1.1.1 Vérifie la conformité des matières premières lors de la livraison : nature, labels de qualité et durabilité, quantité, température, étiquetage

1.1.2 Signale, si besoin, la non-conformité des produits lors de la livraison : sanitaire, quantitative, qualitative ...

1.1.3 Assure les différents enregistrements électroniques liés aux matières premières sur un outil numérique tactile et/ou ordinateur

1.1.4 Décartonne, déconditionne et désinfecte si besoin

1.1.5 Conditionne les matières premières et protège les produits nus et/ou périssables

1.1.6 Stocke les matières premières aux températures requises dès la réception

1.1.7 Range les matières premières selon leur famille, dans les zones dédiées

1.1.8 Effectue un tri sélectif des déchets de livraison

1.2 Contrôle l'état sanitaire des stocks

1.2.1 Contrôle régulièrement la température des appareils de production de froid et l'état sanitaire des stocks

1.2.2 Vérifie les dates limite de consommation

1.2.3 Organise les stocks pour faciliter leur rotation et limiter le gaspillage alimentaire

1.3 Transmet à son responsable les informations liées au suivi des matières premières

2.Réalisation des préparations culinaires selon les fiches techniques et/ou les consignes de son supérieur

2.1 Prépare le travail

2.1.1 Prend connaissance du planning de production, des fiches techniques et des consignes

- 2.1.2 Propose des recettes à son supérieur, en visant l'équilibre alimentaire et la diversification des sources protéines
- 2.1.3 Propose, en accord avec son supérieur, un ajustement des quantités et/ou du menu prévus au regard des excédents de production pour limiter le gaspillage alimentaire
- 2.1.4 Planifie son travail dans l'espace et le temps en tenant compte des activités du reste de l'équipe de cuisine
- 2.1.5 Effectuer les opérations préliminaires : décartonnage, déboîtage, procédures de décontamination et de désinfection, épluchage des produits frais...
- 2.1.6 Conditionne les denrées en quantité suffisante et les transporte à son poste de travail
- 2.1.7 Mets en place son poste de travail : outils, ustensiles

2.2 Réalise des préparations chaudes ou froides : entrées, plats ou dessert

- 2.2.1 Réalise des productions froides ou chaudes à base de produits durables et de qualité
- 2.2.2 Réalise des productions à partir de produits bruts frais ou secs
- 2.2.3 Réalise des productions à partir de produits aux conditionnements variés
- 2.2.4 Réalise les productions spécifiques aux différents profils et régimes alimentaires : goûts et pratiques culturelles, pathologies, allergies, textures modifiées ou adaptées...
- 2.2.5 Réalise les productions selon la structuration de l'assiette : plat protidique central et garniture, plat complet, plats végétariens...
- 2.2.6 Réalise une préparation chaude ou froide pour un événement : buffet, repas thématique...
- 2.2.7 Réalise une préparation à partir d'un excédent de production
- 2.2.8 Utilise des techniques de cuisson respectueuses des qualités organoleptiques et nutritionnelles des aliments
- 2.2.9 Réalise une cuisson en flux tendu ou minute
- 2.2.10 Réalise des préparations avec des systèmes de cuisson intelligents, programmables et/ou connectés
- 2.2.11 Vérifie les qualités organoleptiques des préparations : aspect, texture, goût et rectifie si besoin

2.3 Réserve les préparations dans l'attente du service ou de la liaison

2.4 Effectue les contrôles et les auto-contrôles, ainsi que leurs enregistrements

2.5 Repère les dysfonctionnements et les signale à son responsable

3. Distribution des préparations culinaires sous le contrôle de son supérieur

3.1 Prépare les expéditions

- 3.1.1 Vérifie la conformité des préparations spécifiques au regard de la commande du jour : texture, labels et mentions de qualité et durabilité, menus alternatifs (végétarien, sous prescriptions médicales...)
- 3.1.2 Allotit les préparations en vue d'une distribution différée
- 3.1.3 Réalise les conditionnements adaptés au type de liaison

3.2 Sert les convives

- 3.2.1 Assure la remise en température de préparations culinaires
- 3.2.2 Effectue le portionnage et le dressage des préparations culinaires froides selon les conditionnements, usages et convives
- 3.2.3 Réapprovisionne des espaces de distribution froide ou chaude
- 3.2.4 Assure le service des plats chauds en fonction des besoins et envies des convives et selon les usages de son organisation
- 3.2.5 Relève les températures des produits et préparations au cours du service
- 3.2.6 Réaliser les prélèvements et le conditionnement des échantillons

3.2.7 Assure le refroidissement et la traçabilité des excédents de la production sous le contrôle de son supérieur

3.2.8 Conditionne les excédents de la production

3.3 Communique avec les convives

3.3.1 Accueille les convives et leurs réactions tout au long du service

3.3.2 Informe les convives du menu du jour, la durabilité et qualité des produits, l'origine des produits

3.3.3 Sensibilise les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la justesse des portions

3.3.4 Sensibilise les convives à l'équilibre de l'assiette

4. Entretien du matériel et des locaux selon le plan de nettoyage et de désinfection (PND) établi

4.1 Maintient en état de propreté son poste de travail tout au long des préparations

4.2 Conduit les opérations de nettoyage quotidien

4.2.1 Entretient et désinfecte le petit matériel, le matériel de cuisson et de transport des préparations

4.2.2 Lave et désinfecte les sols et autres surfaces

4.2.3 Effectue des opérations de nettoyage avec un équipement mécanisé

4.3 Conduit les opérations de nettoyage périodique

4.4 Réalise le tri sélectif des déchets de la production et du service

4.4.1 Assure l'évacuation des déchets dans les locaux dédiés

4.4.2 Alimente un composteur

1.3. Situations professionnelles significatives spécialisées (SPS)

Le tableau suivant présente les situations professionnelles significatives (SPS) de la compétence, c'est-à-dire les situations qui, si elles sont maîtrisées, permettent de rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail.

Les SPS sont regroupées en champs de compétences, selon les ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Toutes les activités sont réalisées en intégrant la réglementation en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement et le cadre réglementaire des activités de la restauration collective

Champs de compétences	Situations Professionnelles Significatives	Finalités
Préparations culinaires	- Préparation des denrées, dont les excédents alimentaires, nécessaires à la production - Préparation des produits bruts - Réalisation d'un plat chaud complet végétarien à partir de produits frais - Adaptation des préparations aux spécificités et envies des convives - Valorisation de produits entiers dans la préparation d'un repas	<i>Réaliser des préparations culinaires adaptées aux besoins des convives en veillant à la valorisation des produits frais, de qualité et à la réduction du gaspillage alimentaire tout en respectant les réglementations liées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail.</i>
Maintien des conditions sanitaires des produits, matériels et locaux	- Contrôles des produits lors de leur réception - Gestion des produits en chambre froide négative - Nettoyage quotidien des matériels, équipements et surfaces - Nettoyage périodique des matériels, équipements et surfaces - Tri sélectif et évacuation des déchets	<i>Prévenir les risques de contamination et préserver la santé des convives en garantissant la traçabilité des produits, y compris en termes de qualité et durabilité, et l'innocuité des matériels et des locaux conformément aux réglementations liées à l'hygiène, à la santé et à la sécurité au travail</i>
Distribution des préparations culinaires en liaison froide et chaude	- Conditionnement d'une préparation pour une liaison différée - Réassort des espaces de distribution froide et chaude en fonction de l'avancée du service - Service de portions adaptées aux besoins des convives et à leur envie - Mise en valeur orale des préparations du jour et de leurs caractéristiques auprès des convives - Dressage d'une assiette ou d'un plat pour un événement - Accompagnement des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire pendant le service	<i>Assurer un service conforme aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant la qualité gustative et nutritionnelle des plats, tout en favorisant une expérience de repas conviviale, respectueuse des besoins spécifiques des convives et des principes d'une restauration collective durable</i>

2. Référentiel de compétences

Certificat de spécialisation « Restauration collective durable » (niveau 3)

Le référentiel de compétences est constitué de la liste des capacités attestées par l'obtention du CS. Ces capacités ont été élaborées en référence aux champs de compétences et aux situations professionnelles significatives (SPS) présentées à la fin du référentiel d'activités.

Le référentiel de compétences du CS « Restauration collective durable » est constitué de 3 capacités globales correspondant à des blocs de compétences.

Le tableau suivant met en lien les capacités du titulaire du CS « Restauration collective durable » avec les champs de compétences et les SPS identifiées dans chacun de ces champs.

L'ensemble de ces capacités se développe en prenant en compte la réglementation qui cadre l'exercice professionnel dans les domaines de la restauration collective en matière d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.

Capacités	Champs de compétences et finalités	Situations professionnelles significatives
C1. Élaborer des préparations culinaires en restauration collective C1.1. Préparer la mise en production culinaire C1.2. Réaliser des préparations culinaires	Préparations culinaires <i>Réaliser des préparations culinaires adaptées aux besoins des convives en veillant à la valorisation des produits frais, durables et de qualité et à la réduction du gaspillage alimentaire tout en respectant les réglementations liées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail.</i>	• Préparation des denrées, dont les excédents alimentaires, nécessaires à la production • Préparation des produits bruts • Réalisation d'un plat chaud complet végétarien à partir de produits frais • Adaptation des préparations aux spécificités des convives • Valorisation de produits entiers dans la préparation d'un repas
C2. Préserver l'intégrité des produits et les conditions sanitaires de l'environnement de travail C2.1. Vérifier la conformité des produits entrant dans la production C2.2. Réaliser l'entretien des locaux, des équipements et du matériel	Maintien des conditions sanitaires des produits, matériels et locaux <i>Prévenir les risques de contamination et préserver la santé des convives en garantissant la traçabilité des produits et l'innocuité des matériels et des locaux conformément aux réglementations liées à l'hygiène, à la santé et à la sécurité au travail</i>	• Contrôles des produits lors de leur réception • Gestion des produits en chambre froide négative • Nettoyage quotidien des matériels, équipements et surfaces • Nettoyage périodique des matériels, équipements et surfaces • Tri sélectif et évacuation des déchets
C3. Réaliser le service des préparations culinaires en restauration collective C3.1. Assurer la distribution des préparations culinaires C3.2. Valoriser les préparations culinaires, les produits et les savoir-faire de l'équipe de cuisine	Distribution des préparations culinaires en liaison froide et chaude <i>Assurer un service conforme aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant la qualité gustative et nutritionnelle des plats, tout en favorisant une expérience de repas conviviale, respectueuse des besoins spécifiques des convives et des principes d'une restauration collective responsable</i>	• Conditionnement d'une préparation pour une liaison différée • Réassort des espaces de distribution froide et chaude en fonction de l'avancée du service • Service de portions adaptées aux besoins des convives et à leur envie • Mise en valeur orale des préparations du jour et de leurs caractéristiques auprès des convives • Dressage d'une assiette ou d'un plat pour un événement • Accompagnement des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire pendant le service

3. Référentiel d'évaluation

Le référentiel d'évaluation présente les modalités et les critères retenus pour l'évaluation des capacités constitutives de chaque capacité globale – ou bloc de compétences – du référentiel de compétences. Les indicateurs relatifs à chacun des critères sont élaborés par le centre habilité pour la mise en œuvre de la certification.

Le certificat de spécialisation « Restauration collective durable » est un titre organisé et délivré en unités capitalisables (UC), spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage. Les unités capitalisables peuvent être obtenues indépendamment. Chaque unité capitalisable correspond à une capacité du référentiel de compétences, soit à un bloc de compétences. Elle peut être obtenue indépendamment des autres.

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en unités capitalisables du ministère chargé de l'agriculture sont définies dans la note de service DGER/SDPFE/2016-31 du 5/01/2016.

Toutes les unités capitalisables du certificat de spécialisation « Restauration collective durable » doivent faire l'objet d'une évaluation en situation professionnelle.

Le tableau suivant donne à voir les correspondances entre UC et capacités. Il précise également les modalités d'évaluation ainsi que les critères à prendre en compte pour certifier la capacité.

Le travail en sécurité est une condition *sine qua non* pour la certification des capacités C1, C2 et C3.1

UC	Modalités d'évaluation	Capacités	Critères
UC 1	Evaluation en situation professionnelle	C1. Elaborer des préparations culinaires en restauration collective C1.1. Préparer la mise en production culinaire	Organisation spatio-temporelle A partir des consignes données, le candidat adopte un mode opératoire, dans le temps et dans l'espace qui lui permet d'avancer dans son travail et d'enchaîner les opérations de préparation dans le respect de la marche en avant et en prenant en compte le travail de l'équipe Réalisation technique des opérations préalables à la mise en production La technicité du candidat s'appuie sur sa maîtrise des techniques de lavage, épluchage, parage et découpage des denrées brutes pour une valorisation optimale des produits et une mise en production efficiente Contrôle de la conformité des produits Le candidat veille à l'intégrité et à la qualité des produits qui seront mis en production notamment au moment du déstockage et du déconditionnement pour éviter toute entrée de produits non-conformes dans l'espace de production
	Evaluation en situation professionnelle	C1.2. Réaliser des préparations culinaires	Organisation temporelle A partir des consignes données, le candidat prévoit de façon optimale l'ordre de ses tâches en fonction des temps nécessaires à chacune, de l'occupation des matériels et équipement, le tout en veillant à la remise en état de son poste de travail et au remisage des ustensiles et matériels en fin de production Réalisation technique des préparations culinaires La technicité du candidat s'appuie sur sa maîtrise des techniques culinaires, des équipements de cuisson intelligents et sur son appréciation en continu des qualités organoleptiques de ses préparations afin de garantir la qualité globale de la production Contrôle des couples temps/température Tout au long de la production, le candidat contrôle et enregistre les températures de cuisson, de refroidissement, de conservation et de maintien en température en respectant les durées et procédures définies pour garantir l'état sanitaire optimal des plats.
UC 2	Evaluation en situation professionnelle	C2. Préserver l'intégrité des produits et les conditions sanitaires de l'environnement de travail C2.1. Vérifier la conformité des produits entrant dans la production	Organisation du stockage A partir des consignes et des procédures internes le candidat adopte un mode opératoire qui lui permet de mettre en stock l'ensemble des produits, denrées alimentaires et consommables dans le respect des conditions de température et d'ambiance ainsi que des règles de gestion des stocks (DLC, FIFO...) Réalisation des contrôles de conformité des produits Le candidat veille à l'intégrité et à la qualité des produits qui entrent et qui sortent des zones de

			stockage pour éviter toute entrée de produits non-conformes dans l'espace de production Réalisation des contrôles de température des zones de stockage A partir des consignes données et du plan de maîtrise sanitaire, le candidat réalise les contrôles de températures des zones de stockage, enregistre les données et alerte sa hiérarchie en cas de non-conformité
	Evaluation en situation professionnelle	C2.2. Réaliser l'entretien des locaux, des équipements et du matériel	Organisation spatio-temporelle A partir des consignes données, le candidat adopte un mode opératoire, dans le temps et dans l'espace qui lui permet d'avancer dans son travail et d'enchaîner les opérations de nettoyage et de désinfection dans le respect de la marche en avant et sans gêner la bonne marche du travail Réalisation technique de l'entretien La technicité du candidat s'appuie sur son appropriation des protocoles, produits et matériels et de leurs effets sur les contaminants microbiens pour maintenir l'innocuité des matériels, locaux et équipements Gestion des déchets A partir des consignes et protocoles en vigueur, le candidat veille au tri des déchets
UC 3	Evaluation en situation professionnelle	C3. Réaliser le service des préparations culinaires en restauration collective C3.1. Assurer la distribution des préparations culinaires	Ajustement permanent des quantités distribuées A partir des consignes données, le candidat adapte en continu les quantités présentées aux convives en fonction du flux pour garantir la fluidité du service et limiter le gaspillage alimentaire Posture professionnelle Le candidat ajuste son comportement aux convives et à leurs réactions pour garantir un service de qualité et une ambiance conviviale Contrôles du conditionnement des plats Le candidat réalise l'ensemble des contrôles visuels et de températures sur les plats en fonction des liaisons. Il veille à l'évacuation des plats à jeter et au remisage des excédents alimentaires
	Evaluation en situation professionnelle	C3.2. Valoriser les préparations culinaires, les produits et les savoir-faire de l'équipe de cuisine	Appropriation du projet de l'équipe de cuisine Le candidat a compris les choix de l'équipe de cuisine de sa structure en termes d'approvisionnement, de techniques culinaires, de lutte contre le gaspillage. Il les valorise auprès des convives de façon accessible Observation et écoute des réactions Sur la base de l'observation des retours des convives, le candidat propose une adaptation des recettes ou de la présentation des préparations à sa hiérarchie

			Réalisation de la mise en valeur des préparations La technicité du candidat repose sur sa connaissance des produits travaillés et des techniques de mise en valeur de plats pour susciter l'appétence et satisfaire les convives
--	--	--	---

Siglier

BTSA	Brevet de technicien supérieur agricole
C.	Capacités
CS	Certificat de spécialisation
FDAS	Fiche descriptive des activités spécialisées
INRAE	Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement
INSEE	Institut national de la statistique et des études économiques
MSA	Mutualité sociale agricole
NSF	Nomenclature des spécialités de formation
PAT	Projets Alimentaires Territoriaux
PMS	Plan de Maitrise Sanitaire
RNCP	Répertoire national des certifications professionnels
ROME	Répertoire opérationnel des métiers et des emplois
RHD	Restauration hors domicile
SPS	Situation professionnelle significative
UC	Unité capitalisable

ANNEXE II : Tableaux de correspondances entre l'option cuisine collective du certificat de spécialisation agricole créé par l'arrêté du 23 février 2015 et l'option renouvelée restauration collective durable créée par le présent arrêté.

UC du CS option restauration collective Arrêté du 23 février 2015	UC du CS option restauration collective durable Arrêté du 18 août 2026
UC1. Conduire la production des préparations culinaires	UC1. Élaborer des préparations culinaires en restauration collective
UC3. Réaliser les opérations d'entretien des locaux	UC2. Préserver l'intégrité des produits et les conditions sanitaires de l'environnement de travail
UC2. Distribuer les préparations culinaires	UC3. Réaliser le service des préparations culinaires en restauration collective



Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE

Sous-direction des politiques de formation et d'éducation

Bureau des diplômes de l'enseignement technique

1^{er}, avenue de Lowendal

75007 PARIS

Septembre 2026