|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Europass-Full-Colour-Brand-Mark | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  Belgique |



|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification du / de la « 1er·ère Commis de cuisine  »** |
|  (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
| **Eerste commis / Keukenmedewerker (NL)Jungkoch / Eerster Commis (DE)Commis Chef (EN)** |
| (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 « 1er·ère  Commis de cuisine » 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/1ère 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·ère Commis de cuisine :* 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·ère lui confie* il·elle effectue 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·ère
* 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 ; il·elle :* aide le/la chef·fe) de partie ou le/la cuisinier/cuisinière dans les préparations, suit ses instructions

Après le service, il·elle :* débarrasse et assure la conservation des denrées alimentaires selon les règles d’hygiène
* nettoie le lieu et les instruments de travail et 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* Certificat de qualification de « 1er·ère  Commis de cuisine »: 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 « 1er·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 « 1er·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 de plein exercice | 100 % | 1 an  |
| Enseignement secondaire en alternance | 40 % en école60 % en entreprise | 1 an |
| Apprentissage non formel validé |  |  |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 1 an |
| Niveau d’entrée requisPour l’enseignement en plein exercice :En application de l’Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel : a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ; c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ; e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1. Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.Pour l’enseignement en alternance :Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours 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.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont 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.
* les élèves majeurs 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 :
* 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.

Information complémentaire[www.europass.eu](http://www.europass.eu) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Europass-Full-Colour-Brand-Mark |  **Supplément au certificat Europass(\*)** |  Belgique |
|  |  |  |



|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification du / de la « Chef·fe de parties chaude et froide  »** |
|  (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
| **Chef warme en koude gerechten (NL)Chef de partie warme und kalte Gerichte (DE)Chef de partie (hot and cold) (EN)** |
| (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 « Chef·fe de parties chaude et froide » du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications) : * UAA1 : réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises
* UAA2 : coordonner le travail des commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l’envoi d’un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique
* UAA3 : effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l’envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique
* UAA4 : coordonner le travail des (premiers) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l’envoi d’un menu élabore (préparations chaudes) 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 chef·fe de partie chaude et froide est référencé dans la fiche métier 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 chef·fe de partie :* dépend du responsable de cuisine (chef·fe de cuisine)
* coordonne et supervise les occupations des commis de cuisine au sein de son département
* donne des instructions opérationnelles aux commis qui travaillent dans son département

Il/elle :* est à la tête de la cuisine froide/chaude
* effectue la mise en place :
* prépare les aliments froids et/ou chauds

Durant le service ; il·elle :* achève les plats froids et/ou chauds
* assure l'approvisionnement en garnitures pour la cuisine chaude (cuisine froide)
* aide ses collègues durant les périodes de coup de feu

Après le service, il·elle :* débarrasse son département
* contrôle et traite les restes d'aliments
* contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
* assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires
* contrôle le stock de la cuisine et transmet les commandes au sous-chef·fe ou au chef·fe de cuisine
* nettoie le lieu et les instruments de travail
* assure l'ordre, la netteté et la sécurité au sein de la cuisine
* respecte les normes de sécurité pendant les occupations
* participe aux concertations de travail avec ses collègues et chefs·fes
* fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations
 |
|  (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* Certificat de qualification de « Chef·fe de parties chaude et froide » : Niveau **3** 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 « Chef·fe de parties chaude et froide » 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 « Chef· de parties chaude et froide »
* 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 de plein exercice | 100 % | 3 ans  |
| Enseignement secondaire en alternance | 40 % en école60 % en entreprise | 3 ans  |
| Apprentissage non formel validé |  |  |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 3 ans  |
| Niveau d’entrée requisPour l’enseignement en plein exercice :En application de l’Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel : a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ; c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ; e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1. Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.Pour l’enseignement en alternance :Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours 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.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont 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.
* les élèves majeurs 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 :
* 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.

Information complémentaire[www.europass.eu](http://www.europass.eu) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Europass-Full-Colour-Brand-Mark | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  Belgique |



|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification du / de la « Garçon / Serveuse de restaurant  »** |
|  (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
| **Restaurantkelner/in (NL)Kellner/in (DE)Restaurant waiter/waitress (EN)** |
| (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 « Garçon / Serveuse de restaurant » du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications) : * UAA1: Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d’hygiène)
* UAA2: Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène
 |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier de garçon/serveuse restaurant est référencé dans la fiche métier G1803 - Service en restauration 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 garçon/la serveuse de restaurant :* note et organise les réservations ;
* assure la mise en place de la salle et des annexes ;
* accueille les clients et les conseille dans le choix des mets et des boissons ;
* prend les commandes et les transmet au personnel de buffet et/ou de cuisine ;
* présente et effectue le service des mets et des boissons ;
* établit les notes et encaisse les additions.
 |
|  (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* Certificat de qualification de « Garçon / Serveuse de restaurant » : Niveau **3** 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 « Garçon / Serveuse de restaurant » 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 25 avril 2013 définissant le profil de formation du/de la « Garçon / Serveuse de restaurant »
* 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 de plein exercice | 100 % | 3 ans |
| Enseignement secondaire en alternance | 40 % en école60 % en entreprise | 3 ans |
| Apprentissage non formel validé |  |  |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 3 ans |
| Niveau d’entrée requisPour l’enseignement en plein exercice :En application de l’Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel : a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ; c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ; e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1. Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.Pour l’enseignement en alternance :Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours 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.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont 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.
* les élèves majeurs 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 :
* 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.

Information complémentaire[www.europass.eu](http://www.europass.eu) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Europass-Full-Colour-Brand-Mark | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  Belgique |



|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification du / de la « 1er·ère Chef·fe de rang »** |
|  (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
| **Eerste rangkelner (in)/in (NL)Oberkellner/in (DE)First head waiter (EN)** |
| (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 « 1er·ère Chef·fe de rang » du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications) : * UAA1: Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d’hygiène)
* UAA2: Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène
* UAA3 : Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service
 |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier de premier chef de rang/première cheffe de rang est référencé dans la fiche métier G1803 - Service en restauration 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 Premier·ère chef·fe de rang :* assiste le maître d’hôtel ;
* donne des instructions opérationnelles aux chefs de rang ;
* supervise leurs activités ;
* surveille la présentation des collaborateurs en salle ;
* assure la répartition du travail et en contrôle l’exécution conformément aux directives du maître d’hôtel ;
* assure la mise en place, sert, débarrasse, collabore et participe au service.
 |
|  (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* Certificat de qualification de « 1er·ère  Chef·fe de rang » : Niveau **4** 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 « 1er·ère  Chef·fe de rang » 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 18 mars 2021 définissant le profil de formation du/de la « 1er·ère Chef·fe de rang »
* 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 de plein exercice | 100 % | 3 ans |
| Enseignement secondaire en alternance | 40 % en école60 % en entreprise | 3 ans |
| Apprentissage non formel validé |  |  |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 3 ans |
| Niveau d’entrée requisPour l’enseignement en plein exercice :En application de l’Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel : a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ; c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ; e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1. Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.Pour l’enseignement en alternance :Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours 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.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont 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.
* les élèves majeurs 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 :
* 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.

Information complémentaire[www.europass.eu](http://www.europass.eu) |