

## 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