



**Vous maîtrisez des compétences du métier d'**

# **CHEF / CHEFFE DE PARTIE CHAUDE ET FROIDE**

**Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !**

Après la réussite d'une **épreuve de validation** (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la **Région wallonne**, la **Communauté française** et la **Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale**.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de chef(fe) de partie chaude et froide. Le Titre de compétence est un **document officiel** qui atteste de votre **maîtrise d'une partie de métier**. Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de **décrocher un job** et pour **accéder plus facilement à des formations**.

## **Qu'est-ce que le métier "Chef(fe) de partie chaude et froide" ?**

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
- anticipe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s)
- fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations

## **Comment obtenir un Titre de compétence ?**

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

## **Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?**

**Toute personne (H/F) à partir de 18 ans**, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

## **Titres disponibles**

**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**



## Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

### Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises (pour sa partie)

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler régulièrement les marchandises

### Effectuer les mises en place (partie froide)

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour
- Préparer les aliments et garnitures
- Cuire les aliments
- Réaliser les sauces
- Réaliser les mets
- Réserver les aliments avant l'envoi

### Effectuer les mises en place (partie chaude)

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour
- Préparer les aliments et garnitures
- Cuire les aliments
- Réaliser les sauces
- Réaliser les mets
- Réserver les aliments avant l'envoi

### Effectuer le service et l'envoi (partie froide)

- Terminer les mets froids
- Gérer l'envoi suivant le bon de commande

### Effectuer le service et l'envoi (partie chaude)

- Terminer les mets chauds
- Gérer l'envoi suivant le bon de commande



### **Effectuer la remise en ordre**

- Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Nettoyer son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

### **Assurer les commandes (partie froide et partie chaude)**

- Aider à composer la carte, les menus
- Effectuer les commandes pour sa partie

### **Organiser et contrôler le travail des commis de cuisine**

- Déterminer le travail des commis de cuisine
- Créer et entretenir un bon climat de travail

### **Respecter les règles professionnelles**

- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les règles liées à l'hygiène
- Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
- Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
- Gérer son temps de travail

### **Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?**

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Gestion du travail des commis
- Respect des règles (hygiène, sécurité, environnement...)

### **Durée de l'épreuve**

L'épreuve dure 2 jours, formalités d'accueil et lecture de consignes non comprises.



## Plus d'informations ?

### Renseignez-vous !

#### En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947

[www.leforem.be](http://www.leforem.be)

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66

**Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?**  
**Vous connaissez suffisamment le métier de Chef(fe) de partie chaude et froide ainsi que ses exigences.**  
**Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.**

### Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84

