VALIDATION des COMPÉTENCES

Vous maîtrisez des compétences du métier d'

CUISINIER TRAVAILLANT SEUL/CUISINIERE TRAVAILLANT SEULE

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 cuisinier(ère) travaillant seul(e).
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 "Cuisinier(ère) travaillant seul(e)" ?

Appellations associées Cuisinier organisateur de banquets et réceptions Définition du métier Le cuisinier / cuisinier travaillant seul :
- planifie et organise les activités ;
- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;
- assure toutes les préparations en cuisine ;
- fait la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur ;
- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;
- exécute toutes les activités liées à la cuisine.

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

Réaliser un menu simple

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises

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

Effectuer les mises en place (pour menus simples)

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations 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 (pour menus simples)

- Terminer les mets
- Gérer l’envoi des mets suivant le bon de commande

Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)

- Assurer l’entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l’entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Respecter le plan d’hygiène et de nettoyage

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

- Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu’au rangement
- Respect de la procédure de la mise en place
- Qualité du produit fini
- Respect des règles de sécurité, d’hygiène, d’environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L’épreuve dure 7 heures, formalités d’accueil et lecture de consignes non comprises.

Réaliser un menu élaboré

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer les mises en place (pour menus élaborés)

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations 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 (pour menus élaborés)

- Terminer les mets
- Gérer l’envoi des mets suivant le bon de commande

Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)

- Assurer l’entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l’entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Respecter le plan d’hygiène et de nettoyage

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

- Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu’au rangement
- Respect de la procédure de la mise en place
- Qualité du produit fini
- Respect des règles de sécurité, d’hygiène, d’environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L’épreuve dure 7 heures30, formalités d’accueil et lecture de consignes non comprises

Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Planifier les activités

- Élaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le gérant et le responsable de salle

Effectuer la mise en place (pour la carte)

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations 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 (pour la carte)

- Terminer les mets
- Gérer l’envoi des mets suivant le bon de commande

Effectuer la mise en ordre (pour la restauration classique)

- Assurer l’entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l’entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Respecter le plan d’hygiène et de nettoyage

Assurer les commandes

- Composer la carte, les menus
- Rechercher des fournisseurs
- Effectuer les commandes

Organiser et contrôler le travail des manoeuvres et commis

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

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

- Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu’au rangement
- Respect de la procédure de la mise en place
- Gestion du travail des manœuvres et des commis
- Qualité du produit fini
- Respect des règles de sécurité, d’hygiène, d’environnement, de rangement et de travail en équipe
- Adéquation du processus
- Adéquation du résultat
- Adéquation de la communication

Durée de l'épreuve

L’épreuve dure 3 jours, formalités d’accueil et lecture de consignes non-comprises.

VALIDATION des COMPÉTENCES

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
En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour
T. 0800 555 66

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffi samment le métier de Cuisinier(ere) travaillant seul(e) 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 :

- Centre de validation bruxellois des métiers de l'horeca - 02/550 00 10
- Centre Epicuris - +32 4 346 03 80
- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84

FSE UNION EUROPEENNE
Wallonie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
Francophones Bruxelles
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR