CREST

CERTIFICATION EN CUISINE ET RESTAURATION

FICHE D'IDENTITÉ — CREST

Nom du certificat	CREST — CERTIFICATION EN CUISINE ET RESTAURATION
Code CRC	CRT00189FS072026
Code fiche (RCI)	**RICC1744**
Domaine(s)	GASTRONOMIE | CUISINE | RESTAURATION | ART CULINAIRE | MANAGEMENT DE RESTAURANT
Entité concernée	Restauration, Hôtellerie, Traiteurs, Restauration collective, Food service, Industries alimentaires
Niveau de qualification	Niveau 6 (Bac + 3 et Bac + 4)
État	Active
Date d'échéance	13.11.2030
Organisme certificateur	HEM BUSINESS SKILLS- HAUTE ECOLE DU MANAGEMENT DES METIERS ET DES SERVICES | RNA : N°AICF0129PS733200155
Régulateur	RICC – Régulation Internationale des Compétences et des Certifications Professionnelles
Base légale	Arrêté du 22 mars 2023, BO RICC n°1549 du 22 mars 2023
Date de décision	13.07.2026
Date de publication de la fiche	18.08.2026
Date de début des parcours	18.08.2026
Date de dernière délivrance	18.08.2030

APERÇU ET DESCRIPTION DE LA CERTIFICATION CREST

La certification CREST — CERTIFICATION EN CUISINE ET RESTAURATION est délivrée par HEM Business Skills, accrédité FAIF.

Elle certifie les professionnels des métiers de la cuisine et de la restauration.

Elle valide la maîtrise des techniques culinaires, la gestion d'un établissement de restauration et la promotion de la gastronomie africaine et internationale. Domaines de compétence : Techniques culinaires : Techniques de base et avancées de cuisine, pâtisserie, boulangerie, cuisine gastronomique, cuisine africaine traditionnelle et fusion ;

Gastronomie africaine : Patrimoine culinaire africain, ingrédients locaux, recettes traditionnelles par région, valorisation de la gastronomie africaine, cuisine fusion ; Management de restaurant : Gestion des achats alimentaires, contrôle des coûts matières, management d'équipe en cuisine, hygiène HACCP, service en salle ; Création et innovation culinaire : Création de menus, food design, food pairing, cuisine moléculaire, innovation culinaire, food photography.

Activités et secteurs visés	Types d'emploi ciblés
Restauration | Hôtellerie | Traiteurs | Restauration collective | Food service | Industries alimentaires	Chef Cuisinier, Second de Cuisine, Chef Pâtissier, Responsable Restauration, Directeur de Restaurant, Consultant Gastronomique

RÉFÉRENTIELS ET SOUS-CERTIFICATIONS — CREST

Code	Sous-certification	Type	Profils cibles
`CREST-CERT`	**CREST — CERTIFIED SKILLS**	Niveau Base	Chef Cuisinier, Second de Cuisine, Chef Pâtissier, Responsable Restauration, Directeur de Restaurant, Consultant Gastronomique
`CREST-PROF`	**CREST — PROFESSIONAL SKILLS**	Niveau Expert	Chef Cuisinier, Second de Cuisine, Chef Pâtissier, Responsable Restauration, Directeur de Restaurant, Consultant Gastronomique

CLIENTS POTENTIELS ET MARCHÉS CIBLES — CREST

Segment	Description	Profils potentiels ciblés
Entreprises et Organisations	PME, ETI, grandes entreprises, multinationales, groupements professionnels cherchant à certifier et valoriser les compétences de leurs collaborateurs.	
Professionnels en Activité	Cadres, managers et techniciens souhaitant valider, renforcer et faire reconnaître officiellement leurs compétences dans leur domaine d'expertise.	
Demandeurs d'Emploi & Reconversion	Personnes en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle souhaitant acquérir une certification reconnue pour accélérer leur retour à l'emploi.	

Segment	Description	Profils potentiels ciblés
Établissements de Formation	Écoles, universités, centres de formation agréés FAIF intégrant la certification dans leurs cursus comme débouché professionnel certifié.	

CREST — CERTIFIED SKILLS (NIVEAU BASE)

APERÇU ET PROFILS VISÉS

Les modules et compétences suivants constituent le référentiel de la certification CERTIFIED SKILLS. La maîtrise de ces éléments est validée par des évaluations théoriques et pratiques dans le contexte professionnel du domaine.

COMPÉTENCES MÉTIERS — CREST — CERTIFIED SKILLS

Code	Compétence	Niveau
M1	Techniques culinaires africaines : Techniques culinaires de base et avancées appliquées aux cuisines africaines (Afrique de l'Ouest, Centrale, de l'Est, du Nord), ingrédients et épices africains (gombo, fonio, mafé, berbéré, harissa), méthodes de cuisson traditionnelles (canaris, foyers, vapeur, friture).	Basique
M2	Gastronomie africaine contemporaine : Cuisine africaine contemporaine et créative (Afro-fusion), valorisation des produits locaux et de saison, mets emblématiques africains (thiéboudienne, ndolé, injera, tagine, bobotie), accords mets et boissons africains.	Basique
M3	Gestion d'une cuisine professionnelle : Organisation et gestion d'une cuisine professionnelle, fiches techniques et recettes de production, gestion des stocks et des approvisionnements, hygiène alimentaire (HACCP), calcul des coûts et marges culinaires.	Intermédiaire
M4	Pâtisserie et confiserie africaine : Pâtisseries et confiseries d'inspiration africaine (halwa, makroud, beignets, gâteaux à base de farine de manioc/sorgho), techniques de base en pâtisserie, travail du chocolat et des fruits tropicaux, présentation et dressage.	Intermédiaire
Total		**4**

COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES — CREST — CERTIFIED SKILLS

Code	Compétence	Niveau
C1	Maîtrise technique culinaire : Capacité à réaliser les techniques culinaires africaines, adapter les recettes aux contraintes de production, garantir la régularité et la qualité des préparations.	Tous niveaux
C2	Communication culinaire et transmission : Transmission des savoirs culinaires africains, communication en brigade, rédaction des fiches techniques, valorisation du patrimoine gastronomique africain.	Tous niveaux
C3	Travail en équipe en restauration : Coordination avec l'ensemble de la brigade de cuisine, collaboration avec les équipes de service, gestion des prestataires et des fournisseurs.	Tous niveaux
C4	Adaptabilité culinaire et créativité : Adaptation des recettes aux contraintes d'approvisionnement, créativité dans la valorisation des produits africains, flexibilité face aux contraintes de production.	Intermédiaire

Code	Compétence	Niveau
Total		**4**

VOIES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

Voie d'accès	Oui	Non	Jury
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		NON	
En contrat d'apprentissage	OUI		Oui
Après un parcours de formation continue	OUI		Oui
En contrat de professionnalisation ou d'alternance		NON	
Par candidature individuelle		NON	
Par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)	OUI		Oui

Prérequis : CAP/BEP cuisine ou BTS hôtellerie. 2 ans d'expérience en restauration. Évaluation pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc de compétences	Modalité d'évaluation
Bloc 1 — Fondamentaux métier	Évaluation des connaissances fondamentales du domaine, des concepts clés, de la réglementation applicable et du contexte professionnel.
Bloc 2 — Application professionnelle	Mise en pratique des compétences sur des situations professionnelles réelles ou simulées, cas pratiques et exercices d'application.
Bloc 3 — Performance et résultats	Évaluation de la capacité à produire des résultats mesurables, à optimiser les processus et à démontrer une maîtrise opérationnelle avancée.
Bloc 4 — Compétences comportementales	Évaluation des postures professionnelles, de la communication, du travail en équipe, du leadership et des comportements éthiques.

Score global >= 90/100 — Seuil minimal >= 65/100 par bloc (en dessous, reprise de l'examen du bloc) — Validité : 3 ans, renouvellement possible — Jury paritaire FAIF composé de professionnels du secteur et d'experts pédagogiques — Examen en présentiel, à distance sécurisé ou mixte.

CREST — PROFESSIONAL SKILLS (NIVEAU EXPERT)

APERÇU ET PROFILS VISÉS

Les modules et compétences suivants constituent le référentiel de la certification PROFESSIONAL SKILLS. Ce niveau valide une maîtrise approfondie et stratégique du domaine, intégrant des dimensions managériales, de leadership et de transformation organisationnelle.

COMPÉTENCES MÉTIERS — CREST — PROFESSIONAL SKILLS

Code	Compétence	Niveau
M1	Techniques culinaires africaines : Techniques culinaires africaines avancées, ingrédients et épices africains, méthodes de cuisson traditionnelles et modernes.	Basique
M2	Gastronomie africaine contemporaine : Cuisine africaine créative, Afro-fusion, valorisation des produits locaux, mets emblématiques.	Basique
M3	Gestion d'une cuisine professionnelle : Organisation de cuisine, fiches techniques, gestion des stocks, HACCP, coûts culinaires.	Intermédiaire
M4	Pâtisserie et confiserie africaine : Pâtisseries africaines, techniques de pâtisserie, chocolat, fruits tropicaux, dressage.	Intermédiaire
M5	Direction culinaire et concept de restaurant : Conception de concepts de restauration africaine, développement de la carte, management de la brigade, relations avec les médias gastronomiques.	Avancé
M6	Innovation gastronomique africaine : Tendances de la gastronomie africaine mondiale, cuisine moléculaire appliquée aux saveurs africaines, développement durable en restauration, mise en avant des super-aliments africains.	Avancé
M7	Leadership culinaire et entrepreneuriat : Création et gestion d'un restaurant ou traiteur africain, développement d'une marque culinaire, formation des brigades, participation aux compétitions culinaires.	Expert
M8	Excellence et rayonnement de la cuisine africaine : Promotion de la gastronomie africaine à l'international, participation aux festivals gastronomiques, publication de livres de cuisine, contribution à la reconnaissance de la cuisine africaine.	Expert
Total		**8**

COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES — CREST — PROFESSIONAL SKILLS

Code	Compétence	Niveau
C1	Excellence technique culinaire : Maîtrise technique avancée des cuisines africaines, développement de recettes originales, création culinaire distinctive.	Tous niveaux

Code	Compétence	Niveau
C2	Communication gastronomique : Représentation de la gastronomie africaine, relations presse gastronomique, communication sur les réseaux sociaux culinaires.	Tous niveaux
C3	Leadership d'équipe culinaire : Direction des brigades de cuisine, management des équipes de restauration, mentoring des jeunes cuisiniers africains.	Tous niveaux
C4	Adaptabilité et innovation culinaire : Adaptation aux tendances gastronomiques mondiales, innovation dans la valorisation des produits africains.	Intermédiaire
C5	Influence sur la gastronomie africaine : Contribution à la reconnaissance internationale de la gastronomie africaine, influence sur les tendances culinaires africaines.	Intermédiaire
C6	Vision stratégique de la restauration africaine : Développement d'un empire culinaire africain, stratégie de franchises de restauration africaine, marques gastronomiques africaines.	Avancé
C7	Gestion du changement culinaire : Transformation des pratiques de restauration, intégration des exigences durables, développement de la gastronomie africaine à l'ère numérique.	Avancé
Total		**7**

VOIES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

Voie d'accès	Oui	Non	Jury
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		NON	
En contrat d'apprentissage	OUI		Oui
Après un parcours de formation continue	OUI		Oui
En contrat de professionnalisation ou d'alternance		NON	
Par candidature individuelle		NON	
Par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)	OUI		Oui

Prérequis : CAP/BEP cuisine ou BTS hôtellerie. 2 ans d'expérience en restauration. Évaluation pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc de compétences	Modalité d'évaluation
Bloc 1 — Fondamentaux métier	Évaluation des connaissances fondamentales du domaine, des concepts clés, de la réglementation applicable et du contexte professionnel.
Bloc 2 — Application professionnelle	Mise en pratique des compétences sur des situations professionnelles réelles ou simulées, cas pratiques et exercices d'application.
Bloc 3 — Performance et résultats	Évaluation de la capacité à produire des résultats mesurables, à optimiser les processus et à démontrer une maîtrise opérationnelle avancée.
Bloc 4 — Compétences comportementales	Évaluation des postures professionnelles, de la communication, du travail en équipe, du leadership et des comportements éthiques.

Score global >= 90/100 — Seuil minimal >= 65/100 par bloc (en dessous, reprise de l'examen du bloc) — Validité : 3 ans, renouvellement possible — Jury paritaire FAIF composé de professionnels du secteur et d'experts pédagogiques — Examen en présentiel, à distance sécurisé ou mixte.

Vérifier cette certification

Cette fiche fait foi telle qu'elle est publiée au répertoire de la RICC. Scannez le code ou ouvrez : **https://ricc.in/repertoire/RICC1744**