

Les cahiers de l'Interfédé



Référentiels du métier de Commis de cuisine

Elaborés dans le cadre du «Projet référentiel de formation pour 7 filières en EFT/OISP»

n°8

> Octobre 2013

Table des matières

Introduction

1. Le projet référentiel pour 7 filières en EFT/OISP	3
2. La méthodologie référentielle	7
3. Compétences transversales et compétences métiers	9
4. Glossaire	11

Les Référentiels COMMIS DE CUISINE

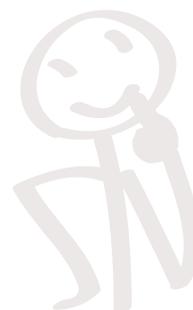
Définition du métier	13
1. Le référentiel métier/compétences	15
Les activités-clés du métier	15
› Cinq compétences transversales favorisant l'autonomie professionnelle	16
› Quatre compétences transversales favorisant l'autonomie sociale	16
Détails des compétences transversales	17
› Les acquis d'apprentissage visés dans les compétences transversales « autonomie sociale »	17
› Les acquis d'apprentissage visés dans les compétences transversales pour développer « l'autonomie professionnelle »	18
Détails des activités cœur de métier	20
2. Le référentiel de formation	31
› Les unités de formation	31
› Détails des unités de formation	33
3. Le référentiel d'évaluation	41
4. Bibliographie	69
Participants au groupe de travail	72

Introduction

I. Le projet « référentiel de formation pour 7 filières en EFT/OISP »

Il était une fois... un projet commun

C'est en décembre 2011 que l'Interfédé se lance dans l'aventure de produire des référentiels métier/compétences, de formation et d'évaluation pour 7 filières proposées par les opérateurs EFT/OISP en Wallonie. Le choix final s'est porté sur les métiers de commis de cuisine, commis de salle, vendeur/vendeuse, poseur/poseuse de menuiseries fermées en tenant compte de la PEB¹, ouvrier/ouvrière semi qualifié/e en entreprise de création, entretien et aménagement parcs et jardins, employé/employée administratif/administrative et d'accueil et, enfin, orientation. Les métiers ont été choisis par le secteur sur base des priorités visées par la Direction politique régionale c'est-à-dire au moins 2 métiers relevant du développement durable et la filière orientation. L'intitulé des métiers mis en chantier a été précisé avec les membres aux différents groupes de travail qui ont participé au processus.



Référentiels métier/compétences,
de formation et d'évaluation

La démarche référentielle permet de fixer des balises communes tout en laissant aux opérateurs le soin de définir sur cette base les modalités de mise en œuvre et d'utilisation.

En effet, pour les opérateurs de l'insertion socioprofessionnelle, les actions de formation ne se limitent pas à l'acquisition de compétences techniques professionnelles. Elles englobent toute une série de compétences dites « non techniques » de l'ordre « des savoirs-faire comportementaux en situation professionnelle », les compétences transversales.

Par la suite, il est nécessaire de permettre aux opérateurs de garder la main sur leurs méthodes pédagogiques. Les parcours de formation demandent que soient adaptées les méthodes pédagogiques différenciées pour leur donner les meilleures chances d'acquérir les compétences visées. (Extrait du descriptif du projet)

Ce projet d'envergure trouve sa source dans la volonté d'offrir aux stagiaires des parcours de formation qui soutiennent leur insertion dans l'emploi, leur émancipation et leur développement personnel. Cette ambition suppose que l'offre de formation des EFT/OISP soit la plus claire possible notamment en termes de filière (A quel métier ou partie de métier prépare une formation ? Quelles compétences le stagiaire peut-il développer au cours de cette formation ? Pourra-t-il acquérir les prérequis nécessaires pour s'inscrire auprès d'un autre opérateur?...); cette clarté devant égale-

¹ Performance énergétique des bâtiments. Le Certificat PEB est un document obligatoire qui permet d'établir une image de la performance énergétique d'un logement dans des conditions standardisées d'utilisation et de climat. Ce document est obligatoire pour la vente et la location des bâtiments résidentiels existants en Wallonie.

ment permettre de soutenir des passerelles vers d'autres opérateurs de formation tels que le Forem, l'Ifapme, la Promotion sociale... Elle implique également d'utiliser des outils pertinents reconnus par tous. En ce sens, ces référentiels produits par le secteur pourront alimenter les travaux du Service francophone des métiers et des qualifications, le SFMQ, chargé de la production de profils métiers et de formations de référence pour l'enseignement et la formation professionnelle pour la Belgique francophone.

Ce projet s'est déployé dans un contexte où les politiques, qu'elles soient européennes ou régionales, encouragent l'acquisition de compétences tout au long de la vie et la transparence des certifications². Ces enjeux ne sont pas minces pour les publics qui fréquentent les EFT et les OISP mais également pour les centres. Si l'approche par compétences permet une meilleure lisibilité et structuration de l'offre de formation que ce soit chez l'opérateur lui-même ou entre opérateurs, si elle offre à terme une opportunité de reconnaissance des acquis en formation, elle pourrait aussi conduire à une standardisation des formations et à une perte de liberté pédagogique, voire de recentrage sur l'objectif d'insertion professionnelle au détriment de la dimension sociale pourtant indispensable au regard du profil des publics des EFT/OISP et de leurs missions.

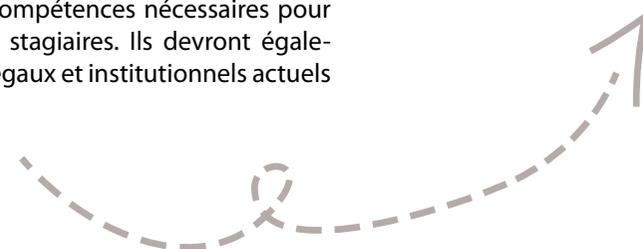
Conscient de ces enjeux, attentif à rencontrer aux mieux les besoins des stagiaires et des professionnels et à déployer une offre de formation de qualité, cela fait quelques années déjà que le secteur s'est engagé dans la voie de l'approche par compétences que ce soit à travers des initiatives qui touchent à la reconnaissance automatique des acquis en formation³, à la validation des compétences⁴, à la construction de filières de formation⁵, à la construction de référentiels⁶ ...

Le projet « Référentiel de formation pour 7 filières du secteur » a aussi été une opportunité de travailler ensemble, au niveau de l'Interfédéré, sur cette problématique. Il a pu être mené grâce à un financement spécifique de la Wallonie⁷.

Un objectif ambitieux !

La finalité du projet « concerne la conception, le développement et l'appropriation de référentiels de formation par les opérateurs EFT et OISP, en vue de créer des outils communs et mutualisés qui pourront être plus largement partagés dans l'ensemble du secteur, et cela en suivant une méthodologie référentielle respectueuse des spécificités du secteur ».

Concrètement, le projet consiste à produire 7 référentiels de formation (en ce compris les référentiels métier/compétences et les référentiels d'évaluation) pour 6 métiers relevant de filières proposées dans le secteur et pour la filière orientation en suivant une méthodologie relevant de « l'approche par compétences »⁸. Autre particularité, les référentiels devront intégrer les valeurs propres au secteur c'est-à-dire les compétences nécessaires pour garantir l'autonomie et l'émancipation des stagiaires. Ils devront également être en cohérence avec les contextes légaux et institutionnels actuels (SFMQ, nouveau décret EFT/OISP..).



-
- 2 Pensons notamment au Cadre francophone des certifications actuellement en cours d'élaboration au niveau de la Belgique francophone.
 - 3 La fédération AID est par exemple investie depuis de nombreuses années dans des projets qui touchent à la reconnaissance automatique des acquis entre opérateurs de formation que ce soit le projet Equal Valid (2001-2004), Thésée (2005-2008), 2PFIP (2009-2011), Ecvet in Progress (2011-2013).
 - 4 La fédération ALEAP et le Consortium de Validation des compétences publient fin 2013 un guide méthodologique visant à soutenir la validation des compétences dans le parcours de formation des stagiaires qui le souhaitent ; l'EFT T'Event est agréé centre de validation des compétences pour Auxiliaire technique de spectacle et Technicien des arts de la scène et de l'évènement - www.lalouviere-cpas.be/tevent.htm
 - 5 Module de formation « Filière et passerelle » proposé dans le programme formation de l'Interfédéré.
 - 6 Notamment par la participation aux travaux du SFMQ. : www.sfmq.cfwb.be
 - 7 Le projet a été soutenu par le ministère de l'Emploi et de la formation professionnelle de la Wallonie.
 - 8 Pour en savoir plus, lire page 7.

Nos compétences comme point d'appui

La production des référentiels a été réalisée par 7 groupes de travail portant chacun sur un métier, qui se sont réunis chacun au cours de 10 journées. Chaque groupe de travail a été animé par un/e animateur/animateur. Tous les animateurs méthode ont participé à une formation commune de 6 jours qui leur a permis de s'approprier une même méthodologie de travail qui s'appuie à la fois sur la méthodologie Thésée et sur les outils méthodologiques du SFMQ, et de se doter de points de repères communs. L'ensemble du processus méthodologique a été chapeauté par une experte méthode, c'est-à-dire une personne ressource garante de la cohérence méthodologique pour l'ensemble des groupes de travail et responsable de la production finale. Un appel d'offre a été fait pour chacune des fonctions : auprès d'opérateurs de formation compétents en matière de méthodologie référentielle pour la fonction d'expert méthode et auprès des EFT/OISP pour la fonction d'animateur méthode et la participation aux groupes de travail. Les personnes et institutions qui ont participé à la production de ce référentiel sont répertoriées en 4^{ème} page de couverture.

L'ensemble du processus a été supervisé par la Commission pédagogique⁹ et le suivi opérationnel par la coordination pédagogique de l'Interfédé.

Chaque groupe de travail a travaillé selon le même schéma et a abouti à la production de 3 référentiels, un référentiel métier/compétences, un référentiel de formation et un référentiel d'évaluation.



⁹ La Commission pédagogique de l'Interfédé est une instance qui réunit un mandataire du CA de l'IF pour chacune des fédérations qui constituent l'Interfédé.

DÉMARCHE COMMUNE AUX GROUPES DE TRAVAIL

Dans un esprit d'écoute, de confrontation, d'aller/retour sur l'expérience...

- Se procurer ou produire sur base des références existantes et l'expérience des participants, **un référentiel métier/compétences**. Les sources pour la production de ce référentiel sont le Consortium de validation des compétences, la CCPQ, le SFMQ...
- Identifier les **activités-clés** du métier, les **compétences**, les **ressources** (aptitudes : savoir-faire et savoir-faire comportementaux ; savoirs) et le niveau de responsabilité, d'autonomie et de complexité du travail.
- **Déterminer les compétences et les ressources qui feront l'objet de la formation**. En effet, toutes les compétences ne peuvent s'acquérir en formation.
- Sur cette base, définir les **unités de formation**. Celles-ci peuvent, soit correspondre à une/des activités-clés, soit correspondre à des regroupements de plusieurs activités complémentaires. Le lien entre les activités-clés et les unités de formation est présenté dans un tableau de correspondance.
- Pour chaque unité de formation, formuler l'**objectif de la formation** c'est-à-dire le comportement précis observable que le stagiaire sera capable d'exercer au terme de l'unité de formation.
- **Structurer l'unité de formation en séquences de formation** et traduire les compétences et ressources en objectifs spécifiques (les compétences visées dans la séquence) et objectifs opérationnels (les ressources à mobiliser) sous la forme d'un énoncé.
- Enfin, pour chaque unité de formation, créer **une épreuve d'évaluation**. Définir les modes de contrôle (le lieu de l'épreuve, en situation réelle ou reconstituée), les modalités de l'épreuve (la tâche à réaliser, les conditions de réalisation, la durée et les contraintes) et déterminer les modalités d'évaluation (les critères, les indicateurs et les niveaux de réussite).
- Enfin relire le tout et **se féliciter** du travail réalisé ensemble !

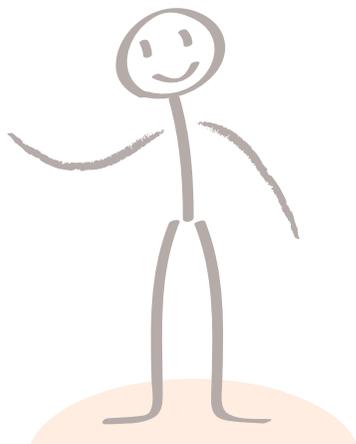
La problématique des **compétences transversales** professionnelles aux différents métiers et des compétences transversales sociales a émergé dans chaque groupe de travail. Elle a fait l'objet d'une réflexion par groupe et transversale aux groupes via les animateurs-méthode et l'experte méthode.

Deux rencontres entre animateurs méthode ont permis de croiser les difficultés et les acquis mais aussi de travailler sur les compétences transversales sociales et professionnelles **spécifiques aux formations proposées en EFT et en OISP**. Cette clarification est importante pour le secteur. En effet, ces compétences sont essentielles dans le parcours de formation des stagiaires dans le sens où elles soutiennent à la fois l'intégration sociale mais également l'intégration professionnelle. Souvent évoquées, elles restaient pourtant relativement peu explicites. La confrontation entre animateurs méthode et au sein des groupes de travail a permis d'élaborer une proposition de formulation de celles-ci qui ne demandent qu'à être confrontées avec les pratiques d'autres EFT/OISP.

Deux rencontres, l'une en début et l'autre en fin de processus, ont par ailleurs réuni l'ensemble des participants et leurs directions. Outre l'évaluation du processus, la dernière rencontre a été consacrée à affiner la production des compétences transversales sociales et professionnelles (voir page 9).

Ces référentiels ne constituent pas une fin en soi et ne demandent qu'à être enrichis des pratiques des professionnels et des équipes.

Au final, c'est plus de 50 travailleurs et travailleuses engagés dans 32 centres et fédérations du secteur qui se sont impliqués directement dans ce projet, sans compter les équipes qui les ont soutenues et avec lesquelles les travailleurs ont confronté leur réflexion tout au long de la démarche.



Un chemin à poursuivre

Aujourd'hui, l'aventure en groupe de travail est terminée. A regret pour certains qui y ont trouvé un lieu d'échange de pratiques, de confrontation constructive... Pour la majorité des participants, l'expérience a permis de prendre connaissance par la pratique de la méthodologie référentielle mais aussi d'en mesurer les limites, les exigences et les atouts. Plusieurs ont manifesté le souhait de continuer à travailler ensemble notamment pour confronter ces productions avec les programmes/outils déployés dans leur filière. D'autres ont vivement souhaité que d'autres groupes de travail soient initiés sur d'autres métiers.

Ce travail n'est pas un aboutissement. De nouveaux champs d'investigation sont apparus au fil des rencontres. L'un d'entre eux concerne les compétences visant à développer l'autonomie sociale qui sont centrales dans le travail des EFT et des OISP. Un autre concerne les compétences en lecture, écriture, calcul nécessaires à l'exercice des métiers.

Pour tous, ces référentiels seront des points d'appui communs pour enrichir les dispositifs de formation. A eux seuls, ils ne suffiront toutefois pas à construire une offre de formation. Mais, ils offriront aux centres qui le souhaitent des points de repères pour formuler/enrichir leur programme de formation et leurs méthodologies et outils d'évaluation. En ce sens, ils ont pour ambition de soutenir la cohérence des offres les unes par rapport aux autres, en ce compris avec des opérateurs partenaires dans le respect de l'autonomie de chacun.

Une page se tourne... une autre est prête à être écrite. Ensemble bien évidemment mais aussi avec d'autres partenaires des secteurs concernés.



2. La méthodologie référentielle

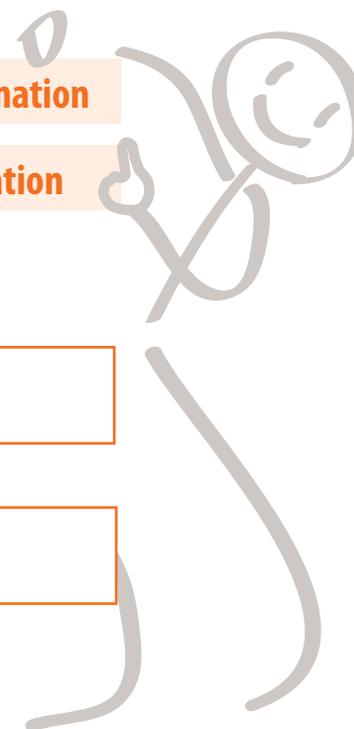
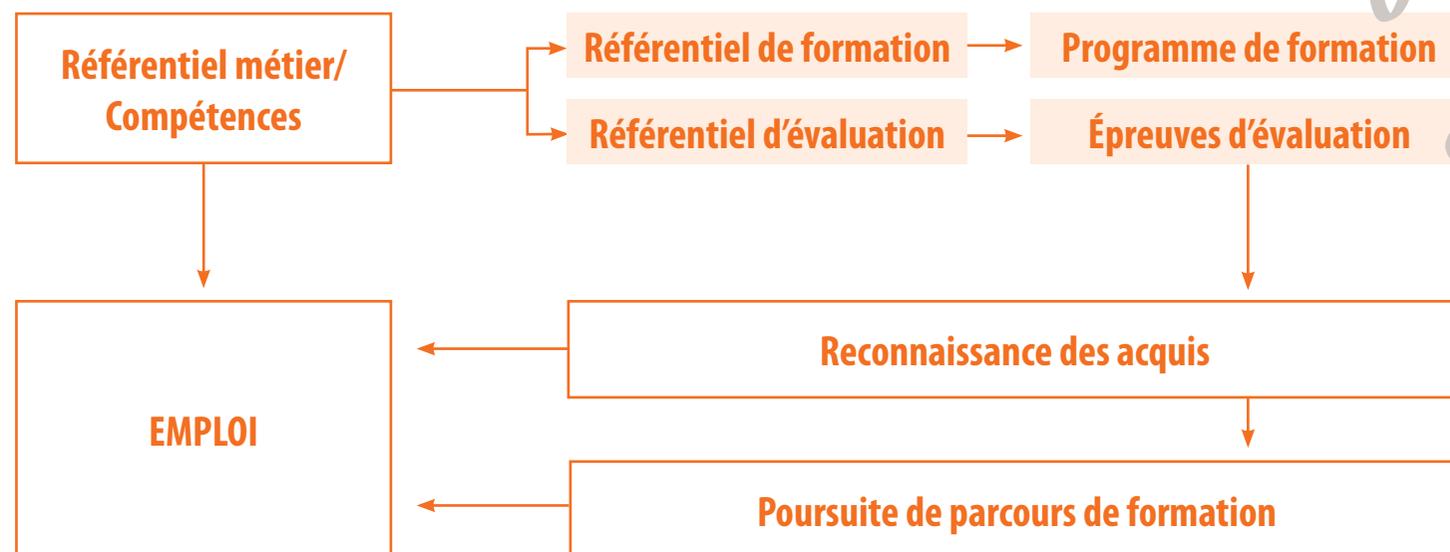
La démarche référentielle est une méthodologie basée sur l'approche par compétences. Elle permet de valoriser les compétences des personnes en formation grâce à la reconnaissance de leurs acquis que ce soit dans l'emploi ou dans leur parcours de formation. La reconnaissance des acquis est également utilisée comme un outil afin de favoriser la construction de passerelles entre différentes actions de formation, soit chez un seul opérateur soit entre plusieurs opérateurs de formation.

Elle consiste en une mise en concordance entre la sphère du travail et celle de la formation :

L'approche par compétences se base sur l'analyse des situations de travail dans lesquelles seront appelés à travailler les stagiaires afin de déterminer les compétences requises pour accomplir les tâches et les responsabilités qui en découlent. Elle traduit ces compétences en comportements observables et mesurables pour les mettre en œuvre dans des activités d'apprentissage.

Logique METIERS

Logique FORMATION



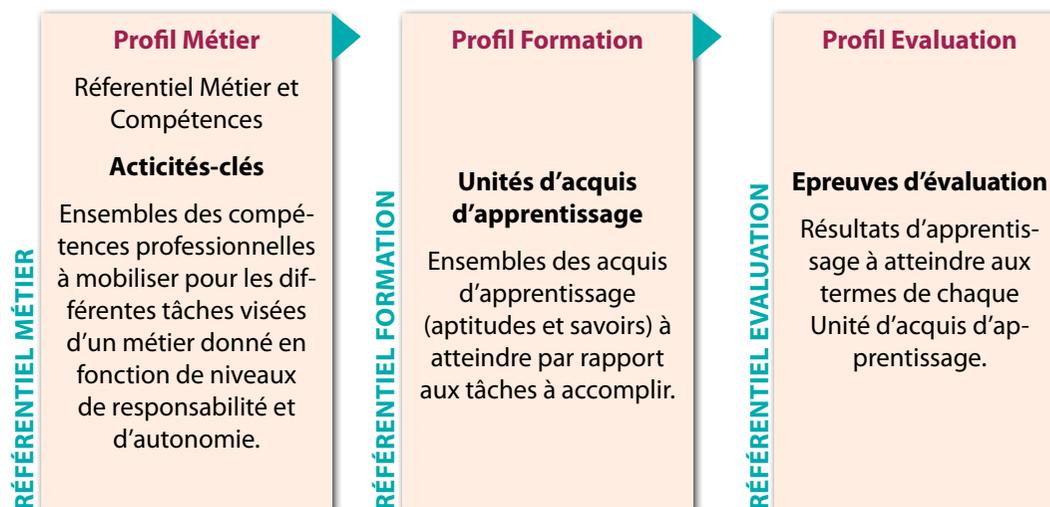
- › **LE RÉFÉRENTIEL MÉTIER/COMPÉTENCES** définit le métier en termes de production et de services attendus. Il liste les activités-clés du métier ciblé et les compétences professionnelles associées¹⁰.
- › **LE RÉFÉRENTIEL FORMATION** définit les unités de formation associées aux activités-clés du métier en précisant les acquis d'apprentissage visés (= savoirs et aptitudes composants les compétences visées par la formation).
- › **LE RÉFÉRENTIEL EVALUATION** détermine les seuils minimum de maîtrise exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives destinées à l'enseignement, en ce compris l'Enseignement de promotion sociale.

Deux types de méthodologie référentielle ont été utilisés dans le cadre des groupes de travail :

- › la méthodologie Thésée¹¹,
- › la méthodologie propre au Service francophone des métiers et des qualifications – SFMQ.

Ces dernières sont très proches et complémentaires. Elles se fondent sur les mêmes principes et ont permis de rester dans le cadre des différentes directives tant belges qu'européennes prônant le « Lifelong Learning » c'est-à-dire le développement de l'apprentissage tout au long de la vie.

Articulation et synthèse de la méthode référentielle¹² versus SFMQ



¹⁰ Les sources de références pour la production de référentiels métier/compétences sont les travaux de la CCPQ, les référentiels sectoriels, le Répertoire Emploi Métier (REM) du Forem, le Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois français (ROME), l'Ifapme, le Consortium de validation des compétences...

¹¹ Thésée : projet européen développé en partenariat avec : AID asbl, CF2M, le Forem et Bruxelles Formation. Guide méthodologique et Vade-Mecum des filières et de passerelles téléchargeables sur le site www.aid-com.be, rubrique Publication.

¹² Voir « Guide méthodologique des filières et des passerelles » rubrique publication www.aid-com.be



3. Compétences transversales et Compétences métiers

Les **compétences métiers** se répartissent entre **compétences techniques** (qui relèvent des savoir-faire techniques et cognitifs et des savoirs c'est-à-dire des connaissances) et **compétences non techniques** (qui relèvent des savoir-faire comportementaux en situation professionnelle) directement liées au métier (ensemble des compétences se retrouvant au cœur des activités clés de chaque métier) qui se nomment également compétences transversales métiers.

Les **compétences transversales** sont communes à plusieurs situations professionnelles. Elles contribuent au développement du « savoir agir » en situations professionnelles mais aussi personnelles (on parlera ici de compétences transversales sociales) et s'inscrivent dans le double objectif poursuivi par les opérateurs ISP :

- › permettre à chaque stagiaire de progresser dans son parcours de formation professionnel en développant son autonomie professionnelle,
- › soutenir sa participation à la vie sociale, culturelle, économique et politique en général en développant son autonomie sociale.

Les actions de formation centrées sur les compétences leur permettant de réaliser un ensemble de démarches facilitant « le chemin vers l'emploi » relèvent de cette catégorie. Ces compétences transversales sociales relèvent des « compétences clés » ciblées par l'Union européenne qui les définit comme étant « *celles nécessaires à tout individu pour l'épanouissement et le développement personnel, la citoyenneté active, l'intégration sociale et l'emploi* ».

A noter que les compétences sont articulées entre elles. En effet, nombre d'entre elles se recoupent et sont étroitement liées : les aptitudes essentielles dans un domaine donné vont renforcer les compétences nécessaires dans un autre.

C'est sur base de cette définition que les différents groupes ont travaillé afin de préciser les compétences transversales visant au développement tant de l'autonomie sociale que de l'autonomie professionnelle des stagiaires en fonction de leurs caractéristiques et besoins individuels.

Ces compétences transversales sociales seront donc à travailler en regard des compétences inhérentes aux différents métiers visés en fonction des groupes et des individus participant au processus de formation. Il relèvera de la tâche des formateurs et de l'équipe pédagogique de déterminer lesquelles de ces compétences transversales favorisant l'autonomie sociale devront être abordées et travaillées au long de la formation pour chacun des stagiaires.

Les compétences transversales « métier », favorisant quant à elles l'autonomie professionnelle, seront intégrées tout au long de la formation au cœur des différentes unités de formation visées en fonction de leur pertinence.

C'est pourquoi, au début de chaque référentiel de compétences « métier » précisant les activités-clés cœur de métier, les compétences transversales seront détaillées. Celles-ci sont communes à l'ensemble des productions.

Compétences transversales SOCIO-PROFESSIONNELLES et Compétences METIERS



Compétences transversales « Sociales » visant à développer l'autonomie sociale (communes à tous les référentiels)	Compétences transversales « Métier » visant à développer l'autonomie professionnelle (communes à tous les référentiels)	Compétences techniques inhérentes aux métiers
<ul style="list-style-type: none"> › Se connaître et prendre soin de soi › Communiquer › Participer à une vie collective/à la société › S'intégrer sur le marché de l'emploi ou du travail 	<ul style="list-style-type: none"> › Travailler en équipe (de l'ordre du relationnel et du travail) › Communiquer (de manière adéquate) en situation professionnelle › Organiser et planifier son travail › Adopter un comportement professionnel › Respecter l'environnement 	<ul style="list-style-type: none"> › Référentiel Vente › Référentiel Commis de cuisine › Référentiel Commis de salle › Référentiel Employé administratif et d'accueil › Référentiel Poseur de fermetures menuisées › Référentiel Ouvrier semi qualifié en entreprise de parcs et jardins › Référentiel Orientation

4. Glossaire¹³

Activités-clés: les activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier quel que soit le contexte d'application.

Acquis d'apprentissage: l'énoncé de ce que l'apprenant sait, comprend et est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage.

Aptitudes: la capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).

Cadre européen des certifications: le CEC est un système commun de référence européen qui permet d'établir un lien entre les systèmes et les cadres de certification de différents pays. Il est traduit dans chacun des pays. La Belgique francophone adoptera prochainement son Cadre francophone des certifications.

CCPQ: Commission consultative des professions et des qualifications. Remplacée aujourd'hui par le SFMQ.

Compétence: la capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et pour le développement professionnel ou personnel. Le Cadre européen des certifications fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilités et d'autonomie.

Critères: un critère est une qualité que l'on attend d'un objet évalué.

Filière de formation: offre de formation préétablie, planifiée, coordonnée et mise en œuvre par un ou plusieurs opérateurs. Elle est organisée pour des groupes de personnes à qui elle propose un parcours-type. Une filière de formation comprend une ou plusieurs passerelles.

Indicateurs: l'indicateur est une manifestation observable d'un critère. Il donne une indication qui permet de répondre à la question: «à quoi vais-je voir que le critère est respecté?» ou «que va exactement observer l'évaluateur?».

Passerelle: mécanisme qui permet le passage entre deux actions ou opérateurs de formation, basé sur la reconnaissance automatique des acquis de l'individu. Ceci implique l'adhésion des opérateurs concernés, fondée sur une norme commune et sur un dispositif d'évaluation de ces acquis reconnu par tous.

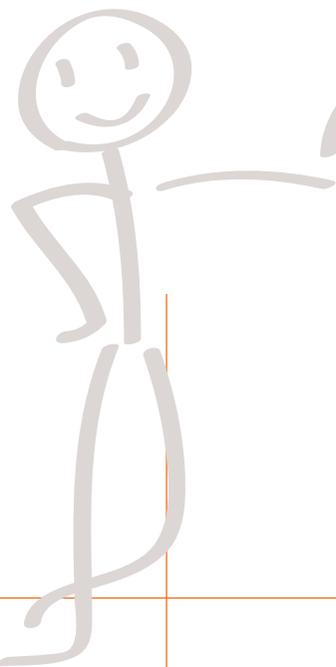
Référentiel de formation définit les Unités de formation associées aux Activités-clés du métier en précisant les acquis d'apprentissage visés (= Savoirs et Aptitudes composants les compétences visées par la formation).

Référentiel d'évaluation détermine les seuils minimum de maîtrise exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives destinées à l'enseignement, en ce compris l'Enseignement de promotion sociale.

Référentiel métier/compétences définit le métier en termes de production et de services attendus. Il liste les activités-clés du métier ciblé et les compétences professionnelles associées.

Savoir: le résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le Cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.

¹³ Sources: Guide méthodologique du SFMQ, Guide méthodologique des filières et passerelles du projet Thé-sée, Consortium de validation des compétences, Référentiels ECO+.



Savoir-faire ou savoir comment faire : on peut notamment distinguer les savoir-faire cognitifs et les savoir-faire pratiques. **Savoir-faire cognitifs**: procédures, modes d'emploi, chronologies d'opérations, respect des normes de sécurité et d'hygiène... **Savoir-faire pratiques**: gestes professionnels, tour de main, habiletés sensori-motrices.

Savoir-faire comportemental: renvoie à la capacité réflexive de la personne par rapport aux caractéristiques des situations qu'elle rencontre. Cette capacité peut être d'ordre organisationnel (lorsque la personne se situe par rapport à la qualité de son travail), d'ordre social/relationnel (lorsque la personne se situe par rapport à autrui et établit des relations), d'ordre psycho-affectif (lorsque la personne se situe par rapport à elle-même et à ses propres limites).

Unité d'acquis d'apprentissage: un ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué ou validé.

Validation des compétences: la reconnaissance officielle des compétences professionnelles sur base de la pratique d'un métier. En Belgique francophone celle-ci peut se faire via le Consortium de validation des compétences.

SFMQ: Service francophone des métiers et des qualifications. Ce service a remplacé la CCPQ (Commission consultative des professions et des qualifications). Il a pour mission de produire des référentiels métiers et formations de référence pour l'enseignement et la formation professionnelle. Plus d'informations : www.sfmq.cfwb.be

Thésée: projet européen développé en partenariat avec: AID asbl, CF2M, Le Forem et Bruxelles Formation. Guide méthodologique et Vade-Mecum des filières et de passerelles téléchargeables sur le site www.aid-com.be, rubrique Publication.





Les référentiels COMMIS DE CUISINE

Une définition du métier¹⁴

Le métier s'exerce en cuisine dans tous les établissements ayant une activité de production culinaire. Il implique une station debout prolongée, des manutentions de charges et des expositions à la chaleur et au froid. Le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activités soutenues et périodes plus calmes. Les horaires sont décalés de jour, les dimanches et jours fériés sont prestés. Le métier nécessite de respecter les normes d'hygiène et de sécurité..

¹⁴ Cette définition du métier a été élaborée par le groupe de travail en tenant compte des Profils de qualification et de formation de la CCPO - Secteur 4 : Hôtellerie-Alimentation – PQ : Commis de cuisine (www.sfmq.ccpq.be) et du référentiel « Commis de cuisine refccpq thésée ».



1. Le référentiel MÉTIER/COMPÉTENCES

Le référentiel métier/compétences a été construit sur base des référentiels existants et de l'expérience des participants dans le métier. Il comprend dans un premier temps une présentation des activités-clés du métier en tenant compte que celles-ci comprennent les compétences favorisant l'autonomie professionnelle et l'autonomie sociale des stagiaires.

Les activités-clés du métier

ACTIVITÉ-CLÉ N°1 : RÉCEPTIONNER, RANGER ET PARTICIPER À L'ÉTAT DU STOCK DES PRODUITS

- › Réceptionner les produits
- › Ranger les produits
- › Participer à l'inventaire

ACTIVITÉ-CLÉ N°2 : PARTICIPER À LA MISE EN PLACE GÉNÉRALE

- › Se procurer les denrées alimentaires nécessaires au travail
- › Se procurer le matériel nécessaire au travail
- › Nettoyer et éplucher les denrées alimentaires
- › Couper les denrées alimentaires
- › Rassembler les ingrédients qui composent un plat

ACTIVITÉ-CLÉ N°3 : PARTICIPER À LA RÉALISATION DES PRÉPARATIONS FROIDES

- › Réaliser des salades (pâtes, riz, pommes de terre, tomates, concombres, haricots et composées) et des crudités (carottes, céleris, choux blanc et rouge)

- › Réaliser des sauces froides et beurrés composés
- › Réaliser des pâtes sucrées et salées
- › Réaliser des desserts de base (mousse au chocolat, crème brûlée, glace, tartes)
- › Préparer les mises en bouche
- › Préparer les sandwichs

ACTIVITÉ-CLÉ N°4 : PARTICIPER À LA RÉALISATION DES PRÉPARATIONS CHAUDES

- › Préparer et cuire les féculents (à l'anglaise, vapeur, au four, à l'étuvée, sautés, frits)
- › Préparer et cuire les viandes et les volailles (rôties, grillées, mijotées, vapeur, pochées et cuites à mouillement court)
- › Préparer et cuire les poissons (court bouillon, pochés, vapeur, meunière, grillés, papillote)
- › Préparer et cuire les légumes (à l'anglaise, vapeur, braisés, au four, à l'étuvée, sautés)
- › Préparer les liaisons (roux, beurre manié, jaune d'œuf)
- › Préparer les sauces (émulsions chaudes, béchamel et ses dérivés, réductions)
- › Préparer les potages et les veloutés
- › Préparer les œufs (sur le plat, à la coque, durs, pochés, omelette, brouillés, mollets)



ACTIVITÉ-CLÉ N°5 : PARTICIPER AU SERVICE

- › Réagir aux annonces des commandes
- › Se procurer les éléments de la mise en place et le matériel nécessaires au service
- › Organiser, cuire et réchauffer les mets
- › Dresser selon un modèle

ACTIVITÉ-CLÉ N°6 : REMETTRE EN ORDRE

- › Conditionner et ranger les aliments
- › Réaliser la vaisselle (cuisine et salle)
- › Entretien du matériel et des plans de travail
- › Nettoyer

ACTIVITÉ-CLÉ N°7 : RESPECTER L'ENVIRONNEMENT : RÉDUCTION ET VALORISATION DES DÉCHETS

- › Utiliser les énergies de manière responsable (eau, gaz et électricité)
- › Travailler à l'économie
- › Trier les déchets
- › Evacuer les déchets

ACTIVITÉ-CLÉ N°8 : RESPECTER LES NORMES D'ERGONOMIE, DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE

- › Respecter les normes d'ergonomie
- › Respecter les normes de sécurité
- › Respecter les normes d'hygiène
- › Lutter contre l'incendie

autonomie professionnelle

Cinq compétences transversales favorisant l'autonomie professionnelle

- › Travailler en équipe (de l'ordre du relationnel et du travail)
- › Communiquer (de manière adéquate) en situation professionnelle
- › Organiser et planifier son travail
- › Adopter un comportement professionnel
- › Respecter l'environnement

autonomie sociale

Quatre compétences transversales favorisant l'autonomie sociale

- › Se connaître et prendre soin de soi
- › Communiquer
- › Participer à une vie collective/à la société
- › S'intégrer sur le marché de l'emploi ou du travail bénévole

Détails des compétences transversales

Les acquis d'apprentissage visés dans les compétences transversales « autonomie sociale »

1. Se connaître et prendre soin de soi

- › Développer l'estime de soi
- › Surmonter ses émotions liées à des situations tendues ou agressantes
- › Développer des stratégies de résolution de problèmes (sociaux)
- › Apprendre de ses expériences et développer une attitude réflexive par rapport à ses choix et ses actes

2. Communiquer

- › Communiquer dans le respect de soi et des autres (notamment comportement non discriminant)
- › Maîtriser les codes oral et écrit
- › Extraire l'essentiel de l'information disponible et la structurer
- › Défendre, faire comprendre ses idées, les argumenter

3. Participer à une vie collective/à la société

- › Identifier et soutenir les valeurs/fondements de la société
- › Analyser une situation et se positionner
- › Développer des stratégies pour être acteur de changement
- › Eveil/conscientisation par rapport à soi mais aussi par rapport à la société et ses enjeux
- › Respecter son environnement (utiliser rationnellement l'énergie, limiter les nuisances environnementales...)

4. S'intégrer sur le marché de l'emploi ou du travail ?

- › Connaître le cadre de l'emploi et le marché du travail
- › Rechercher un emploi, une formation ou un stage
- › Trouver un équilibre entre vie privée et vie professionnelle
- › Gérer sa mobilité
- › Gérer la garde des enfants
- › Adapter son projet face aux réalités professionnelles



Les acquis d'apprentissage visés dans les compétences transversales pour développer l'« autonomie professionnelle »

Compétences transversales permettant de développer l'« autonomie professionnelle »			
COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux	
1. Travailler en équipe (de l'ordre du relationnel et du travail)	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les tâches et rôles de chacun (droits et obligations) • Identifier son propre rôle • Analyser une situation problème • Développer son esprit critique et d'analyse 	<ul style="list-style-type: none"> • S'adapter à la culture d'entreprise • Respecter chaque membre : sa place, son identité, son travail • Réaliser sa part de travail • Etablir des relations de travail collaboratives et courtoises • Respecter les contraintes liées à sa place, son poste de travail, son appartenance... • Faire preuve de solidarité, de souplesse et de tolérance • Faire preuve d'assertivité • Gérer son stress, ses émotions, son agressivité 	<ul style="list-style-type: none"> • Organigramme • Aspects légaux du travail : contrat de travail...
2. Communiquer (de manière adéquate) en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Exprimer clairement un message • Interpréter la communication non-verbale en fonction du contexte et de l'interlocuteur • Argumenter : justifier et renforcer son point de vue • Réfuter : Rejeter partiellement ou totalement un raisonnement émis en apportant une justification 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter un message au contexte et à l'interlocuteur • Utiliser les règles de bienséance et de politesse adéquates 	<ul style="list-style-type: none"> • Principes de base de la communication
3. Organiser et planifier son travail	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer son temps de travail • Evaluer son travail • Réaliser un planning • Mettre des priorités • Anticiper : agir en tenant compte des tendances et des conséquences futures 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les obligations et impératifs auxquels il faut faire face • Faire preuve de rigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes de gestion du temps • Méthodes d'auto-évaluation



4. Adopter un comportement professionnel	<ul style="list-style-type: none">• Adopter un rythme de travail adapté (suivre le rythme du travail)• Gérer un horaire lié au métier	<ul style="list-style-type: none">• Respecter le matériel mis à disposition• Aller jusqu'au bout du travail commencé• S'approprier le sens du travail bien fait : s'appliquer des normes de qualité et les respecter• Respecter les délais• Supporter et gérer le stress induit par une situation imprévue ou urgente• Adopter un comportement professionnel non discriminant• Adopter une tenue adaptée	<ul style="list-style-type: none">• Connaître les bases du métier
5. Respecter l'environnement	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser rationnellement l'énergie• Gérer correctement les déchets• Limiter les nuisances environnementales	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les réglementations en vigueur	<ul style="list-style-type: none">• Règles liées à l'environnement en fonction de la situation de travail

Détails des activités-clés cœur de métier

Les activités-clés sont détaillées en précisant pour chaque compétence les aptitudes, c'est-à-dire, les savoir-faire, les savoir-faire comportementaux, les savoirs et les niveaux d'autonomie, de complexité et de responsabilité.

L'autonomie, la complexité et la responsabilité sont indiquées par des numéros qui correspondent aux niveaux précisés dans le tableau ci-dessous :



NIVEAU D'AUTONOMIE	NIVEAU DE COMPLEXITÉ DU TRAVAIL	NIVEAU DE RESPONSABILITÉ
<ul style="list-style-type: none"> • 1 = accompagné sous consignes précises, respecte une procédure • 2 = partiellement accompagné, sur consignes générales • 3 = agit d'une manière autonome 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 = imitation • 2 = adaptation • 3 = transposition 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 = sous la responsabilité d'un supérieur • 2 = sous sa propre responsabilité • 3 = chef équipe

ACTIVITÉ-CLÉ N°1 : RÉCEPTIONNER, RANGER ET PARTICIPER À L'ÉTAT DU STOCK DES PRODUITS

COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Réceptionner les produits	<ul style="list-style-type: none"> • Décrypter un bon de commande et un bon de livraison • Vérifier que le bon de commande corresponde au bon de livraison • Vérifier la température des produits • Vérifier l'état de la commande (quantitatif et qualitatif) 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel à son responsable en cas de besoin 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base de sécurité alimentaire 	<p>Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p>Complexité et contexte du travail : 1 (situations simples et similaires à chaque prestation)</p> <p>Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p>
2. Ranger les produits	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les étiquettes • Exécuter le rangement suivant les lieux et leur usage • Appliquer les règles du FIFO¹⁵ et du FEFO • Appliquer les normes de l'ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve d'une organisation spatio-temporelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base d'hygiène et de conservation • Les modalités de stockage • Les normes de l'ergonomie 	
3. Participer à l'inventaire	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les marchandises • Décoder les étiquettes • Utiliser la balance • Compléter la fiche état de stock • Calculer 	<ul style="list-style-type: none"> • Agir avec méthode 	<ul style="list-style-type: none"> • Les 4 opérations de base • Les unités de mesure utiles au métier • Les différentes denrées alimentaires • Les normes de base HACCP¹⁶ 	

¹⁵ L'acronyme FIFO est l'abréviation de l'expression anglaise First In, First Out, que l'on peut traduire par « premier arrivé, premier sorti ». L'acronyme FEFO signifie quant à lui : « premier périmé, premier sorti » (First Expired, First Out). Le FIFO et le FEFO sont des règles de gestion des stocks.

¹⁶ Le système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

**ACTIVITÉ-CLÉ N°2 : PARTICIPER A LA MISE EN PLACE GENERALE**

COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Se procurer les denrées alimentaires nécessaires au travail	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits • S'inquiéter de la qualité du produit • Signaler les fins de stock • Identifier les lieux de stockage et leur usage • Décoder les étiquettes 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes du chef • Transmettre des informations au chef • Appliquer les méthodes de la marche en avant 	<ul style="list-style-type: none"> • Le nom des aliments et leur classification (viande, légumes, fruits, produits laitiers...) • Les normes de base HACCP 	<p>Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p>Complexité et contexte du travail : 1 (situations simples et similaires à chaque prestation)</p> <p>Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p>
2. Se procurer le matériel nécessaire au travail	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et son usage • Vérifier sa propreté • Identifier les lieux de rangement 	<ul style="list-style-type: none"> • Associer le bon ustensile au bon produit 	<ul style="list-style-type: none"> • Le nom des ustensiles de cuisine et leur utilisation (casserole, couteau, passoir...) 	
3. Nettoyer et éplucher les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de nettoyage et d'épluchage • Limiter les pertes 	<ul style="list-style-type: none"> • Associer la bonne technique au bon produit • Appliquer les techniques de sécurité liées au nettoyage et à l'épluchage 	<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de nettoyage et d'épluchage • Les normes de base HACCP 	
4. Couper les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de découpe adéquats (couteau, robot) • Entreposer les produits travaillés en respectant les normes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de sécurité liées à la découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Le nom des accessoires de découpe et leur utilisation • Les normes de base HACCP • Les différentes découpes 	
5. Rassembler les ingrédients qui composent un plat	<ul style="list-style-type: none"> • Décomposer la fiche technique • Sélectionner les ingrédients nécessaires • Appliquer les bonnes proportions • Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve de précision • Respecter les consignes du chef • Faire preuve d'organisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients • Les grammages • Les unités de mesure utiles au métier • La règle de trois • Les normes de base HACCP 	



ACTIVITÉ-CLÉ N°3 : PARTICIPER À LA RÉALISATION DES PRÉPARATIONS FROIDES				
COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Réaliser des salades (pâtes, riz, pommes de terre, tomates, concombres, haricots et composées) et des crudités (carottes, céleris, choux blanc et rouge)	<ul style="list-style-type: none"> • Décomposer la fiche technique • Suivre le mode opératoire • Appliquer les bonnes proportions • Effectuer l'assaisonnement demandé • Appliquer les normes de conservation • Utiliser le matériel adéquat • Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes du chef • Respecter les normes d'hygiène • Faire preuve de précision et soin 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base HACCP • Les dosages standards de l'assaisonnement 	<p>Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p>Complexité et contexte du travail : 1 (situations complexes et similaires à chaque prestation)</p> <p>Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p>
2. Réaliser des sauces froides et beurres composés	<ul style="list-style-type: none"> • Décomposer la fiche technique • Suivre le mode opératoire • Appliquer les bonnes proportions • Effectuer l'assaisonnement demandé • Appliquer les normes de conservation • Utiliser le matériel adéquat • Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes du chef • Faire preuve de précision et soin 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base HACCP • Les dosages standards de l'assaisonnement 	
3. Réaliser des pâtes sucrées et salées	<ul style="list-style-type: none"> • Décomposer la fiche technique • Suivre le mode opératoire • Appliquer les bonnes proportions • Effectuer l'assaisonnement demandé • Appliquer les normes de conservation • Utiliser le matériel adéquat • Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes du chef • Faire preuve de précision et soin 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base HACCP • Les dosages standards de l'assaisonnement 	
4. Réaliser des desserts de base (mousse au chocolat, crème brûlée, glace, tartes)	<ul style="list-style-type: none"> • Décomposer la fiche technique • Suivre le mode opératoire • Appliquer les bonnes proportions • Appliquer les normes de conservation • Utiliser le matériel adéquat • Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes du chef • Faire preuve de précision et soin 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base HACCP 	





5. Préparer les mises en bouche	<ul style="list-style-type: none">• Décomposer la fiche technique• Suivre le mode opératoire• Appliquer les bonnes proportions• Appliquer les normes de conservation• Savoir travailler à la chaîne• Utiliser le matériel adéquat• Adapter le récipient à son contenu	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les consignes du chef• Avoir le sens de l'observation• Faire preuve de précision, soin, patience et régularité• Maintenir un rythme soutenu• Maintenir sa concentration	<ul style="list-style-type: none">• Les normes de base HACCP	
6. Préparer les sandwiches	<ul style="list-style-type: none">• Décomposer la fiche technique• Suivre le mode opératoire• Appliquer les bonnes proportions• Appliquer les normes de conservation• Suivre les consignes de présentation et d'emballage• Savoir travailler à la chaîne• Utiliser le matériel adéquat	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les consignes du chef• Avoir le sens de l'observation• Maintenir un rythme soutenu• Faire preuve de précision et de soin	<ul style="list-style-type: none">• Les normes de base HACCP• Les dosages standards de l'assaisonnement	



ACTIVITÉ-CLÉ N°4 : PARTICIPER A LA REALISATION DES PREPARATIONS CHAUDES

COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Préparer et cuire les féculents (à l'anglaise, vapeur, au four, à l'étuvée, sautés, frits)	<ul style="list-style-type: none"> Décomposer la fiche technique Suivre le mode opératoire Appliquer les bonnes proportions Effectuer l'assaisonnement demandé Appliquer les normes de conservation Appliquer les normes de sécurité Utiliser le matériel adéquat Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes du chef Faire preuve de précision, soin et vigilance 	<ul style="list-style-type: none"> Les normes de base HACCP Les normes de sécurité en lien avec le travail au chaud Les méthodes de cuisson Les dosages standards de l'assaisonnement 	<p>Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p>Complexité et contexte du travail : 1 (situations complexes et similaires à chaque prestation)</p> <p>Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p> 
2. Préparer et cuire les viandes et les volailles (rôties, grillées, mijotées, vapeur, pochées et cuites à mouillement court)	<ul style="list-style-type: none"> Décomposer la fiche technique Parer en limitant les pertes Découper en limitant les pertes Suivre le mode opératoire Appliquer les bonnes proportions Effectuer l'assaisonnement demandé Appliquer les normes de sécurité Appliquer les normes de conservation Utiliser le matériel adéquat Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes du chef Faire preuve de précision, soin et vigilance 	<ul style="list-style-type: none"> Les normes de base HACCP Les normes de sécurité en lien avec le travail au chaud Les règles de découpe Les méthodes de cuisson Les dosages standards de l'assaisonnement 	
3. Préparer et cuire les poissons (court bouillon, pochés, vapeur, meunière, grillés, papillote)	<ul style="list-style-type: none"> Décomposer la fiche technique Parer en limitant les pertes Découper en limitant les pertes Suivre le mode opératoire Appliquer les bonnes proportions Effectuer l'assaisonnement demandé Appliquer les normes de sécurité Appliquer les normes de conservation Utiliser le matériel adéquat Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes du chef Faire preuve de précision, soin et vigilance 	<ul style="list-style-type: none"> Les normes de base HACCP Les normes de sécurité en lien avec le travail au chaud Les règles de découpe Les méthodes de cuisson Les dosages standards de l'assaisonnement 	



4. Préparer et cuire les légumes (à l'anglaise, vapeur, braisés, au four, à l'étuvée, sautés)	<ul style="list-style-type: none">• Décomposer la fiche technique• Suivre le mode opératoire• Appliquer les bonnes proportions• Effectuer l'assaisonnement demandé• Appliquer les normes de conservation• Appliquer les normes de sécurité• Utiliser le matériel adéquat• Adapter le récipient à son contenu	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les consignes du chef• Faire preuve de précision, soin et vigilance	<ul style="list-style-type: none">• Les normes de base HACCP• Les normes de sécurité en lien avec le travail au chaud• Les méthodes de cuisson• Les dosages standards de l'assaisonnement	
5. Préparer les liaisons (roux, beurre manié, jaune d'œuf)	<ul style="list-style-type: none">• Décomposer la fiche technique• Suivre le mode opératoire• Appliquer les bonnes proportions• Appliquer les normes de conservation• Appliquer les normes de sécurité• Utiliser le matériel adéquat• Adapter le récipient à son contenu	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les consignes du chef• Faire preuve de précision, soin et vigilance	<ul style="list-style-type: none">• Les normes de base HACCP• Les normes de sécurité en lien avec le travail au chaud• Les méthodes de cuisson• Les modes de liaison	
6. Préparer les sauces (émulsions chaudes, béchamel et ses dérivés, réductions)	<ul style="list-style-type: none">• Décomposer la fiche technique• Suivre le mode opératoire• Appliquer les bonnes proportions• Effectuer l'assaisonnement demandé• Appliquer les normes de conservation• Appliquer les normes de sécurité• Utiliser le matériel adéquat• Adapter le récipient à son contenu	<ul style="list-style-type: none">• Respecter les consignes du chef• Faire preuve de précision, soin et vigilance	<ul style="list-style-type: none">• Les normes de base HACCP• Les dosages standards de l'assaisonnement	

7. Préparer les potages et les veloutés	<ul style="list-style-type: none"> • Décomposer la fiche technique • Suivre le mode opératoire • Appliquer les bonnes proportions • Effectuer l'assaisonnement demandé • Appliquer les normes de conservation • Appliquer les normes de sécurité • Utiliser le matériel adéquat • Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes du chef • Faire preuve de précision, soin et vigilance 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base HACCP • Les dosages standards de l'assaisonnement 	
8. Préparer les œufs (sur le plat, à la coque, durs, pochés, omelette, brouillés, mollets)	<ul style="list-style-type: none"> • Décomposer la fiche technique • Suivre le mode opératoire • Appliquer les bonnes proportions • Effectuer l'assaisonnement demandé • Appliquer les normes de conservation • Appliquer les normes de sécurité • Utiliser le matériel adéquat • Adapter le récipient à son contenu 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes du chef • Faire preuve de précision, soin et vigilance 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base HACCP • Les dosages standards de l'assaisonnement 	



**ACTIVITÉ-CLÉ N°5 : PARTICIPER AU SERVICE**

COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Réagir aux annonces des commandes	<ul style="list-style-type: none"> • Ecouter les annonces • Mémoriser les informations liées à son poste • Lire le bon de commande • Se référer au bon de commande 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir son attention • Réagir promptement aux annonces • Rester à son poste 	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits et la composition de la carte • Son poste dans l'équipe et celui des autres 	<p>Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p>Complexité et contexte du travail : 1 (situations complexes et similaires à chaque prestation)</p> <p>Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p>
2. Se procurer les éléments de la mise en place et le matériel nécessaires au service	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les lieux de stockage • Identifier les éléments et le matériel • Réunir les éléments nécessaires à la confection des plats 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve d'une organisation spatio-temporelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Les lieux de stockage • La composition des plats 	
3. Organiser, cuire et réchauffer les mets	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les différentes techniques de cuisson et modes de réchauffe des mets • Organiser son travail en fonction des autres postes • Communiquer avec l'équipe • Anticiper les fins de stock • Signaler les manquements • Coordonner son travail en fonction des autres postes • Mesurer les temps de préparation 	<ul style="list-style-type: none"> • Garder son sang-froid pendant le coup de feu • Rester à son poste • Rester vigilant • Transmettre des informations au chef 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes techniques de cuisson et modes de réchauffe des mets • Les lieux de stockage • Respecter la chronologie des préparations des mets 	
4. Dresser selon un modèle	<ul style="list-style-type: none"> • Reproduire le modèle prédéfini • Coordonner son travail en fonction des autres postes et des plats commandés • Maintenir son plan de travail rangé et propre 	<ul style="list-style-type: none"> • Rester à son poste • Avoir le sens de l'observation • Faire preuve de soin 	<ul style="list-style-type: none"> • Les principales techniques de dressage 	

ACTIVITÉ-CLÉ N°6 : REMETTRE EN ORDRE				
COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Conditionner et ranger les aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluer la fraîcheur • Suivre les normes HACCP • Utiliser les conditionnements adéquats • Etiqueter le produit (identification et datation) • Utiliser les techniques de conservation adéquates • Limiter les pertes 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve d'organisation, soin et minutie 	<ul style="list-style-type: none"> • Les lieux de stockage et leur fonction • Les normes de base HACCP • Les techniques de conservation • Les techniques d'étiquetage 	<p>Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p>Complexité et contexte du travail : 1 (situations complexes et similaires à chaque prestation)</p> <p>Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p>
2. Réaliser la vaisselle (cuisine et salle)	<ul style="list-style-type: none"> • Laver dans un ordre logique • Rincer • Essuyer • Ranger • Utiliser les produits de nettoyage adéquats • Appliquer la méthode de nettoyage adéquate • Vérifier la propreté • Utiliser un lave-vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve d'organisation, d'ordre, d'efficacité et de soin 	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits et les méthodes de lavage pour les différents matériels • Les dosages des produits • Le fonctionnement du matériel de lavage • Les lieux de rangement • Les normes de base HACCP • Les normes de sécurité 	
3. Entretenir le matériel et les plans de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer • Désinfecter • Rincer • Essuyer • Ranger • Doser les produits de nettoyage • S'équiper des protections nécessaires • Appliquer le plan de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve d'organisation et de minutie • Agir énergiquement 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes étapes de nettoyage • Les normes de base HACCP • Les lieux de rangement et de stockage • Les normes de sécurité • Le plan de nettoyage 	
4. Nettoyer	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les sols et les murs • Désinfecter • Utiliser et doser les produits de nettoyage adéquats • S'équiper des protections nécessaires • Appliquer le plan de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve d'organisation et de minutie • Agir énergiquement 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes étapes de nettoyage • Les normes de base HACCP • Les normes de sécurité et d'ergonomie • Le plan de nettoyage 	



ACTIVITÉ-CLÉ N°7 : RESPECTER L'ENVIRONNEMENT : VALORISATION ET REDUCTION DES DECHETS

COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Utiliser les énergies de manière responsable (eau, gaz et électricité)	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les lampes et appareils électriques et/ou au gaz à bon escient Utiliser les quantités d'eau nécessaires Vérifier en fin de service que tout est éteint et coupé 	<ul style="list-style-type: none"> Adopter les gestes adéquats pour économiser l'énergie Développer des automatismes 	<ul style="list-style-type: none"> Les principes des dépenses et des économies d'énergie 	<p>Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p>Complexité et contexte du travail : 1 (situations complexes et similaires à chaque prestation)</p> <p>Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p>
2. Travailler à l'économie	<ul style="list-style-type: none"> Limiter les pertes des denrées alimentaires : épluchage, nettoyage, coupe et découpe Utiliser les quantités recommandées pour les produits de nettoyage Utiliser les produits à usage unique avec parcimonie : sac poubelle, essuie-tout, etc. Décoder les étiquettes et les pictogrammes des produits 	<ul style="list-style-type: none"> Eviter les gaspillages de fond de paquets Respecter les produits et les denrées alimentaires Vérifier les produits entamés avant de recourir au stock Développer des automatismes 	<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de découpe et de nettoyage La valeur économique des produits 	
3. Trier les déchets	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer un tri sélectif : déchets verts, PMC, verre, huile, papier... 	<ul style="list-style-type: none"> Développer des automatismes Respecter l'ordre 	<ul style="list-style-type: none"> Les principes du tri sélectif 	
4. Evacuer les déchets	<ul style="list-style-type: none"> Débarrasser les ustensiles des déchets alimentaires Appliquer les normes HACCP Suivre le calendrier du ramassage des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> Etre sensible au tri sélectif Faire preuve de minutie 	<ul style="list-style-type: none"> Les normes de base HACCP Les lieux de stockage des déchets La réglementation officielle 	

ACTIVITÉ-CLÉ N°8 : RESPECTER LES NORMES D'ERGONOMIE, DE SECURITE ET D'HYGIENE

COMPETENCES	APTITUDES		SAVOIRS	Niv. de RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE pour l'AC
	Savoir-faire	Savoir-faire comportementaux		
1. Respecter les normes d'ergonomie	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les normes de l'ergonomie pour la manutention de charges • Appliquer les normes de l'ergonomie dans les différentes situations de travail • Eviter les déplacements inutiles • Gérer son espace de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Supporter le travail debout en continu • Supporter les écarts de température • Faire preuve d'une organisation spatio-temporelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grands principes de l'ergonomie 	<p style="text-align: center;">Autonomie : 2 (proximité du chef par rapport au commis de cuisine : le chef est consultable en cas de besoin)</p> <p style="text-align: center;">Complexité et contexte du travail : 1 (situations complexes et similaires à chaque prestation)</p> <p style="text-align: center;">Responsabilité : 1 (exercer l'activité clé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique)</p>
2. Respecter les normes de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de sécurité • Porter les tenues adaptées à la tâche • Utiliser le matériel en suivant les consignes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter son comportement et développer des automatismes dans le respect des règles de sécurité envers soi et les autres • Respecter les consignes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de sécurité • Les pictogrammes 	
3. . Respecter les normes d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les normes d'hygiène : HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter son comportement • Développer des automatismes dans le respect des règles d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de base HACCP 	
4. Lutter contre l'incendie	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les équipements de lutte contre l'incendie: couverture, extincteur... 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve de sang froid • Respecter les procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de lutte contre l'incendie spécifiques au métier • Le matériel de lutte contre l'incendie 	



2. Le référentiel de FORMATION

Les unités de formation

Passer du référentiel métier/compétences au **référentiel de formation** suppose de réarticuler les activités-clés entre elles de manière à proposer des unités de formation pertinentes. Les Unités de formation peuvent être créées à partir d'une ou de plusieurs activités-clés ou d'un ensemble d'activités-clés complémentaires. Voici pour le métier de commis de cuisine les activités-clés proposées. Pour rappel, les compétences transversales professionnelles et sociales seront travaillées de manière transversale aux unités de formation.

uf 3

uf 5

uf 4

UNITES DE FORMATION (UF)	Liens avec les Activités-clés (AC) du référentiel métier/compétences	
UF 1 : La gestion du stock	Correspondance	AC 1
UF 2 : La mise en place générale liée aux préparations froides	Mixte	AC2 + AC3 + AC6 (C1, C2 et C3)
UF 3 : La mise en place générale liée aux préparations chaudes	Mixte	AC2 + AC4 + AC6 (C1, C2 et C3)
UF4 : La participation au service	Mixte	AC5 + AC6 (C1, C2 et C3)
UF 5 : Le nettoyage de la cuisine	Correspondance	AC6
ACTIVITÉS-CLÉS ET COMPETENCES TRANSVERSALES « SOCIALES » ET « PROFESSIONNELLES »	Les compétences visées seront travaillées de façon transversale dans toutes les UF et ne feront pas l'objet d'une UF spécifique	ACTIVITE-CLE N°7 : Respecter l'environnement : réduction et valorisation des déchets <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les énergies de manière responsable (eau, gaz et électricité) • Travailler à l'économie • Trier les déchets • Evacuer les déchets ACTIVITE-CLE N°8 : Respecter les normes d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> • Respecter les normes d'ergonomie • Respecter les normes de sécurité • Respecter les normes d'hygiène • Lutter contre l'incendie
		5 COMPETENCES TRANSVERSALES FAVORISANT L'AUTONOMIE PROFESSIONNELLE <ul style="list-style-type: none"> • Travailler en équipe (de l'ordre du relationnel et du travail) • Communiquer (de manière adéquate) en situation professionnelle • Organiser et planifier son travail • Adopter un comportement professionnel • Respecter l'environnement
		4 COMPETENCES TRANSVERSALES FAVORISANT L'AUTONOMIE SOCIALE <ul style="list-style-type: none"> • Se connaître et prendre soin de soi • Communiquer • Participer à une vie collective/à la société • S'intégrer sur le marché de l'emploi ou du travail

Détails des unités de formation

uf1

LA GESTION DU STOCK

Objectif de formation : à la fin de l'unité de formation, le/la stagiaire sera capable de gérer le stock de manière professionnelle en respectant les règles de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène et d'environnement.

SÉQUENCE 1 :

Objectif spécifique S1/UF1 : Réceptionner les produits.

Objectifs pédagogiques :

- › Décrypter un bon de commande et un bon de livraison
- › Vérifier que le bon de commande corresponde au bon de livraison
- › Vérifier la température des produits
- › Vérifier l'état de la commande (quantitatif et qualitatif)
- › Trier et évacuer les déchets

SÉQUENCE 2 :

Objectif spécifique S2/UF1 : Ranger les produits.

Objectifs pédagogiques :

- › Identifier les produits
- › Décoder les étiquettes
- › Exécuter le rangement suivant les lieux et leur usage
- › Appliquer les règles du FIFO et du FEFO
- › Appliquer les normes de l'ergonomie

SÉQUENCE 3 :

Objectif spécifique S3/UF1 : Participer à l'inventaire.

Objectifs pédagogiques :

- › Identifier les marchandises
- › Décoder les étiquettes
- › Utiliser la balance
- › Compléter la fiche état de stock
- › Calculer



LA MISE EN PLACE GÉNÉRALE LIÉE AUX PRÉPARATIONS FROIDES

Objectif de formation : à la fin de l'unité de formation, le/la stagiaire sera capable de participer à la mise en place générale liée aux préparations froides de manière efficace et professionnelle en respectant les règles de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène et d'environnement.

SÉQUENCE 1 :

Objectif spécifique S1/UF2 : Se procurer denrées et matériels nécessaires au travail.

Objectifs pédagogiques :

- › Identifier les produits, le matériel et son usage
- › S'inquiéter de la qualité du produit
- › Signaler les fins de stock
- › Identifier les lieux de stockage et leur usage
- › Décoder les étiquettes
- › Vérifier sa propreté
- › Identifier les lieux de rangement

SÉQUENCE 2 :

Objectif spécifique S2/UF2 : Nettoyer et éplucher les denrées alimentaires.

Objectifs pédagogiques :

- › Appliquer les techniques de nettoyage et d'épluchage
- › Limiter les pertes

SÉQUENCE 3 :

Objectif spécifique S3/UF2 : Couper les denrées alimentaires.

Objectifs pédagogiques :

- › Utiliser les outils de découpe adéquats (couteau, robot)
- › Entreposer les produits travaillés en respectant les normes d'hygiène

SÉQUENCE 4 :

Objectif spécifique S4/UF2 : Rassembler les ingrédients qui composent un plat.

Objectifs pédagogiques :

- › Décomposer la fiche technique
- › Sélectionner les ingrédients nécessaires
- › Appliquer les bonnes proportions
- › Adapter le récipient à son contenu

SÉQUENCE 5 :

Objectif spécifique S5/UF2 : Réaliser une préparation froide.

Objectifs pédagogiques :

- › Décomposer la fiche technique
- › Suivre le mode opératoire
- › Appliquer les bonnes proportions
- › Appliquer les normes de conservation
- › Utiliser le matériel adéquat
- › Adapter le récipient à son contenu

SÉQUENCE 6 :

Objectif spécifique S6/UF2 : Remettre en ordre.

Objectifs pédagogiques :

- › Conditionner et ranger les aliments
- › Réaliser la vaisselle
- › Entretien du matériel et des plans de travail



Interfédé, AS 2013

uf3

LA MISE EN PLACE GÉNÉRALE LIÉE AUX PRÉPARATIONS CHAUDES

Objectif de formation : à la fin de l'unité de formation, le/la stagiaire sera capable de participer à la mise en place générale liée aux préparations chaudes de manière efficace et professionnelle en respectant les règles de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène et d'environnement.

SÉQUENCE 1 :

Objectif spécifique S1/UF3 : Se procurer denrées et matériels nécessaires au travail.

Objectifs pédagogiques :

- › Identifier les produits, le matériel et son usage
- › S'inquiéter de la qualité du produit
- › Signaler les fins de stock
- › Identifier les lieux de stockage et leur usage
- › Décoder les étiquettes
- › Vérifier sa propreté
- › Identifier les lieux de rangement

SÉQUENCE 2 :

Objectif spécifique S2/UF3 : Nettoyer et éplucher les denrées alimentaires.

Objectifs pédagogiques :

- › Appliquer les techniques de nettoyage et d'épluchage
- › Limiter les pertes

SÉQUENCE 3 :

Objectif spécifique S3/UF3 : Couper les denrées alimentaires.

Objectifs pédagogiques :

- › Utiliser les outils de découpe adéquats (couteau, robot)
- › Entreposer les produits travaillés en respectant les normes d'hygiène

SÉQUENCE 4 :

Objectif spécifique S4/UF3 : Rassembler les ingrédients qui composent un plat.

Objectifs pédagogiques :

- › Décomposer la fiche technique
- › Sélectionner les ingrédients nécessaires
- › Appliquer les bonnes proportions
- › Adapter le récipient à son contenu

SÉQUENCE 5 :

Objectif spécifique S5/UF3 : Réaliser une préparation chaude.

Objectifs pédagogiques :

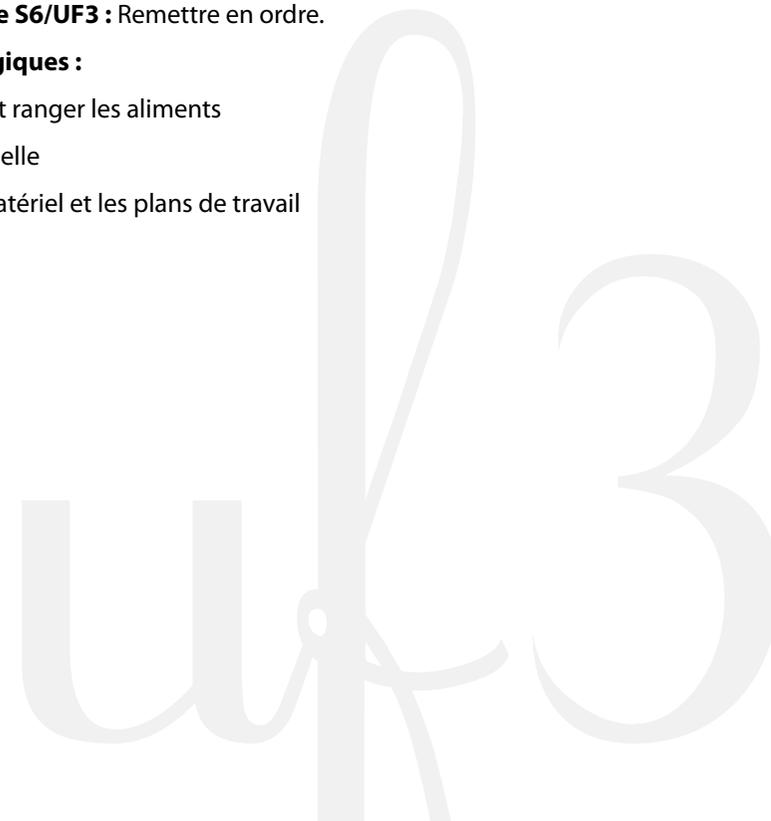
- › Décomposer la fiche technique
- › Suivre le mode opératoire
- › Appliquer les bonnes proportions
- › Appliquer les normes de conservation
- › Utiliser le matériel adéquat
- › Adapter le récipient à son contenu

SÉQUENCE 6 :

Objectif spécifique S6/UF3 : Remettre en ordre.

Objectifs pédagogiques :

- › Conditionner et ranger les aliments
- › Réaliser la vaisselle
- › Entretien du matériel et des plans de travail



uf4 LA PARTICIPATION AU SERVICE

Objectif de formation : à la fin de l'unité de formation, le/la stagiaire sera capable de participer au service de manière efficace et professionnelle en respectant les règles de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène et d'environnement.

SÉQUENCE 1 :

Objectif spécifique S1/UF4 : Réagir aux annonces des commandes.

Objectifs pédagogiques :

- › Ecouter les annonces
- › Mémoriser les informations liées à son poste
- › Lire le bon de commande
- › Se référer au bon de commande

SÉQUENCE 2 :

Objectif spécifique S2/UF4 : Se procurer les éléments de la mise en place et le matériel nécessaires au service.

Objectifs pédagogiques :

- › Identifier les lieux de stockage
- › Identifier les éléments et le matériel
- › Réunir les éléments nécessaires à la confection des plats

SÉQUENCE 3 :

Objectif spécifique S3/UF4 : Organiser, cuire et réchauffer les mets.

Objectifs pédagogiques :

- › Appliquer les différentes techniques de cuisson et modes de réchauffe des mets
- › Organiser son travail en fonction des autres postes
- › Communiquer avec l'équipe
- › Anticiper les fins de stock
- › Signaler les manquements
- › Coordonner son travail en fonction des autres postes
- › Mesurer les temps de préparation

SÉQUENCE 4 :

Objectif spécifique S4/UF4 : Dresser selon un modèle.

Objectifs pédagogiques :

- › Reproduire le modèle prédéfini
- › Coordonner son travail en fonction des autres postes et des plats commandés
- › Maintenir son plan de travail rangé et propre

SÉQUENCE 5 :**Objectif spécifique S5/UF4 :** Remettre en ordre.**Objectifs pédagogiques :**

- › Conditionner et ranger les aliments
- › Réaliser la vaisselle
- › Entretien du matériel et des plans de travail

SÉQUENCE 6 :**Objectif spécifique S6/UF4 :** Respecter l'environnement.**Objectifs pédagogiques :**

- › Utiliser les énergies de manière responsable (eau, gaz et électricité)
- › Travailler à l'économie



uf5

LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT DE L'ENSEMBLE DE LA CUISINE

Objectif de formation : à la fin de l'unité de formation, le/la stagiaire sera capable de nettoyer la cuisine de manière efficace et professionnelle en respectant les règles de sécurité, d'ergonomie, d'hygiène et d'environnement.

SÉQUENCE 1 :**Objectif spécifique S1/UF5 :** Nettoyer.**Objectifs pédagogiques :**

- › Nettoyer les sols et les murs
- › Désinfecter
- › Utiliser et doser les produits de nettoyage adéquats
- › S'équiper des protections nécessaires
- › Appliquer le plan de nettoyage

SÉQUENCE 2 :**Objectif spécifique S2/UF5 :** Utiliser les énergies de manière responsable.**Objectifs pédagogiques :**

- › Utiliser les lampes et appareils électriques et/ou au gaz à bon escient
- › Utiliser les quantités d'eau nécessaires
- › Vérifier en fin de service que tout est éteint et coupé

SÉQUENCE 3 :

Objectif spécifique S3/UF5 : Travailler à l'économie.

Objectifs pédagogiques :

- › Limiter les pertes des denrées alimentaires : épluchage, nettoyage, coupe et découpe
- › Utiliser les quantités recommandées pour les produits de nettoyage
- › Utiliser les produits à usage unique avec parcimonie : sac poubelle, essuie-tout, etc.
- › Décoder les étiquettes et les pictogrammes des produits

SÉQUENCE 4 :

Objectif spécifique S4/UF5 : Trier les déchets.

Objectifs pédagogiques :

- › Effectuer un tri sélectif : déchets verts, PMC, verre, huile, papier...

SÉQUENCE 5 :

Objectif spécifique S5/UF5 : Evacuer les déchets.

Objectifs pédagogiques :

- › Débarrasser les ustensiles des déchets alimentaires
- › Appliquer les normes HACCP
- › Suivre le calendrier du ramassage des déchets



Le Perron de l'Ilon

3. Le référentiel d'ÉVALUATION

Pour chaque Unité de formation, le référentiel d'évaluation précise une épreuve normalisée sur base de critères et indicateurs.

uf 1

LA GESTION DU STOCK

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

2 tâches à réaliser

ÉPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 1

1. Tâche 1 à réaliser

Sur base d'une commande d'une dizaine de produits de consommation courante passée au préalable auprès d'un fournisseur, le/la stagiaire doit réceptionner des produits frais : vérifier que la livraison corresponde au bon de livraison, vérifier la température des produits, vérifier la qualité des produits et les dates de péremption.

Le/la stagiaire doit ranger les produits dans les lieux de stockage adéquats en respectant les règles du FIFO et du FEFO et les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les emballages superflus seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

A la fin de la vérification de la qualité des produits, le/la stagiaire pourra faire appel à son supérieur en cas de doute.

Durée : maximum 20 minutes

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, si nécessaire demandera une aide verbale et technique à son évaluateur et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve.

Le/la stagiaire veillera à ne pas entraver le travail des autres stagiaires en monopolisant l'espace de travail.

MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 1				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
La procédure de réception des marchandises est respectée	<ul style="list-style-type: none"> La vérification de la livraison est réalisée sur base du bordereau 	<ul style="list-style-type: none"> L'indicateur doit être rencontré 		
Les emballages superflus sont gérés	<ul style="list-style-type: none"> Les emballages sont triés par catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> Marge de 2 erreurs 		
	<ul style="list-style-type: none"> Les emballages sont évacués conformément aux dispositions prévues par le lieu de travail 	<ul style="list-style-type: none"> Marge de 2 erreurs 		
Les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité sont respectées	<ul style="list-style-type: none"> Les produits non conformes sont écartés 	<ul style="list-style-type: none"> Les produits non conformes éventuels sont signalés à 90% 		
	<ul style="list-style-type: none"> La chaîne du froid est respectée 	<ul style="list-style-type: none"> L'indicateur doit être rencontré 		
Les règles du FIFO et du FEFO et les lieux de stockage sont respectés	<ul style="list-style-type: none"> Les produits sont rangés adéquatement 	<ul style="list-style-type: none"> Marge de 2 erreurs 		
Le travail est efficace et rapide	<ul style="list-style-type: none"> Le travail est terminé dans les temps 	<ul style="list-style-type: none"> L'indicateur doit être rencontré 		
Seuil de réussite			5/7	



MODE D'ÉPREUVE
ÉPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 2
1. Tâche 2 à réaliser

Sur base d'une fiche d'état de stock pré établie d'une trentaine de produits, le/la stagiaire devra réaliser l'inventaire de la chambre froide et écartera les produits périmés.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire disposera d'une balance, d'une calculatrice et du matériel d'écriture.

Durée : maximum 30 minutes

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de son évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve.

MODALITE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 2

Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
L'inventaire est complet	• Les produits et les quantités correspondent à la réalité	• Exactitude du relevé à 80 %		
La fraîcheur des produits est contrôlée	• Les produits périmés sont écartés	• Marge de 2 erreurs		
La fiche d'état de stock est complétée correctement	• Les relevés sont inscrits dans les bonnes cases	• Marge de 2 erreurs		
Le travail est efficace et rapide	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
Seuil de réussite			3/4	
Pour que l'UF soit validée, il faut avoir réussi les 2 tâches				



uf2

LA MISE EN PLACE GÉNÉRAL LIÉE AUX PRÉPARATIONS FROIDES

MODE D'ÉPREUVE DE L'UF2

5 tâches à réaliser. Les tâches peuvent être évaluées séparément ou regroupées selon le projet pédagogique, le curriculum de formation et les impératifs de production. En cas de regroupement, il convient d'additionner la durée maximale octroyée à chaque tâche.

ÉPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 1

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 1 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation froide pour maximum 4 personnes : une salade de féculents.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : maximum 1 heure, l'évaluateur peut adapter la durée de l'épreuve en fonction de sa complexité.



Le Perron de l'Illon

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de son supérieur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.



MODALITE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 1				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire est respecté	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• Les découpes sont régulières	• Marge d'1 erreur		
	• Le temps de cuisson est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine	• Marge d'1 erreur		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			9/15	

ÉPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 2

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 2 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le stagiaire devra réaliser 1 préparation froide pour maximum 4 personnes : une salade de légumes avec découpe.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : maximum 1 heure, l'évaluateur peut adapter la durée de l'épreuve en fonction de sa complexité.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de son supérieur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 2				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire est respecté	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• Les découpes sont régulières	• Marge d'1 erreur		
	• Le temps de cuisson est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine	• Marge d'1 erreur		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			9/15	

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 3

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 3 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation froide pour maximum 4 personnes : une sauce froide.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

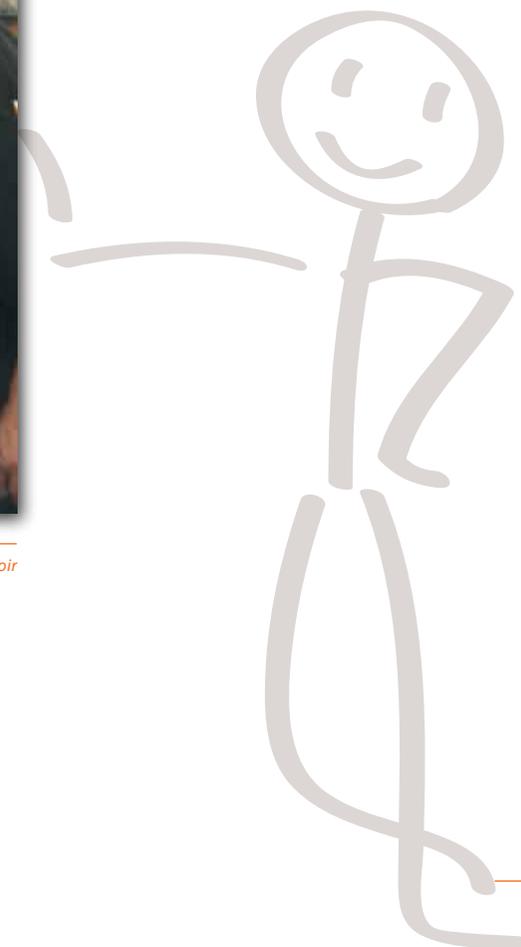
Durée : maximum 15 minutes.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de son supérieur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.



Le Germoir





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 3				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées pour chaque préparation	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire est respecté pour chaque préparation	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• L'assaisonnement de base est respecté	• L'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
La qualité organoleptique est respectée	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			8/13	

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 4

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 4 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation froide pour maximum 4 personnes : une pâte salée ou sucrée.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : maximum 40 minutes.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de son supérieur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 4				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire est respecté	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• L'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine	• L'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			8/13	

ÉPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 5

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 5 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation froide pour maximum 4 personnes : un dessert de base.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : maximum 1 heure.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de son supérieur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.



Le Germoir



MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 5				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées pour chaque préparation	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire est respecté pour chaque préparation	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• Les techniques de découpe sont maîtrisées : les découpes sont régulières	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La cuisson est juste : le temps de cuisson est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			11/14	
Pour que l'UF soit validée, il faut avoir réussi 4 tâches sur les 5.				

uf3

LA MISE EN PLACE GÉNÉRALE LIÉE AUX PRÉPARATIONS CHAUDES

MODE D'ÉPREUVE DE L'UF3

5 tâches à réaliser. Les tâches peuvent être évaluées séparément ou regroupées selon le projet pédagogique, le curriculum de formation et les impératifs de production. En cas de regroupement, il convient d'additionner la durée maximale octroyée à chaque tâche.

ÉPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 1

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 1 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation chaude pour maximum 4 personnes : un potage.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : maximum 1 heure, l'évaluateur peut adapter la durée de l'épreuve en fonction de sa complexité.



Le Perron de l'Ilon

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.



MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 1				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire respecte la fiche technique	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• Les techniques de découpe sont maîtrisées : les découpes sont régulières	• Marge d'1 erreur		
	• La cuisson est juste : le temps de cuisson est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'assaisonnement de base est respecté : l'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine	• L'indicateur doit être rencontré		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			10/15	

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 2

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 2 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation chaude pour maximum 4 personnes : une viande rouge grillée.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : l'évaluateur adapte la durée de l'épreuve en fonction de la fiche technique.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 2				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire respecte la fiche technique	• La cuisson est juste : le temps de cuisson est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'assaisonnement de base est respecté : l'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine	• L'indicateur doit être rencontré		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			9/11	

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 3

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 3 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation chaude pour maximum 4 personnes : un légume cuit à l'anglaise.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : maximum 1 heure.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 3				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• L'indicateur doit être respecté		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire respecte la fiche technique	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• La cuisson est juste : le temps de cuisson est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'assaisonnement de base est respecté : l'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine	• L'indicateur doit être rencontré		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			11/14	

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 4

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 4 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation chaude pour maximum 4 personnes : une sauce émulsionnée.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

Durée : maximum 30 minutes.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 4				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire respecte la fiche technique	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• Les étapes de cuisson sont respectées	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'assaisonnement de base est respecté : l'assaisonnement correspond au standard du type de cuisine	• L'indicateur doit être rencontré		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			10/14	

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 5

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 5 à réaliser

Sur base d'une fiche technique, le/la stagiaire devra réaliser 1 préparation chaude pour maximum 4 personnes : un féculent frit.

Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets et les emballages seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera d'une fiche technique, de la marchandise et du matériel nécessaire. La friteuse est préchauffée à 160°. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche.

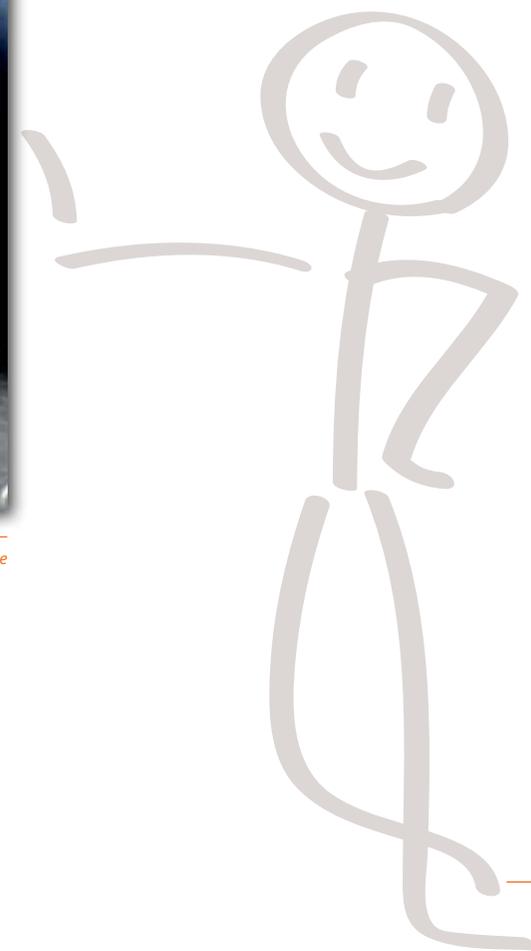
Durée : maximum 40 minutes.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.



Croc'Espace





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 5				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les tâches préalables sont exécutées	• Les marchandises sont identifiées et disposées sur le plan de travail	• Marge d'1 erreur		
	• Le matériel est identifié et prêt à l'emploi	• Marge d'1 erreur		
	• L'espace de travail est défini et propre	• L'indicateur doit être rencontré		
Le mode opératoire respecte la fiche technique	• Les proportions sont respectées	• Exactitude du poids final attendu à 90%		
	• Les techniques de découpe sont maîtrisées : les découpes sont régulières	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La cuisson est juste : le temps de cuisson est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
Le produit fini est conforme à la fiche technique	• L'aspect visuel de la préparation est soigné	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La consistance du produit fini est conforme	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le récipient est adapté au contenu	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les déchets sont triés et évacués	• Marge de 2 erreurs		
Seuil de réussite			9/14	
Pour que l'UF soit validée, il faut avoir réussi 4 tâches sur les 5.				

uf4 LA PARTICIPATION AU SERVICE

MODE D'ÉPREUVE DE L'UF4

1 tâche à réaliser.

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche à réaliser

Sur base d'un modèle connu, le/la stagiaire devra réaliser pour 2 personnes un plat chaud classique de la carte. Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire bénéficiera de la marchandise, du matériel nécessaire et des supports de service préchauffés. L'évaluateur peut intervenir pour orienter le/la stagiaire dans la réalisation de la tâche. Il/elle utilisera un thermomètre pour évaluer la température du plat.

Durée : maximum 20 minutes.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières. Le/la stagiaire veillera à laisser son poste de travail propre et rangé.





MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE				
Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
La chronologie des étapes de réchauffe et de cuisson minute est respectée	• Tous les ingrédients sont prêts à être dressés sur le support de service	• Un décalage de 2 minutes est toléré		
	• Chaque ingrédient est à température adéquate	• Marge d'erreur de 20%		
L'assiette est conforme au modèle	• Tous les ingrédients sont présents (ni+,ni-)	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les proportions sont respectées	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le dressage correspond au modèle de présentation de l'assiette	• L'indicateur doit être rencontré		
L'organisation spatio-temporelle est adaptée	• Le travail est terminé dans les temps	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'espace de travail délimité est respecté	• L'indicateur doit être rencontré		
La remise en ordre est effectuée	• Le matériel est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est nettoyé et rangé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le conditionnement et l'étiquetage sont effectués	• L'indicateur doit être rencontré		
Seuil de réussite			8/10	
Pour que l'UF soit validée, il faut avoir réussi tous les indicateurs qui doivent être rencontrés.				

LE NETTOYAGE DE LA CUISINE

MODE D'ÉPREUVE DE L'UF5

3 tâches à réaliser.

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 1

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 1 à réaliser

Le/la stagiaire doit dégager un plan de travail délimité et les fourneaux. Il/elle procédera au rangement d'une quinzaine d'ustensiles et d'une dizaine d'ingrédients. Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Les déchets seront triés et évacués.

2. Conditions de réalisation

La tâche sera faite après le service. Le/la stagiaire connaît les techniques de conditionnement des ingrédients de fin de service.

Durée : elle doit être donnée par l'évaluateur au début de la tâche : elle sera définie en fonction du service écoulé.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.

MODALITE D'EVALUATION DE LA TÂCHE 1

Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Les plans de travail sont prêts à être nettoyés	• Les plans de travail sont dégagés	• L'indicateur doit être rencontré		
Les ingrédients sont reconditionnés et rangés selon les indications du chef	• Les procédures de vérification sont appliquées (quantité et qualité)	• Marge de 4 erreurs		
	• Les diverses techniques de conditionnement sont respectées	• Marge de 4 erreurs		
	• Les règles d'hygiène en matière de conservation des aliments sont respectées	• L'indicateur doit être rencontré		
	• L'étiquetage est correct	• Marge de 4 erreurs		
Les ustensiles et le matériel sont rangés au bon endroit	• Les ustensiles et le matériel sont triés, répartis et rangés dans la zone sale et la zone propre	• Marge de 5 erreurs		

Seuil de réussite

4/6

uf5

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 2
MODE DE CONTRÔLE
Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE
1. Tâche 2 à réaliser

Le/la stagiaire doit faire la vaisselle à la main d'une dizaine de pièces variées comprenant aussi bien de la vaisselle provenant de la salle que de la cuisine. Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

2. Conditions de réalisation

Au préalable, les couverts sont mis dans un bac de trempage par le personnel de la salle. Les plats et les supports de service sont rangés sur le plan de travail prévu à cet effet.

Durée : elle doit être donnée par l'évaluateur au début de la tâche: elle sera définie en fonction du service écoulé.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant les pertes des matières premières.

MODALITE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 2

Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
La vaisselle est préparée au lavage	• La vaisselle est débarrassée des restes alimentaires	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La vaisselle est rincée	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La vaisselle est rangée selon les priorités de lavage	• Marge de 2 erreurs		
La vaisselle est faite	• La vaisselle est faite dans le bon évier	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La vaisselle est dégraissée, rincée et essuyée. Les quantités d'eau et de produits sont adéquates	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La température de l'eau est suffisante	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La qualité de l'eau est entretenue	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Les priorités de lavage sont respectées	• Marge de 2 erreurs		
La vaisselle est propre	• La vaisselle ne contient plus de trace d'aliments	• L'indicateur doit être rencontré		
	• La vaisselle est dégraissée, rincée et essuyée	• L'indicateur doit être rencontré		
Seuil de réussite			8/10	

EPREUVE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 3

MODE DE CONTRÔLE

Situation : réelle

Lieu : dans le centre de formation

MODE D'ÉPREUVE

1. Tâche 3 à réaliser

Le/la stagiaire doit faire le nettoyage : d'un plan de travail et du sol (ou d'une zone définie) de la cuisine. Le/la stagiaire doit respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

2. Conditions de réalisation

Le/la stagiaire dispose de tout le matériel et de tous les produits nécessaires. Le plan de travail et le sol sont dégagés de tous ustensiles et matériels.

Durée : elle doit être donnée par l'évaluateur au début de la tâche : elle sera définie en fonction du service écoulé.

3. Contraintes

Le/la stagiaire devra travailler seul/e, demandera une aide verbale et technique de l'évaluateur si nécessaire et ne pourra pas communiquer avec les autres stagiaires durant l'épreuve. Le/la stagiaire doit veiller aux déplacements inutiles, aux économies d'énergies et travailler en limitant l'utilisation des produits.

MODALITE D'ÉVALUATION DE LA TÂCHE 3

Critères	Indicateurs	Niveaux de réussite	OK	Pas OK
Le plan de travail est propre	• Le plan de travail est dépourvu de toute trace d'aliments	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le matériel utilisé est adéquat	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le produit est adéquat et bien dosé	• Marge d'1 erreur		
	• Le plan de travail est lavé, rincé et essuyé	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le plan de travail est désinfecté	• Marge d'1 erreur		
Le sol et les murs sont nettoyés selon les techniques propres à chaque surface	• Le sol et les murs sont dépourvus de toutes traces	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le matériel utilisé est adéquat	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le produit utilisé est adéquat et bien dosé	• Marge d'1 erreur		
	• Le sol et les murs sont lavés, rincés et raclés	• L'indicateur doit être rencontré		
	• Le sol et les murs sont désinfectés	• Marge d'1 erreur		
Seuil de réussite			7/10	
Pour que l'UF soit validée, il faut avoir réussi toutes les tâches				

4. Bibliographie

- › Profils de qualification et de formation de la CCPQ: (www.sfmq.cfwb.be).
- › Thésée: Le guide méthodologique des filières et des passerelles, projet européen EQUAL 2008 (www.aid-com.be ou www.thesee.be).
- › SFMQ: Guide méthodologique version D, juin 2012 (www.sfmq.cfwb.be).
- › CEF, Avis n°113: «Compétences non-techniques, compétences transversales, une question de contexte».
- › Commission européenne: «Compétences clés pour l'éducation et la formation tout au long de la vie un cadre de référence européen» Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes 2007.
- › Rapport conjoint 2010 du Conseil et de la Commission sur l'état d'avancement de la mise en oeuvre du programme de travail «Éducation et formation 2010» (2010/C 117/01).





Le projet « référentiel de formation pour 7 filières en EFT/OISP » a été mené par l'Interfédé en 2012 et 2013. Il a consisté à produire des référentiels métier, de formation et d'évaluation pour 6 métiers relevant de filières proposées dans le secteur (commis de cuisine, commis de salle, vendeur/vendeuse, poseur/poseuse de menuiseries fermées en tenant compte de la PEB, ouvrier/ouvrière semi qualifié/é en entreprise de création, entretien et aménagement parcs et jardins, employé/employée administratif/administrative et d'accueil) et pour la filière orientation en suivant une méthodologie relevant de « l'approche par compétences ».

Ce Cahier de l'Interfédé présente les productions relatives au **métier de Commis de cuisine**

Les membres du groupe de travail : Anne BOLAND (Le Phare), Julien BOUVIER (Produits et marchés de pays), Fabian CAPOUILLEZ (Le Gerموir), Anne LAMAND (AID Perron de l'Illon), Gregory LECLERCQ (AID Perron de l'Illon), Arnaud MILSTEIN (Work'inn), Denis SCHREIBER (Ateliers de Pontaury).

Animatrice méthode : Marie-Pierre DESMERGERS (EFT Gavroche).

Experte méthode : Myriam Colot (AID)

Comité de pilotage : Eric ALBERTUCCIO (AID), Dominique BRASSEUR (Lire et Ecrire en Wallonie), Raphaël CLAUS (Interfédé), Eric MIKOLAJCZAK (Interfédé), Marina MIRKES (Interfédé), Ann PAQUET (Aleap), Daniel THERASSE (Acfi), Jean-Luc VRANCKEN (Caips).

Comité d'accompagnement : Marie-Françoise SANGLIER (Cabinet du Ministre André Antoine, Ministre de la formation professionnelle), Jean-Christophe JACOBS (DGO6 - Direction générale de l'emploi et de la formation - Division de la formation professionnelle), Eric MIKOLAJCZAK (Interfédé), Marina MIRKES (Interfédé).

Crédit photos : AID, Croc'Espace, Interfédé AS 2013, Le Gerموir, le Perron de l'Illon.

Avec le soutien de la Wallonie et du Fonds social européen

