

Profil de certification

Unité de compétence N°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 »

Associée au métier de Chef/cheffe de partie chaude et froide

	<u>UAA 3</u> Effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	<u>UAA 4</u> Coordonner le travail des (premiers) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique
UC1 « 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 »	X	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Préambule :

La commission de référentiel s'est montrée attentive à l'observation de la loi du 7 mai 1999 relative à l'égalité de traitement entre hommes et femmes. Toutefois pour des raisons de simplification de langage et de facilitation de lecture, la formule masculine est utilisée pour l'ensemble des acteurs mentionnés dans ce document.

2. Organisme certificateur :

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
CHEFPA	Profil de certification	Document officiel		Page 1 sur 4

Consortium de validation des compétences Rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles	Gouvernements : - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française
--	---

3. Référence :

- SFMQ, Profil métier chef de partie froide chaude, 26/04/2019
- SFMQ, Profil formation chef de partie froide chaude, 26/04/2019

4. Appellations associées :

Néant

5. Définition du métier :

Le chef de partie :

- dépend du responsable de cuisine (chef de cuisine)
- coordonne et supervise les occupations des commis de cuisine au sein de son département
- donne des instructions opérationnelles aux commis qui travaillent dans son département

Il est à la tête de la cuisine froide/chaude

Mise en place :

- prépare les aliments froids et/ou chauds

Durant le service :

- achève les plats froids et/ou chauds
- assure l'approvisionnement en garnitures pour la cuisine chaude (cuisine froide)
- aide ses collègues durant les périodes de coup de feu

Après le service :

- débarrasse son département
- contrôle et traite les restes d'aliments
- contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
- assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires
- contrôle le stock de la cuisine et transmet les commandes au sous-chef ou au chef de cuisine
- nettoie le lieu et les instruments de travail
- assure l'ordre, la netteté et la sécurité au sein de la cuisine
- respecte les normes de sécurité pendant les occupations
- participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s)
- fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations

6. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés	Code	Compétences
01	EFFECTUER LE CONTROLE ET LE RANGEMENT DES MARCHANDISES (POUR SA PARTIE)	01.01	Réceptionner les marchandises
		01.02	Assurer le rangement des marchandises
		01.03	Contrôler régulièrement les marchandises

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
CHEFPA	Profil de certification	Document officiel	09/10/2024	Page 2 sur 4

02	EFFECTUER LES MISES EN PLACE (PARTIE FROIDE)	02.01	Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
		02.02	Réunir le matériel
		02.03	Réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour
		02.04	Préparer les aliments et garnitures
		02.05	Cuire les aliments
		02.06	Réaliser les sauces
		02.07	Réaliser les mets
		02.08	Réserver les aliments avant l'envoi
03	EFFECTUER LES MISES EN PLACE (PARTIE CHAUDE)	03.01	Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
		03.02	Réunir le matériel
		03.03	Réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour
		03.04	Préparer les aliments et garnitures
		03.05	Cuire les aliments
		03.06	Réaliser les sauces
		03.07	Réaliser les mets
		03.08	Réserver les aliments avant l'envoi
04	EFFECTUER LE SERVICE ET L'ENVOI (PARTIE FROIDE)	04.01	Terminer les mets froids
		04.02	Gérer l'envoi suivant le bon de commande
05	EFFECTUER LE SERVICE ET L'ENVOI (PARTIE CHAUDE)	05.01	Terminer les mets chauds
		05.02	Gérer l'envoi suivant le bon de commande
06	EFFECTUER LA REMISE EN ORDRE	06.01	Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
		06.02	Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
		06.03	Nettoyer son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
07	ASSURER LES COMMANDES (PARTIE FROIDE ET PARTIE CHAUDE)	07.01	Aider à composer la carte, les menus
		07.02	Effectuer les commandes pour sa partie
08	ORGANISER ET CONTROLER LE TRAVAIL DES COMMIS DE CUISINE	08.01	Déterminer le travail des commis de cuisine
		08.02	Créer et entretenir un bon climat de travail
09	RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES	09.01	Respecter les règles liées à la sécurité
		09.02	Respecter les règles liées à l'hygiène
		09.03	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		09.04	Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
		09.05	Gérer son temps de travail

7. Autres UC et UAA :

	UAA3 Effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	UAA4 Coordonner le travail des (premiers) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique
UC1 : « Coordonner le travail des commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un	X	X

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
CHEFPA	Profil de certification	Document officiel	09/10/2024	Page 3 sur 4

menu élaboré dans le respect des règles HACCP et sous la supervision d'un supérieur hiérarchique »		
--	--	--

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Remarque :

Les UAA du métier de « Chef de partie froide chaude » sont au nombre de 4 mais seules 2 d'entre elles sont spécifiques à ce métier. Ces UAA spécifiques sont numérotées 3 et 4

Les UAA 1 et 2 sont communes au Profil de formation : 1er Commis de cuisine

- L'UAA1 du Chef de partie froide chaude est identique à l'UAA1 du 1er Commis de cuisine
- L'UAA2 du Chef de partie froide chaude est identique à l'UAA2 du 1er Commis de cuisine

Justification de la logique de répartition des compétences en une ou plusieurs UC :

La répartition des 2 UAA en une seule UC est en accord avec le marché de l'emploi du métier de chef de partie froide chaude.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
CHEFPA	Profil de certification	Document officiel	09/10/2024	Page 4 sur 4