|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\meuwis01\Desktop\Europass-Full-Colour-Brand-Mark.jpg | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  Belgique |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification du premier commis de cuisine / de la première commis de cuisine**  |
|  (1) 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** |
| (1) 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). 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,Lors de la 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"
 |
|  (1) Rubrique facultative |

|  |
| --- |
| **(\*) 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 |
| **Nom et statut de l’organisme certificateur***Coordonnées de l’établissement scolaire*

|  |
| --- |
|  |

 | **Nom et statut de l’autorité de tutelle responsable de l’organisme certificateur**MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES <http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/> |
| **Niveau du certificat**Niveau 2 du CFC et du CEC(EQF) | **Système de notation / conditions d’octroi**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. |
| **Accès au niveau suivant d’éducation/de formation**Néant | **Accords internationaux**Néant |
| **Base légale*** Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26).
* Décret du 03 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance (article 2bis)
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 07 mai 2020 définissant le profil de formation du·de·la « premier·ère commis de cuisine »
* 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).
 |

|  |
| --- |
| 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 ordinaire en alternance (« Art.45 ») | 40 % à l’école | 2 ans |
| 60 % en entreprise |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 2 ans[[1]](#footnote-1) |
| **Niveau d’entrée requis****Pour l’enseignement ordinaire en alternance :**Peuvent être admis dans l'enseignement secondaire en alternance, **au deuxième degré**, en application du Décret du 3 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance, articles 6 et 8 §2 :1° les jeunes soumis à l'obligation scolaire à temps partiel. Ils y gardent la qualité d'élèves réguliers s'ils effectuent les stages qui leur sont proposés par le centre d'éducation et de formation en alternance, conformément à l'article 3, §§ 2 et 3, et à l'article 15, § 1er, alinéas 2 et 3 ;2° les jeunes âgés de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre sous réserve d'avoir conclu soit :* un contrat d’alternance;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés;
* une convention emploi formation;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles

3° les jeunes âgés de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre, bénéficiant de l'enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l'année où ils atteignent l'âge de 21 ans, sous réserve d'avoir conclu soit :* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

4° les jeunes âgés de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre, inscrits dans l'enseignement de plein exercice, sous réserve d'avoir conclu soit :* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Peuvent être admis comme élèves réguliers **au 3e degré de** l'enseignement secondaire professionnel en alternance, les titulaires d'un des certificats suivants ou d'un titre reconnu équivalent à un de ces certificats :* l’attestation de compétences professionnelles du 2ème degré de l’enseignement secondaire en alternance ;
* le certificat d’enseignement secondaire du 2ème degré ou le certificat d’enseignement secondaire inférieur ;
* le certificat de qualification de 3ème phase de l’enseignement spécialisé de forme 3 .

Les candidats qui n'ont obtenu aucun de ces certificats ne peuvent être admis comme élèves réguliers que dans le deuxième degré de l'enseignement secondaire professionnel.Les conditions d’âge (sauf pour les élèves mineures qui ne sont pas concernés) et de contrat/conventions sont les mêmes que pour le 2e degré**Information complémentaire**www.europass.eu |

1. 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. [↑](#footnote-ref-1)