

## Profil de certifications

### Aide-cuisinier / aide-cuisinière en collectivité

#### Préambule :

L'épreuve de validation des compétences du présent métier est développée pour répondre à la demande du Conseil Régional de la Formation (CRF). Le secteur de l'Horeca n'a pas désigné de représentant pour participer aux travaux.

#### Référence :

- ROME V3 : G1602 Personnel de cuisine
- REM : 1321101 Commis de cuisine et 1321110102 Commis de cuisine de collectivité
- CCPQ : Commis de cuisine de collectivité

#### Sources documentaires :

- Interfede, Référentiel métier du commis de cuisine
- Horeca, classification des fonctions : Manœuvre de cuisine et Collaborateur-trice cuisine
- SERV Ervaringsbewijs : Keukenmedewerker

#### Appellations associées :

- Commis de cuisine
- Manœuvre cuisine
- Collaborateur-trice cuisine

#### Définition du métier :

L'aide-cuisinier(ère) en collectivité est un(e) exécutant(e) qui travaille sous la supervision du (de la) cuisinier(ère) de collectivité avant, pendant et après le service. Il (elle) aide à la préparation, à la mise en place et au service des repas. Il (elle) veille à la remise en ordre et au nettoyage du matériel et des locaux. Il (elle) effectue toutes ses tâches dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

| Code Métier | Type de document         | Statut             | Approuvé par le Codi | Page         |
|-------------|--------------------------|--------------------|----------------------|--------------|
| AIDCUISCO   | Profil de certifications | Version officielle | 03/04/2019           | Page 1 sur 3 |

## 1. LISTE DES ACTIVITES - CLES ET DES COMPETENCES ASSOCIEES

| Code | Activités-clés                                          | Code  | Compétences                                                                                          |
|------|---------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01   | Aider à la réception des marchandises                   | 01.01 | Vérifier l'adéquation des marchandises avec le bon de livraison                                      |
|      |                                                         | 01.02 | Vérifier les températures des aliments                                                               |
|      |                                                         | 01.03 | Déconditionner les marchandises                                                                      |
|      |                                                         | 01.04 | Ranger les marchandises                                                                              |
| 02   | Aider à la réalisation de la mise en place              | 02.01 | Identifier les matières premières et les produits alimentaires finis, semi-finis demandés            |
|      |                                                         | 02.02 | Sortir les marchandises en fonction de l'ordre logique et chronologique de la demande                |
|      |                                                         | 02.03 | Identifier le matériel, les appareils et l'outillage nécessaires au travail du jour                  |
|      |                                                         | 02.04 | Couper le pain                                                                                       |
|      |                                                         | 02.05 | Couper la charcuterie et le fromage                                                                  |
|      |                                                         | 02.06 | Préparer les boissons chaudes et froides                                                             |
|      |                                                         | 02.07 | Nettoyer, laver, éplucher, couper les légumes et les fruits                                          |
|      |                                                         | 02.08 | Entreposer les produits travaillés                                                                   |
| 03   | Aider au dressage et au service                         | 03.01 | Identifier le contenu des plats, des buffets et des comptoirs (mets et boissons)                     |
|      |                                                         | 03.02 | Réaliser le dressage des plats                                                                       |
|      |                                                         | 03.03 | Ré-alimenter les comptoirs en mets, boissons, couverts, plateaux, serviettes                         |
|      |                                                         | 03.04 | Assister le cuisinier pendant l'envoi                                                                |
|      |                                                         | 03.05 | Participer au portionnement et au conditionnement en vue d'une distribution différée                 |
|      |                                                         | 03.06 | Respecter les quantités et les composants prescrits                                                  |
| 04   | Remettre en ordre et nettoyer le matériel et les locaux | 04.01 | Débarrasser et ranger les denrées alimentaires                                                       |
|      |                                                         | 04.02 | Débarrasser le matériel et ustensiles                                                                |
|      |                                                         | 04.03 | Identifier les différents produits et le matériel d'entretien                                        |
|      |                                                         | 04.04 | Procéder à la plonge manuelle                                                                        |
| 05   | Respecter les différentes réglementations et normes     | 05.01 | Utiliser correctement le matériel, les appareils et l'outillage en respectant les règles de sécurité |
|      |                                                         | 05.02 | Eviter les gaspillages                                                                               |
|      |                                                         | 05.03 | Appliquer les règles d'hygiène personnelle                                                           |
|      |                                                         | 05.04 | Appliquer les règles d'hygiène professionnelle                                                       |
|      |                                                         | 05.05 | Coller les étiquettes d'identification                                                               |
|      |                                                         | 05.06 | Faire appel au chef et/ou au responsable en cas d'anomalie constatée                                 |
|      |                                                         | 05.07 | Respecter les règles de tri des déchets                                                              |

## 2. CONDITIONS D'ACCÈS A L'EMPLOI (si elles existent) :

Aucune

| Code Métier | Type de document         | Statut             | Approuvé par le Codi | Page         |
|-------------|--------------------------|--------------------|----------------------|--------------|
| AIDCUISCO   | Profil de certifications | Version officielle | 03/04/2019           | Page 2 sur 3 |

### 3. DÉFINITION DE TITRE(S) DE COMPETENCE

|             |                                                                                                                                             |                                                         |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>UC 1</b> | <b>Intitulé de l'Unité de compétence n°1 : Participer à toutes les tâches de cuisine de collectivité avant, pendant et après le service</b> |                                                         |
|             | AC 1                                                                                                                                        | Aider à la réception des marchandises                   |
|             | AC 2                                                                                                                                        | Aider à la réalisation de la mise en place              |
|             | AC 3                                                                                                                                        | Aider au dressage et au service                         |
|             | AC 4                                                                                                                                        | Remettre en ordre et nettoyer le matériel et les locaux |
|             | AC 5                                                                                                                                        | Respecter les différentes réglementations et normes     |

| Code Métier | Type de document         | Statut             | Approuvé par le Codi | Page         |
|-------------|--------------------------|--------------------|----------------------|--------------|
| AIDCUISCO   | Profil de certifications | Version officielle | 03/04/2019           | Page 3 sur 3 |