

# PROJET DE PROFIL DE CERTIFICATION

## PREMIER·ÈRE COMMIS DE CUISINE

Enseignement professionnel secondaire spécialisé de forme 3 de plein exercice et en alternance (art.47)

Approuvé par le Gouvernement en date du 22/11/2023



# INTRODUCTION

Le profil de certification est le document de référence destiné à l'enseignement en FWB. Il définit le lien entre une option de base groupée ou une formation à un métier et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement<sup>1</sup>.

Le profil de certification (PC) contient :

- Une introduction avec un glossaire général
- Une présentation du métier
- Les références du profil de certification
- Le parcours d'apprentissage
- Les activités clés
- Les Unités d'acquis d'apprentissage (UAA) qui listent les aptitudes, les savoirs et l'autonomie avec :
  - un glossaire spécifique pour chaque UAA
  - le profil d'évaluation pour chaque UAA
- Un récapitulatif du profil d'équipement
- Le cadre francophone de certification
- Le(s) SCE

---

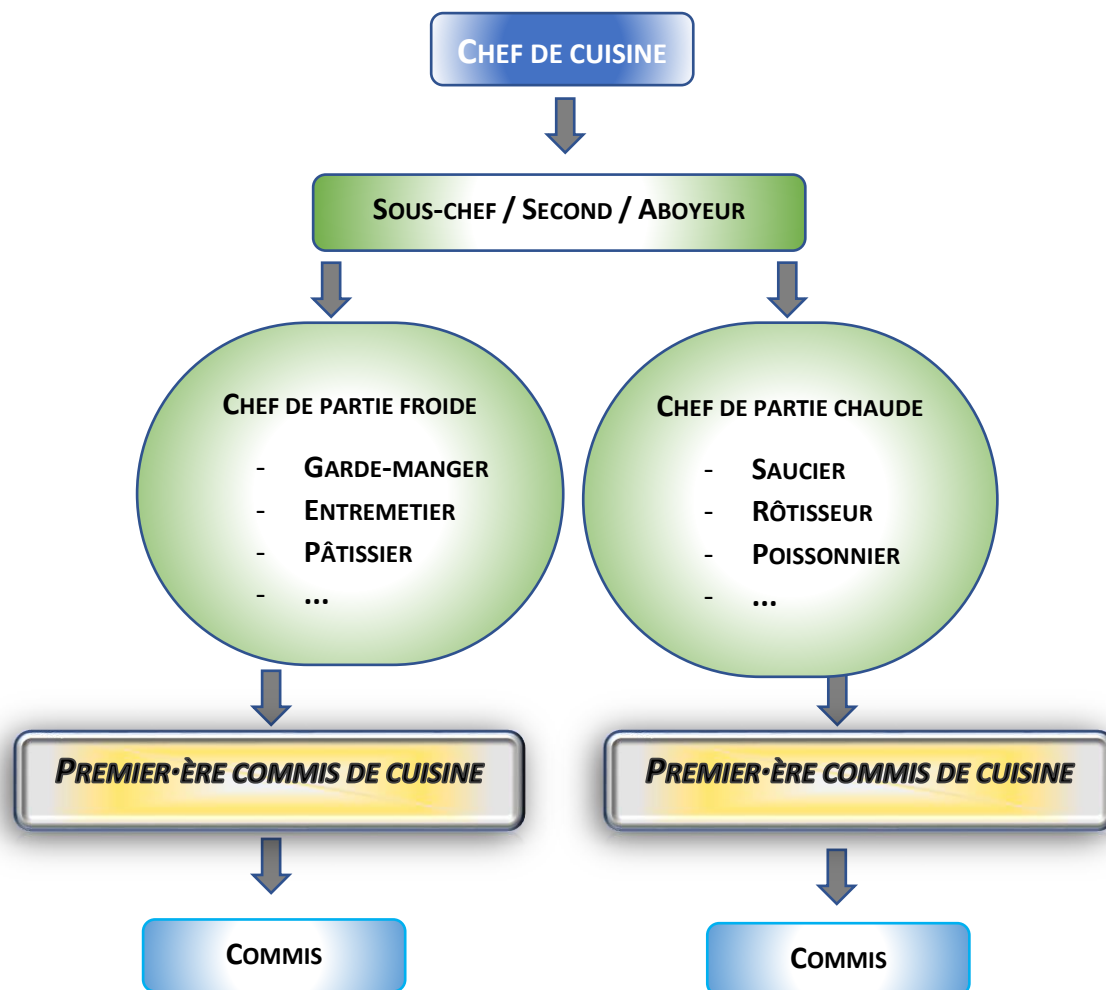
<sup>1</sup> Comme défini à l'article 1.3.1-1, 47°, du Code de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire.

# GLOSSAIRE

<b>Acquis d'apprentissage (AA)</b>	Énoncé de ce que l'apprenant sait, comprend, est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage ; les acquis d'apprentissage sont définis en termes de savoirs, d'aptitudes et de compétences, au sens de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie.
<b>Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)</b>	Ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.
<b>Activités clés (AC)</b>	Activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier.
<b>Attestation de validation</b>	Document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les acquis d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échoit par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.
<b>Cadre Francophone des Certifications (CFC)</b>	Instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).
<b>Compétence</b>	Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.
<b>Savoirs</b>	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.
<b>Aptitudes</b>	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).
<b>Compétence professionnelle</b>	Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.
<b>Grappe métier</b>	Rassemblent des métiers qui sont liés par un même type de production, de services ou par une mobilité professionnelle. Une Grappe-métiers a pour objectif de situer le métier dans une vision plus large de secteur d'activités ; les Profils Métiers sont regroupés en Grappes de métiers.

<b>Parcours d'apprentissage</b>	Proposition d'un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA) et d'une estimation temporelle pour chaque unité ; les points ECVET y sont attribués.
<b>Points ECVET</b>	<i>Tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») :</i> représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.
<b>Profil de certification (PC)</b>	Document de référence pour l'enseignement en FWB définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.
<b>Profil de formation (PF)</b>	Document élaboré par le SFMQ qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement, il est élaboré par des représentants des opérateurs : de l'enseignement ordinaire et spécialisé, de l'enseignement de promotion sociale, publics de la formation professionnelle, de l'alternance, de l'insertion socioprofessionnelle et du Consortium de validation des compétences.
<b>Profil métier (PM)</b>	Document élaboré par le SFMQ qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences, il est élaboré par des représentants des Services publics de l'emploi (Forem, Actiris), des représentants des Organisations patronales et des représentants des Organisations syndicales.
<b>Profil d'équipement</b>	Profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.
<b>Profil d'évaluation</b>	Profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.
	<b>Critères</b>
	<b>Indicateurs</b>
<b>Supplément au Certificat Europass (SCE)</b>	Document octroyé suite à une formation technique ou professionnelle, ou à l'obtention d'un titre de compétences du consortium de validation des compétences. Il permet de rendre plus compréhensible le niveau de formation et/ou de qualification entre pays membres de l'Union Européenne. Il contient : le titre obtenu, le niveau de la qualification (en rapport avec le Cadre Francophone des Certifications en abrégé CFC), les acquis d'apprentissage, le système d'enseignement ou d'opérateur de formation concerné.
<b>Semaine projet</b>	Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. Ces semaines comprises entre 3 et 5 semaines sont issues du découpage en 25 à 27 semaines du parcours d'apprentissage.

Le-La premier-ère **commis de cuisine** dépend du chef de partie (chaude ou froide) ou du cuisinier



#### L'ACTIVITÉ DE CE MÉTIER :

- ✓ S'exerce au sein de : restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, traiteur, restauration mobile (trains, bateaux, ..),
- ✓ L'activité implique la manipulation d'outils tranchants et de matériel électrique,
- ✓ La posture debout est prolongée et les horaires peuvent être variables et/ou de types « services-coupés ».vibrants et à choc. Le port d'équipements de protection individuelle (masque à poussières, lunettes, protections auditives, chaussures de sécurité..) est requis.

<p><b>Il/Elle :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Travaille en équipe pluridisciplinaire sous la supervision d'un responsable,</li> <li>✓ Effectue aussi bien des préparations chaudes que froides ainsi que des desserts,</li> <li>✓ Donne des instructions opérationnelles aux autres commis et en est le responsable.</li> </ul> <p><b>Il/Elle :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réalise la mise en place,</li> <li>✓ Prépare, dispose et garnit les mets,</li> <li>✓ Coordonne et supervise les occupations des commis.</li> </ul>	<p><b>Il/Elle vérifie la mise en œuvre des instructions données par son/ses supérieur-s et est responsable du travail confié lors,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>De la mise en place :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du chef de partie et/ou du cuisinier,</li> <li>✓ Nettoie, lave, épluche, coupe, hache, cuit les légumes et les fruits,</li> <li>✓ Prépare les garnitures, sauces de bases froides et chaudes, potages, entrées et les bases des desserts et salades,</li> <li>✓ Réalise la cuisson préliminaire des mets.</li> </ul> </li> <li>• <u>Durant le service :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aide le chef de partie ou le cuisinier dans les préparations, suit ses instructions</li> </ul> </li> <li>• <u>Après le service :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Débarrasse,</li> <li>✓ Assure la conservation des denrées alimentaires selon les règles d'hygiène,</li> <li>✓ Nettoie le lieu et les instruments de travail,</li> <li>✓ Assure l'ordre et la netteté dans la cuisine,</li> <li>✓ Respecte les normes de sécurité pendant le travail,</li> <li>✓ Vérifie l'état des stocks selon les instructions du chef de partie et/ou du cuisinier.</li> </ul> </li> </ul>
--	--

**CE PROFIL DE CERTIFICATION COMPREND 2 UAA (UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE)**

UAA1	RÉCEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTRÔLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES
UAA2	EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU SIMPLE ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPÉRIEUR HIÉRARCHIQUE

**QUI FERONT CHACUNE L'OBJET D'UNE ÉVALUATION LORS D'UNE ÉPREUVE DE QUALIFICATION.**

UNE **ATTESTATION DE VALIDATION** SERA OCTROYÉE LORSQUE L'ÉPREUVE EST RÉUSSIE.

LE **CERTIFICAT DE QUALIFICATION** SERA OCTROYÉ LORSQUE TOUTES LES ÉPREUVES AURONT ÉTÉ VALIDÉES ET QUE LE **STAGE EN ENTREPRISE<sup>2</sup>** AURA ÉTÉ RÉALISÉ.

2 Pour les élèves de l'enseignement de plein exercice – Pour l'enseignement en alternance voir les dispositions prévues dans le Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance.

# TABLE DES MATIÈRES

Introduction .....	2
Table des matières .....	7
Références du profil de certification .....	8
Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET .....	9
Activités clés (AC) .....	10
Unités d'acquis d'apprentissage (UAA) .....	10
UAA 1 .....	10
RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES .....	10
Glossaire UAA1 : .....	13
Contexte d'évaluation de l'UAA 1 .....	14
Cadre de référence d'évaluation .....	15
UAA 2 .....	16
EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU SIMPLE ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE .....	16
Glossaire UAA2 : .....	24
Contexte d'évaluation DE L'UAA 2 .....	25
Cadre de référence d'évaluation .....	27
Profil d'équipement .....	28
Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier .....	31
Le cadre francophone des certifications .....	32
SUPPLEMENT AU CERTIFICAT EUROPASS .....	35

# RÉFÉRENCES DU PROFIL DE CERTIFICATION

## Intitulé de la formation concernée

PREMIER·ERE COMMIS DE CUISINE <sup>3</sup>

## Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée la formation à un métier

2 Années à titre indicatif <sup>4</sup>

## Profil(s) de formation au(x)quel(s) se réfère(nt) l'option groupée

Profil de formation du / de la « PREMIER·ERE COMMIS DE CUISINE » produit par le SFMQ et adopté par le Gouvernement en date du 07 mai 2020

## Nombre minimum et maximum de semaines de stage au service des apprentissages de la formation concernée pour l'enseignement spécialisé de forme 3

Minimum : 6 semaines - Maximum : 15 semaines <sup>5</sup>



Dans l'enseignement en alternance : sans objet<sup>6</sup>

## Certificat de qualification délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le ou les profils de formation concernés

Certificat de Qualification du premier commis de cuisine / de la première commis de cuisine

## Positionnement de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC)

Niveau 2

---

<sup>3</sup> Code ROME : V3 G 1602 - Personnel de cuisine

<sup>4</sup> A titre indicatif dans l'enseignement spécialisé de forme 3 de plein exercice et en alternance : Décret du 3 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance article 2ter § 2 et 3 alinéa 2. « L'année de formation peut se dérouler conformément au calendrier scolaire ou être organisée selon d'autres modalités ». Dès lors, la durée est purement indicative.

Enseignement spécialisé de forme 3 : la durée de la formation peut être adaptée en fonction des besoins individuels des élèves.

<sup>5</sup> Dans le respect des dispositions du Décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé et de l'Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3.

<sup>6</sup> Pour l'enseignement en alternance voir les dispositions prévues dans le Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance.



## PARCOURS D'APPRENTISSAGE ET DISTRIBUTION DES ECVET

Le parcours d'apprentissage proposé par le profil de certification **recommande** un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA), donne une **estimation**

	Ordre de déroulement des UAA	Intitulé	Nbre de semaines**	Validation OUI/NON	ECVET <sup>7</sup>
1 <sup>re</sup> année*	Concomitantes	UAA 1	25	NON	-
		UAA 2		NON	-
2 <sup>e</sup> année*	Concomitantes	UAA 1	25	OUI	45
		UAA 2		OUI	75

**temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET.

\* Pour rappel dans l'enseignement en alternance « art.45 » et « art.47 », l'année de formation peut se dérouler conformément au calendrier scolaire ou être organisée selon d'autres modalités.

\*\* + Des semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation.

<sup>7</sup> « ECVET est une méthode permettant de décrire les qualifications en termes d'unités de résultats d'apprentissage (connaissances, aptitudes et compétences) transférables et cumulables auxquelles sont rattachés des points de crédit ». <https://eurspace.eu/fr/accueil/>

# ACTIVITÉS CLÉS (AC)

AC 1 = UAA 1

AC 2 = UAA 2

## UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (UAA)

UAA 1	RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES
-------	---

### 1.1. RÉCEPTIONNER LES MARCHANDISES

*Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les locaux de stockage et leurs caractéristiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les différents locaux de stockage :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aménagement</li> <li>▪ plan</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'aménagement des locaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer le plan d'hygiène pour vérifier la propreté des locaux de stockage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le plan d'hygiène</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les produits et matériels d'entretien</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits (identification, classification, qualité de fraîcheur, étiquetage, température)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier les produits livrés / achetés</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les documents et système d'autocontrôle, de traçabilité, notification obligatoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer le système d'autocontrôle correspondant au type d'établissement pour vérifier les produits livrés (cf. Guide sectoriel CCP1)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fiches de stock</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier l'adéquation entre bon de commande et la livraison</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bon de commande, de livraison</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le registre d'entrées</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques et unités de mesure (masse, volume)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de mesure et règle de trois (selon fiches techniques)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La règle de trois</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les éventuelles anomalies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Réagir face aux anomalies (écarter les produits non conformes, signaler et notifier les anomalies)</li> </ul>
---	--

### 1.2. ASSURER LE RANGEMENT DES MARCHANDISES

*Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principe de rotation : FIFO/FEFO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Décartonner</li> <li>❖ Appliquer le principe de rotation FIFO/FEFO</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les règles et conditions de stockage de l'établissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ranger les produits dans les lieux appropriés en utilisant le matériel adéquat (cave, frigo, congélateur, surgélateur...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tri des emballages (selon la législation en vigueur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Gérer les emballages (Trier et évacuer)</li> </ul>

### 1.3. NETTOYER LES LIEUX DE STOCKAGE

*Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plan de nettoyage de l'établissement</li> <li>• Les techniques de nettoyage</li> <li>• Les produits et matériels de nettoyage/désinfection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements de l'établissement</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contrôle visuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de rangement des produits d'entretien de l'établissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ranger la zone de travail</li> </ul>

### 1.4. RESPECTER LES RÈGLES PROFESSIONNELLES

*Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La manipulation des outils</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les EPI (Equipements de protection individuelle)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Travailler en sécurité</li> <li>❖ Respecter le mode d'emploi des machines et des appareils</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévention accident (y compris la sécurité) et incendie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Prévenir les risques d'accident</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les premiers secours si besoin</li> </ul>

• Les premiers secours	❖ Alerter la personne responsable (conseiller en prévention)
• Les risques pour l'environnement	❖ Appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie

• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise	❖ Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les 3 dangers (biologiques, chimiques, physiques)	
• Le principe de la marche en avant	❖ Respecter les consignes d'hygiène
	❖ Prévenir tout risque de contamination du produit
	❖ Appliquer la marche en avant
• Les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène personnelle	❖ Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle
• Le Guide d'autocontrôle en vigueur	
• Le ROI de l'entreprise	❖ Appliquer le ROI de l'entreprise
• La composition de la tenue réglementaire	❖ Revêtir la tenue réglementaire adaptée au ROI
• Les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	❖ Appliquer le plan d'hygiène des ateliers
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	❖ Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	❖ Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement selon la réglementation
• Les règles d'ergonomie	❖ Adopter des postures ou positions de travail appropriées
• Les TMS (troubles musculo squelettiques)	
• Les règles de manutention	❖ Adopter des positions facilitant le port de charge
• Les activités du 1 <sup>er</sup> commis de cuisine	❖ Prioriser les actions
	❖ Respecter la chronologie des tâches
• Le principe de la marche en avant	❖ Organiser son plan de travail
	❖ Respecter le travail de l'équipe

## GLOSSAIRE UAA1 :

- **CCP** : points critiques de contrôle (méthode HACCP)
- **DDM** : Date de Durabilité Minimum
- **DLC** : Date Limite de Consommation
- **DLU** : Date limite d'utilisation (pour produits secs)
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier expiré (date de péremption), premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt)
- **Fiche technique** : fiche spécifique qui précise pour un nombre donné de couverts, les quantités de chaque ingrédient, les temps de préparation, de cuisson, le mode de cuisson ainsi que les différentes opérations à effectuer pour réaliser un mets. Elle peut préciser les points d'attention et critiques
- **FIFO** : « first in first out » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt)
- **Habillage** : préparation, avant la cuisson, d'un poisson, d'une volaille, d'un gibier à plumes  
L'habillage d'un poisson consiste à l'ébarber, à l'écailler, à le vider et à le laver. L'habillage varie si le poisson est rond, plat, petit, gros et selon son utilisation.  
L'habillage d'une volaille ou d'un gibier à plumes consiste à plumer et flamber l'animal. Les volailles sont ensuite vidées, généralement bridées et parfois bardées.  
La préparation varie selon le type de volaille ou de gibier.
- **HACCP**: (Hazard Analysis Critical Control Point) méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.
- **Mise en place**: ensemble des opérations qui précède la préparation proprement dite de chaque service ; elle consiste à réunir des ingrédients et des ustensiles indispensables à la réalisation des plats figurant sur la carte.
- **PA** : point d'attention (méthode HACCP)

## CONTEXTE D'ÉVALUATION DE L'UAA 1

### **Éléments critiques de contexte (ou contraintes)<sup>8</sup>**

#### **Tâches**

- Réceptionner les marchandises
- Contrôler les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Nettoyer les lieux de stockage

#### **Mise en situation**

- Situation "professionnelle" pratique ou reconstituée

#### **Complexité :**

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs, (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien

#### **Autonomie :**

- Autonome d'exécution sous supervision

#### **Temps de réalisation :**

- Temps imparti par l'OEF

#### **Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :**

- Equipement, matériel (balance, thermomètre...) (cf. COPROFOR-05)
- Documents administratifs
- Matières premières
- Produits de nettoyage    Consignes (sous forme orale, écrite)

---

<sup>8</sup> Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... , à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

## CADRE DE RÉFÉRENCE D'ÉVALUATION

CRITÈRES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	RÉUSSITE DE L'IG OUI / NON
CRITÈRE 1 :  CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1. La correspondance entre les marchandises reçues et les bons de commande et de livraison est contrôlée	.....
	1.2. Les défauts de correspondance sont identifiés	.....
	1.3. La gestion des denrées est assurée	.....
	1.4. Le temps imparti est respecté	.....
CRITÈRE 2 :  COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1. La chronologie des opérations est respectée	.....
	2.2. Les différentes techniques sont appliquées	.....
	2.3. La transmission des informations est réalisée	.....
CRITÈRE 3 :  RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'HYGIÈNE, D'ENVIRONNEMENT	3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées	.....
	3.2. Les règles de sécurité sont appliquées	.....
	3.3. Les règles de respect de l'environnement sont appliquées (tri des déchets...)	.....

### Seuil de réussite :

- ✓ Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :
  - o un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
  - o la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.
- ✓ Le seuil de réussite est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 2	EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU SIMPLE ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE
-------	---

### 2.1. RÉUNIR LES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LES RÉALISATIONS DU JOUR

*Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
• Les fiches de réalisation/recette	❖ Prendre connaissance des productions du jour
• Les techniques de communication	❖ Sélectionner les fiches techniques
• Les fiches techniques de réalisation / recette	❖ Consulter les fiches techniques
• Les matières premières	❖ Identifier les matières premières
	❖ Contrôler les matières premières
• Le plan de grammage suivant l'établissement	❖ Peser
• La règle de 3	❖ Mesurer
• Le matériel de mesure	❖ Portionner les marchandises
• Les produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ catégorie</li> <li>○ composition</li> <li>○ origine</li> <li>○ calibrage</li> <li>○ saison</li> <li>○ labels</li> </ul>	❖ Identifier les composants d'une étiquette
• Les gammes d'aliments	❖ Identifier les produits
• Les critères de fraîcheur	❖ Vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption)
	❖ Déterminer les critères de fraîcheur (la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température)
• Les outils de communication de l'établissement	❖ Signaler/ Notifier les anomalies



## 2.2. RÉUNIR LE MATÉRIEL

### *Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le vocabulaire professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'outillage spécifique :</li> <li>mode d'emploi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer</li> <li>❖ Respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation)</li> </ul>

## 2.3. RÉALISER LES OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES POUR UN MENU SIMPLE

### *Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le vocabulaire professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le plan d'organisation de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Respecter et faire respecter le plan d'organisation du travail</li> <li>❖ Prioriser les actions</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fiches techniques de réalisation/recette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Respecter les fiches techniques</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage, de hachage des légumes et des fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des légumes et des fruits</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'épluchage</li> <li>❖ Appliquer les techniques de taillage et hachage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques d'habillage : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ poissons</li> <li>○ viandes</li> <li>○ volailles</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage de la viande</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage du poisson</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage de la volaille</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode d'emploi de chaque matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le matériel adapté en respectant le mode d'emploi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les types de salades (simples, composées)</li> <li>Les crudités</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des salades</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments destinés à être servis froids (ex : carpaccios, tomates émondées, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des aliments froids</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les préparations froides pour banquets : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ verrines</li> <li>○ petits pains garnis</li> <li>○ hors d'œuvres ....</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des préparations froides pour banquets</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les desserts (crèmes de base, pâtes de base)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des desserts</li> </ul>
<b>2.4. PRÉPARER LES ALIMENTS ET GARNITURES DU MENU SIMPLE</b>	
<i>Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples</i>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vocabulaire professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Réaliser les techniques de préparation des différents mets froids sucrés et salés</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le guide sectoriel CCP/PA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Se référer au guide sectoriel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le calcul de pourcentage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les produits d'une manière optimale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La règle de 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Respecter les proportions, les rations</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le gaspillage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer la règle de 3, le pourcentage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Limiter le gaspillage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Récupérer l'excédent</li> </ul>
<b>2.5. CUIRE LES ALIMENTS DU MENU SIMPLE</b>	
<i>Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples</i>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vocabulaire professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de cuisson, appoints de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le guide sectoriel CCP/PA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les méthodes de cuisson en fonction de la fiche technique</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Se référer au guide sectoriel</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier les températures de cuisson</li> </ul>
<b>2.6. RÉALISER LES SAUCES DU MENU SIMPLE</b>	
<i>Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples</i>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques d'élaboration des sauces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des sauces en se référant aux fiches techniques (fonds, émulsions froides et chaudes, veloutés)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fonds, les fumets</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sauces mères/de base : espagnole, demi-glace, tomate, béchamel</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sauces émulsionnées froides</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sauces émulsionnées chaudes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Harmoniser goût, saveurs, assaisonnement, couleur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les liaisons</li> </ul>	

• La classification des sauces	
• Les appellations des sauces	

<b>2.7. RÉALISER LES METS DU MENU SIMPLE</b>	
<i>Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples</i>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
• Les épices, aromates, condiments	❖ Adapter le dosage à la finalité du produit
	❖ Goûter les mets
• Les produits de substitution	❖ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
• Le grammage/dosage des épices, aromates, condiments	❖ Finaliser la mise en place des mets du menu simple

<b>2.8. RÉSERVER LES ALIMENTS AVANT L'ENVOI</b>	
<i>Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples</i>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
• Les températures spécifiques	❖ Conditionner les produits de la mise en place
	❖ Refroidir les produits
• Les techniques de conservation et types de conditionnement	❖ Contrôler les températures
	❖ Stocker les produits
	❖ Dater et nommer les produits
• Le matériel de maintien de température	❖ Garder les produits à température
• Les méthodes et le matériel de conditionnement	❖ Utiliser les conditionnements réutilisables

<b>2.9. RÉSERVER LES ALIMENTS AVANT L'ENVOI</b>	
<i>Sous encadrement direct et permanent lors d'applications simples</i>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
• Les techniques de communication (compréhension)	❖ Appliquer les consignes du chef de partie ou du cuisinier (bons de commande de la salle, desideratas des clients, chronologie des opérations)
• Le vocabulaire professionnel	❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
• Les techniques de communication	❖ Communiquer les instructions aux commis de cuisine
	❖ Portionner en fonction des consignes

<ul style="list-style-type: none"> <li>Le portionnement des produits et la position exacte des produits sur l'assiette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Positionner les produits sur l'assiette selon les consignes, la fiche technique ou la photo de l'assiette à envoyer</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Dresser proprement et rapidement les mets sur le support adapté</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de cuisson, d'assemblage, de dressage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques d'assemblage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de dressage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le matériel de cuisson, d'envoi et de service</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le matériel adéquat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'outillage spécifique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le matériel en respectant le mode d'emploi</li> </ul>

2.10. ASSURER L'ENTREPOSAGE ET LA CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES NON UTILISÉES	
<i>Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples</i>	
SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'étiquetage (nommer et dater)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Contrôler les températures</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les types et le matériel de conditionnement de conservation, de refroidissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Étiqueter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de conditionnement, de conservation et refroidissement selon les produits (sous-vide, réfrigération, congélation)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Refroidir les produits</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conditionner</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conserver</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Réfrigérer, congeler</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le guide sectoriel : CCP/PA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Stocker les produits</li> </ul>

## 2.11. ASSURER L'ENTREPOSAGE ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS PRÉPARÉS EXCÉDENTAIRES

### *Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestion des stocks</li> <li>• Le matériel d'entreposage</li> <li>• Les techniques de rangement spécifiques pour chaque famille d'ingrédients</li> <li>• Les fiches techniques de réalisation/recettes</li> <li>• Les liaisons froide et chaude</li> <li>• Les techniques de préparation, de cuisson</li> <li>• La marche en avant</li> <li>• La gestion des stocks</li> <li>• Le matériel d'entreposage</li> <li>• Les fiches techniques de réalisation/recettes</li> <li>• Les liaisons froide et chaude</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mettre à jour les mises en place</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le refroidissement rapide (moins de 2 heures)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le guide sectoriel : CCP/PA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de liaisons froide et chaude</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les registres d'entrées et de sorties</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Lister les besoins de mise en place</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étiquetage (nommer dater)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'outil informatique</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les liaisons froide et chaude</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Refroidir les produits</li> <li>❖ Garder les produits à température</li> <li>❖ Contrôler les températures</li> <li>❖ Conserver</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le matériel de conditionnement de conservation et de refroidissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réfrigérer, congeler</li> <li>❖</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de conditionnement, de conservation et refroidissement selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation,)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditionner</li> <li>❖</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les températures de conservation et de refroidissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Stocker les produits</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étiquetage (y compris le code barre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Étiqueter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le guide sectoriel : CCP/PA</li> </ul>	

## 2.12. DÉTERMINER LE TRAVAIL DES COMMIS DE CUISINE

### *Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les techniques de communication</li></ul>	❖ Transmettre les informations professionnelles utiles
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le profil de fonction du commis au sein de l'établissement</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• La composition de la brigade</li></ul>	❖ Appliquer les techniques de communication
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les tâches du commis</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• La répartition du planning par poste</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les techniques de communication</li></ul>	❖ Répartir les tâches par commis
<ul style="list-style-type: none"><li>• La fiche technique</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'optimisation des produits alimentaires (utilisation des parures, DLC, FIFO/FEFO...)</li></ul>	❖ Sensibiliser le commis à maximiser le zéro déchet
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les notions d'économie d'énergie</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les techniques de communication</li></ul>	❖ Contrôler le travail des commis
	❖ Reformuler/Remédier si nécessaire

## 2.13. NETTOYER SON POSTE DE TRAVAIL

### *Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le plan de nettoyage de l'établissement</li></ul>	❖ Appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements après chaque service
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les techniques de nettoyage</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les produits et matériels de nettoyage/désinfection</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le contrôle visuel</li></ul>	❖ Vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les techniques de rangement des produits d'entretien de l'établissement</li></ul>	❖ Ranger la zone de travail

## 2.14. RESPECTER LES RÈGLES PROFESSIONNELLES

### *Autonomie d'exécution sous supervision lors d'applications simples*

SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"><li>• La manipulation des outils</li></ul>	❖ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
	❖ Travailler en sécurité

• Les EPI (Equipements de protection individuelle)	❖ Respecter le mode d'emploi des machines et des appareils
• Prévention accident (y compris la sécurité) et incendie	❖ Prévenir les risques d'accident
• Les premiers secours	❖ Appliquer les premiers secours si besoin
	❖ Alerter la personne responsable (conseiller en prévention)
• Les risques pour environnement (voir cuisinier)	❖ Appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise	❖ Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les 3 dangers (biologiques, chimiques, physiques)	
• Le principe de la marche en avant	❖ Respecter les consignes d'hygiène
	❖ Prévenir tout risque de contamination du produit
	❖ Appliquer la marche en avant
• Les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène personnelle	❖ Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle
• Le Guide d'autocontrôle en vigueur	
• Le ROI de l'entreprise	❖ Appliquer le ROI de l'entreprise
• La composition de la tenue réglementaire	❖ Revêtir la tenue réglementaire adaptée au ROI
• Les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	❖ Appliquer le plan d'hygiène des ateliers
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	❖ Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	❖ Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement selon la réglementation
• Les règles d'ergonomie	❖ Adopter des postures ou positions de travail appropriées
• Les TMS (troubles musculo squelettiques)	
• Les règles de manutention	❖ Adopter des positions facilitant le port de charge
• Les activités du 1 <sup>er</sup> commis de cuisine	❖ Prioriser les actions
	❖ Respecter la chronologie des tâches
• Le principe de la marche en avant	❖ Organiser son plan de travail
	❖ Respecter le travail de l'équipe

## GLOSSAIRE UAA2 :

- **CCP** : points critiques de contrôle (méthode HACCP)
- **DDM** : Date de Durabilité Minimum
- **DLC** : Date Limite de Consommation
- **DLU** : Date limite d'utilisation (pour produits secs)
- **FEFO** : « **first expired first out** » qui signifie : premier expiré (date de péremption), premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt)
- **Fiche technique** : fiche spécifique qui précise pour un nombre donné de couverts, les quantités de chaque ingrédient, les temps de préparation, de cuisson, le mode de cuisson ainsi que les différentes opérations à effectuer pour réaliser un mets. Elle peut préciser les points d'attention et critiques
- **FIFO** : « **first in first out** » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt)
- **Habillage** : préparation, avant la cuisson, d'un poisson, d'une volaille, d'un gibier à plumes  
L'habillage d'un poisson consiste à l'ébarber, à l'écailler, à le vider et à le laver. L'habillage varie si le poisson est rond, plat, petit, gros et selon son utilisation.  
L'habillage d'une volaille ou d'un gibier à plumes consiste à plumer et flamber l'animal. Les volailles sont ensuite vidées, généralement bridées et parfois bardées.  
La préparation varie selon le type de volaille ou de gibier.
- **HACCP**: (Hazard Analysis Critical Control Point) méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.
- **Mise en place**: ensemble des opérations qui précède la préparation proprement dite de chaque service ; elle consiste à réunir des ingrédients et des ustensiles indispensables à la réalisation des plats figurant sur la carte.
- **PA** : point d'attention (méthode HACCP), étoile...



## CONTEXTE D'ÉVALUATION DE L'UAA 2

### **Éléments critiques de contexte (ou contraintes)<sup>9</sup>**

#### **Tâches**

- Effectuer la mise en place d'un menu simple
- Participer à l'envoi du menu simple (dresser et envoyer sur assiette) sous la supervision d'un supérieur hiérarchique
- Effectuer la remise en ordre
- Assurer la conservation des aliments excédentaires

#### **Mise en situation**

- Situation "professionnelle" pratique ou reconstituée

#### **Complexité**

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, le jour de l'épreuve : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité
  - menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert)
  - nettoyage et épluchage des légumes /taillage (brunoise ou julienne ou macédoine /hachage d'un légume /habillage d'une volaille ou viande /cuisson mixte ou cuisson par expansion /fond lié ou sauce mère /sauce (émulsion froide stable) /1 féculent et 2 légumes /1 pâte de base /1 fruit travaillé
  - le menu comportera les techniques suivantes :
    - des nettoyages et épluchages de légumes
    - un taillage de légume en brunoise ou macédoine ou julienne
    - un hachage d'un légume
    - un habillage de volaille ou de viande
    - une cuisson par expansion ou mixte
    - un fond lié ou une sauce mère chaude

---

<sup>9</sup> Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... , à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

- une sauce émulsionnée froide
- une cuisson d'un féculent
- des cuissons de légumes de saison de variétés différentes (2)
- une pâte de base
- un fruit travaillé

**Autonomie**

- Autonomie d'exécution sous supervision

**Temps de réalisation**

- Fixée par l'organisme d'enseignement ou de formation (OEF)

**Conditions de réalisation** (A fournir à l'apprenant)

**L'apprenant dispose :**

- De l'équipement, matériel (cf. COPROFOR-05)
- Des matières premières
- Des techniques de réalisation, recettes utilisées au cours de l'UAA2
- Des consignes (sous forme orale, écrite)

## CADRE DE RÉFÉRENCE D'ÉVALUATION

CRITÈRES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	RÉUSSITE DE L'IG OUI / NON
CRITÈRE 1 :  CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	<b>1.1. Le produit est commercialisable</b>	.....
	<b>1.2. L'envoi est coordonné</b>	.....
	<b>1.3. Le temps imparti est respecté</b>	.....
CRITÈRE 2 :  COHÉRENCE DE LA DÉMARCHÉ	<b>2.1. Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis</b>	.....
	<b>2.2. Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées</b>	.....
	<b>2.3. La chronologie des opérations de production est efficace</b>	.....
	<b>2.4. La gestion des denrées est assurée</b>	.....
CRITÈRE 3 :  RESPECT DES RÈGLES, D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ ET D'ENVIRONNEMENT	<b>3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées</b>	.....
	<b>3.2. Les règles de sécurité sont appliquées</b>	.....
	<b>3.3. Les règles de respect de l'environnement sont appliquées (tri des déchets...)</b>	.....

### Seuil de réussite :

- ✓ Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :
  - o un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
  - o la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.
- ✓ Le seuil de réussite est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

## PROFIL D'ÉQUIPEMENT <sup>10</sup>

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS	UAA	
	1	2
• Cuisine froide et chaude	X	X
• Hottes	X	X
• Locaux annexes : plonge, économat,	X	X
• Matériel de sécurité	X	X
• Matériel d'hygiène (lave-mains, centrale de nettoyage,...)	X	X
• Désinsectiseur	X	X
• Vestiaires et toilettes pour le personnel	X	X
<b>B. MATERIEL / OUTILLAGE</b>		
<i>MATÉRIELS DE PRÉPARATION ET DE CUISSON</i>		
• Four multifonctions	X	X
• Petit matériel : louches, coutellerie, ...	X	X
• Matériel de pâtisserie	X	X
• Trancheuse	X	X
• Tables de travail	X	X
• Hachoir	X	X
• Mixer, bazooka	X	X
• Batteur-mélangeur	X	X
• Eplucheuse (*)	X	X
• Passoires	X	X
• Aiguiseur à couteaux	X	X
• Ouvre-boîtes	X	X

<sup>9</sup> L'ensemble de l'équipement repris est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.

En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

• Sorbetière	X	X
• Gants à usage unique	X	X
• Planche de découpe	X	X
• Chariot	X	X
• Poubelles	X	X
• Batterie de cuisine	X	X
• Friteuse	X	X
• Bain-marie	X	X
• Grill et grillade (*)	X	X
• Salamandre	X	X
• Tables chauffantes	X	X
• Gastronomes	X	X
• Fourneaux	X	X
• Micro-ondes	X	X
• Cuiseur vapeur	X	X
<b>MATÉRIEL DE LAVAGE</b>		
• Lave-vaisselle et accessoires	X	X
• Evier pour plonge	X	X
• Evier légumes	X	X
• Table de laverie		X
<b>MATÉRIEL DE CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE</b>		
• Boîtes et bacs avec couvercles	X	X
• Sous-videuse et sacs	X	X
• Films et papiers alimentaires	X	X
• Cellule de refroidissement	X	X
<b>STOCKAGES À CHAUD</b>		
• Armoire chauffante	X	X
• Chauffe plats	X	X

<i>STOCKAGES À FROID</i>		
• <b>Chambre froide</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
• <b>Armoire frigorifique</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
• <b>Congélateur</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
• <b>Meuble réfrigéré</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

# ÉLÉMENTS DISCIPLINAIRES NÉCESSAIRES À L'EXERCICE DU MÉTIER

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune.

C'est en invitant les professeurs de cours de formation commune à parcourir les unités d'acquis d'apprentissage et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant du sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées.

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions » et le Code de l'enseignement secondaire.

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises **bien plus tôt** dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les **réactiver** ici, encourageant ainsi une formation en spirale.

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une « situation problème significative » illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre.

Le travail collaboratif (**circulaire 7167 du 03/06/19**) préconise notamment la concertation horizontale et verticale, l'équipe éducative trouvera l'occasion de faire des liens entre les cours de la formation commune et les cours de l'OBG afin de susciter l'intérêt des élèves et donner du sens aux apprentissages.

# LE CADRE FRANCOPHONE DES CERTIFICATIONS

## Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)<sup>11</sup>

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.

		Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique
Niveau 2	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.
Niveau 3	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.	Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.

<sup>11</sup> Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C », 15 mai 2015



Niveau 4	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.	Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.	Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 6	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.

Niveau 7	<p><b>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7</b></p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>
Niveau 8	<p><b>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8</b></p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>

# SUPPLEMENT AU CERTIFICAT EUROPASS

## 1. Intitulé du certificat

**Certificat de qualification du premier commis de cuisine / de la première commis de cuisine**

<sup>(1)</sup> dans la langue d'origine

## 2. Traduction de l'intitulé du certificat

**Traduction nom métier (NL) Eerste commis / Keukenmedewerker**  
**Traduction nom métier (DE) Jungkoch / Eerster Commis**  
**Traduction nom métier (EN) Commis Chef**

<sup>(1)</sup> Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

## 3. Éléments de compétences acquis

Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.

**Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications)

- UAA1 : réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises
- UAA2 : effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique

## 4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

"Le métier de 1er commis/1ière commis est référencé dans la fiche G1602 - Personnel de cuisine - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois ([www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr)).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le/la 1er(e) commis :

- dépend du/de la chef(fe) de partie ou du/de la cuisinier/cuisinière
- travaille sous supervision d'un(e) responsable (pour les préparations froides, chaudes ou les desserts)
- donne des instructions opérationnelles aux commis

Il/Elle :

- réalise la mise en place
- prépare, dispose, garnit les mets
- coordonne et supervise les occupations des commis

Il/Elle est responsable du travail que son/sa chef(fe) de partie et/ou le/la cuisinier/cuisinière lui confie :

• Mise en place :

réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier/cuisinière

nettoie, lave, épluche, coupe, hache, cuit les légumes et les fruits

prépare les garnitures, sauces de base froides et chaudes, potages, entrées et les bases des desserts, salades

réalise la cuisson préliminaire des mets

• Durant le service :

aide le/la chef(fe) de partie ou le/la cuisinier/cuisinière dans les préparations, suit ses instructions

• Après le service :

débarrasse

assure la conservation des denrées alimentaires selon les règles d'hygiène

nettoie le lieu et les instruments de travail

- assure l'ordre et la netteté dans la cuisine
- respecte les normes de sécurité pendant le travail
- vérifie l'état des stocks selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier/ cuisinière"

(<sup>1</sup>) Rubrique facultative

**(<sup>1</sup>) Note explicative**

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020

**5. Base officielle du certificat**

<p><b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b> <i>Coordonnées de l'établissement scolaire</i></p> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>	<p><b>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur</b>  <b>MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE)</b>          Boulevard Léopold II 44          B-1080 BRUXELLES  <a href="http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/">http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/</a></p>
<p><b>Niveau du certificat</b> Niveau 2 du CFC et du CEC(EQF)</p>	<p><b>Système de notation / conditions d'octroi</b>          Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve.          Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du-de la premier-ère commis de cuisine »          Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le profil d'évaluation.</p>
<p><b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b> Néant</p>	<p><b>Accords internationaux</b> Néant</p>
<p><b>Base légale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26).</li> <li>- Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance (article 2bis)</li> <li>- Décret du 03 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé (article 3)</li> <li>- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 07 mai 2020 définissant le profil de formation du-de-la « premier-ère commis de cuisine »</li> <li>- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2).</li> </ul>	

## 6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 de plein exercice	100 %	2 ans
Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 en alternance	40 % à l'école	2 ans
	60 % en entreprise	
<b>Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme</b>		2 ans <sup>12</sup>

### Niveau d'entrée requis

#### I Pour l'enseignement spécialisé :

L'élève doit

- être inscrit dans l'enseignement secondaire spécialisé ;
- avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant.

#### II Pour l'enseignement spécialisé en alternance :

L'élève doit :

- être inscrit dans l'enseignement secondaire spécialisé ;
- avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant.
- avoir suivi le module de préparation à l'alternance ;
- obtenir l'accord du conseil de classe sur l'opportunité d'orienter l'élève vers l'enseignement spécialisé en alternance. En s'appuyant notamment sur le P.I.A., le conseil de classe atteste que l'élève maîtrise suffisamment les compétences professionnelles et transversales pour s'intégrer en entreprise ;
- souscrire un contrat d'alternance conformément à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 17 juillet 2015.

### Information complémentaire

[www.europass.eu](http://www.europass.eu)

<sup>12</sup> A titre indicatif dans l'enseignement spécialisé de forme 3 de plein exercice et en alternance : la durée de la formation peut être adaptée en fonction des besoins individuels des élèves.