

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE CHEF/CHEFFE DE PARTIE FROIDE CHAUDE ?

**Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.**

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

QUESTIONS GÉNÉRALES

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment.
Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

a) A quand remonte cette formation ? De quand date votre dernière expérience ?

- ☐ - d'1 an : *la validation est envisageable.*
☐ + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à ce qui est pratiqué en Belgique.*

2. Comprenez-vous des consignes en français ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

3. Connaissez-vous les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le métier ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *Il vous sera demandé de travailler suivant ces règles.*

Attention, le port d'une tenue correcte et du couvre-chef est obligatoire tout au long de l'épreuve.

Code métier	Type de document	Version	Page
CHEFPA	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 3



UNITÉ 1 : COORDONNER LE TRAVAIL DES COMMIS, EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU ÉLABORÉ DANS LE RESPECT DES RÈGLES HACCP ET SOUS LA SUPERVISION D'UN SUPÉRIEUR HIÉRARCHIQUE

A. Tâche demandée lors de l'épreuve :

- Déterminer le travail des commis
- Effectuer la mise en place, les cuissons et l'envoi d'un menu élaboré
- Effectuer les mises en place, la préparation (sucrées, salées) des mets froids
- Gérer l'envoi
- Conditionner les excédents
- Assurer la gestion des aliments après le service
- Effectuer la remise en ordre

B. Questions sur votre expérience professionnelle :

1. Etes-vous apte à reproduire des plats classiques de cuisine française sur base de fiches techniques ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

2. Avez-vous déjà géré le travail d'un commis ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *ça vous sera demandé lors de l'épreuve.*

3. Maîtrisez-vous les techniques de cuisson à basse température ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *ça vous sera demandé lors de l'épreuve.*

4. Etes-vous apte à coordonner l'envoi d'une commande de plusieurs plats différents pour une même table ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *cette compétence sera évaluée au cours de l'épreuve.*

5. Savez-vous élaborer une planification de vos propres tâches et de celles de votre commis pour la mise en place et l'envoi d'un menu sur base de fiches techniques données ?

- ☐ oui : *la validation est possible.*
☐ non : *cette compétence sera évaluée au cours de l'épreuve.*

Code métier	Type de document	Version	Page
CHEFPA	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 2 sur 3



Voici les critères d'évaluation de l'épreuve :

	ENONCÉ
CRITÈRE 1	CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION
CRITÈRE 2	COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE
CRITÈRE 3	GESTION DU TRAVAIL DES COMMIS
CRITÈRE 4	RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT ...)

Chaque critère doit être réussi pour que l'épreuve le soit.

Pour réussir l'épreuve, il vous faut planifier vos tâches et celle de votre commis pour la mise en place et l'envoi d'un menu 3 services avec 2 options de plat pour chacun des services. Vous devrez gérer votre temps et contrôler le travail de votre commis pour réaliser les plats du menu dans le respect des fiches techniques données, et des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Code métier	Type de document	Version	Page
CHEFPA	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 3 sur 3

