

## ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE CUISINIER TRAVAILLANT SEUL ?

Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.  
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

Le métier de cuisinier travaillant seul contient 3 Unités de compétence.

### Questionnaire de positionnement :

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

Si oui :

a) De quand date-t-elle ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*  
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à ce qui est pratiqué en Belgique.*

2. Comprenez-vous les consignes orales et écrites en français ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

3. Connaissez-vous les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le métier ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *Il vous sera demandé de travailler suivant ces règles.*

Attention, le port du couvre-chef est obligatoire tout au long des épreuves.

Code métier	Type de document	Version	Page
Cuis	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 8



## UNITÉ 1 : REALISER UN MENU SIMPLE

### Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra réaliser un menu simple pour 4 personnes composé d'une entrée froide, un plat et un dessert

Il effectue la mise en place, les cuissons et l'envoi du menu (dresser et envoyer sur assiette).

Il devra sélectionner du matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer.

Le menu permettra de vérifier que le candidat est capable d'effectuer le(a) :

- Nettoyage et épluchage des légumes
- Taillage (brunoise ou julienne ou macédoine)
- Hachage d'un légume
- Habillage - découpe - d'une volaille ou viande
- Cuisson mixte ou cuisson par expansion d'un fond lié ou sauce de base - sauce (émulsion froide stable ou instable) 1 féculent et 2 légumes - 1 pâte de base - 1 fruit travaillé.

Le candidat devra également démontrer qu'il est capable d'assurer la réception et l'entreposage de marchandises dans les règles. Il effectue aussi la remise en ordre.

Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement dont l'élimination des déchets doivent être respectées par le candidat tout au long de l'épreuve. Par exemple, le port d'un couvre-chef est obligatoire durant toute l'épreuve.

#### 4. Savez-vous préparer une mayonnaise (ou tout autre type de préparation) en utilisant un fouet à la main (à la place d'un appareil électroménager) ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable car vous ne pouvez pas utiliser d'appareil électroménager pour ce type de tâche.*

#### 5. Etes-vous capable d'habiller une viande ? y compris de découper de la viande ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *C'est nécessaire pour l'épreuve, quel que soit le menu que vous aurez à cuisiner.*

#### 6. Etes-vous capable de tourner des légumes ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation.*

#### 7. Etes-vous capable de compléter un bon de commande ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. C'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

#### 8. Savez-vous rédiger un plan d'organisation pour préparer tout un menu ?

Code métier	Type de document	Version	Page
Cuis	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 2 sur 8



- oui : *la validation est possible.*  
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve.*

9. Pour une recette donnée, en ayant des quantités pour 6 couverts, êtes-vous capable de calculer les quantités pour 4 couverts sans utiliser de calculatrice ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation car il est interdit d'utiliser une calculatrice.*

10. Etes-vous capable de respecter les consignes de sécurité et d'hygiène en cuisine, par exemple porter un couvre-chef pendant plusieurs heures ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve.*

11. Etes-vous apte à conditionner et étiqueter correctement des denrées alimentaires ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est important pour réussir l'épreuve.*

### Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs globalisants
1. Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement	1.1 La correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés
	1.2. La gestion des denrées est assurée
2. Respect de la procédure de la mise en place	2.1. Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail
	2.2. Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées
	2.3 La chronologie des opérations de production est efficace
3. Qualité du produit fini	3.1. le produit est commercialisable
	3.2. Le dressage des soupière/assiettes/plats est soigné, harmonieux
	3.3 l'envoi est respecté et coordonné
4. Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement et de rangement	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées
	4.2 L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes
	4.3 la cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise
	4.4 L'attitude générale est professionnelle

Code métier	Type de document	Version 1.0	Page
Cuis	Outil de positionnement	Doc Officiel	Page 3 sur 8



## UNITÉ 2 : REALISER UN MENU ELABORE

### Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra effectuer la mise en place, les cuissons et l'envoi d'un menu élaboré pour 4 personnes avec 1 une crème/un velouté à envoyer en soupière, une entrée chaude à base de poisson à envoyer sur assiette, une pièce composée une viande cuite par concentration à envoyer sur plat, un féculent, une garniture, un dessert à base de crème à envoyer sur assiette, une pâte, une sauce émulsionnée chaude accompagnant l'entrée ou la pièce principale, crème/velouté.

Il devra sélectionner du matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer.

Le menu permettra de vérifier que le candidat est capable d'effectuer le(a) :

- Réalisation d'une crème ou d'un velouté
- Tournage d'un légume
- Habillage d'un poisson
- Cuisson par concentration
- Sauce réduite et/ou sauce liée
- Sauce (émulsion chaude)
- Pâte de base
- Crème de base

Le candidat devra assurer l'autocontrôle et la traçabilité des denrées alimentaires non utilisées et préparées excédentaires.

Il trie et évacue les déchets et réalise aussi la remise en ordre.

Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement dont l'élimination des déchets doivent être respectées par le candidat tout au long de l'épreuve. Par exemple, le port d'un couvre-chef est obligatoire durant toute l'épreuve.

12. Savez-vous préparer une mayonnaise (ou tout autre type de préparation) en utilisant un fouet à la main (à la place d'un appareil électroménager) ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *la validation n'est pas envisageable car vous ne pouvez pas utiliser d'appareil électroménager pour ce type de tâche.*

13. Etes-vous capable d'habiller une viande et du poisson ? y compris de les découper ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *C'est nécessaire pour l'épreuve, quel que soit le menu que vous aurez à cuisiner.*

14. Etes-vous capable de tourner des légumes ?

- oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation.*

15. Etes-vous capable de compléter un bon de commande ?

Code métier	Type de document	Version	Page
Cuis	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 4 sur 8



LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Wallonie



FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES



Francophones Bruxelles



PLAN MARSHALL 4.0



PLAN MARSHALL 4.0



- oui : *la validation est possible.*  
 non : *la validation n'est pas envisageable. C'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

16. Savez-vous rédiger un plan d'organisation pour préparer tout un menu ?  
 oui : *la validation est possible.*  
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve.*

17. Pour une recette donnée, en ayant des quantités pour 6 couverts, êtes-vous capable de calculer les quantités pour 4 couverts sans utiliser de calculatrice ?  
 oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation car il est interdit d'utiliser une calculatrice.*

18. Etes-vous capable de respecter les consignes de sécurité et d'hygiène en cuisine, par exemple porter un couvre-chef pendant plusieurs heures ?  
 oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve.*

19. Etes-vous apte à conditionner et étiqueter correctement des denrées alimentaires ?  
 oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est important pour réussir l'épreuve.*

Remarque : bien que similaire à l'unité 1, les menus de l'unité 2 sont plus complexes à réaliser.

### Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs globalisants
1. Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement	1.1 La correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés
	1.2. La gestion des denrées est assurée
2. Respect de la procédure de la mise en place	2.1. Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail
	2.2. Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées
	2.3 La chronologie des opérations de production est efficace
3. Qualité du produit fini	3.1. le produit est commercialisable
	3.2. Le dressage des soupière/assiettes/plats est soigné, harmonieux
	3.3 l'envoi est respecté et coordonné
4. Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement et de rangement	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées
	4.2 L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes
	4.3 la cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise
	4.4 L'attitude générale est professionnelle

Code métier	Type de document	Version	Page
Cuis	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 5 sur 8



LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



## UNITÉ 3 : REALISER UNE CARTE COMPLEXE EN INCLUANT LE TRAVAIL DES COMMIS ET EN GERANT LA PARTIE ADMINISTRATIVE DE LA CUISINE

### Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Particularité de l'UC3 : pour pouvoir présenter cette épreuve, il faut impérativement que le candidat ait réussi les UC 1 et 2.

#### 1<sup>ère</sup> partie :

Le candidat devra concevoir et rédiger 3 menus élaborés (3services) et une carte comprenant 3 entrées, 3 potages, 3 plats et 3 desserts.

Il lui sera aussi demandé d'élaborer les bons de commande utiles, de choisir des fournisseurs adéquats, d'élaborer une planification des tâches et du personnel suivant les menus/cartes, les réservations, en concertation avec le responsable de la salle.

Pour réaliser cela, il devra utiliser un matériel informatique mis à sa disposition.

#### 2<sup>ème</sup> partie : pour pouvoir présenter cette 2<sup>ème</sup> partie, il faut que le candidat ait réussi la 1<sup>ère</sup> partie de l'épreuve

Le candidat devra effectuer la mise en place, les cuissons et l'envoi d'une carte complexe.

A l'aide d'un commis qu'il doit diriger, il réalise la finition et l'envoi des mets pour 6 couverts répartis en 2 tables.

La carte complexe inclut le travail des commis et est connue et imposée à l'avance.

La carte comprend :

- 3 amuse-bouche par couvert créés à partir d'un panier du jour inconnu
- 3 entrées différentes (chacune pour 2 personnes, 1 chaude, 1 froide et 1 bisque)
- 3 plats de produits différents (chacun pour 2 personnes)
- 3 desserts de techniques différentes (chacun pour 2 personnes)
- Avec au moins une préparation/produit travaillé en cuisson sous vide (la cuisson sous vide ne pourra pas se faire pour les légumes)

Le candidat doit se présenter à l'épreuve avec son propre commis.

Le commis ne peut pas s'éloigner des tâches qui lui sont confiées par le candidat.

L'épreuve en cuisine se déroulant en 2 jours, le travail prévu pour la 1<sup>ère</sup> journée doit impérativement être terminé ce jour-là et ne peut être reportée au lendemain, que ce soit pour le travail du commis ou pour le travail du candidat.

Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement dont l'élimination des déchets doivent être respectées par le candidat et son commis tout au long de l'épreuve. Par exemple, le port d'un couvre-chef est obligatoire durant toute l'épreuve

Code métier	Type de document	Version	Page
Cuis	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 6 sur 8



LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



20. Savez-vous calculer un prix de revient et prix de vente d'un menu ou d'un plat ?
- oui : *la validation est possible.*  
 non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*
21. Savez-vous d'élaborer une planification des tâches et du personnel suivant les menus/cartes, les réservations, en concertation avec le responsable de la salle ?
- oui : *la validation est possible.*  
 non : *C'est nécessaire pour l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve.*
22. Connaissez-vous les éléments devant figurer sur un bon de commande ?
- oui : *la validation est possible.*  
 non : *la validation n'est pas envisageable. C'est indispensable pour réussir l'épreuve.*
23. Savez-vous rédiger un menu et une carte en utilisant un ordinateur ?
- oui : *la validation est possible.*  
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve*
24. Êtes-vous capable de cuisiner du gibier, des crustacés, des mollusques, etc. ?
- oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation.*
25. Avez-vous déjà géré le travail d'un commis ?
- oui : *la validation est possible.*  
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve.*
26. Maîtrisez-vous les techniques de cuisson sous vide ?
- oui : *la validation est possible.*  
 non : *cela vous sera demandé lors de l'épreuve.*

### Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1. Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement	1.1 La correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés
	1.2. La gestion des denrées est assurée
2. Respect de la procédure de la mise en place	2.1. Le matériel et les produits nécessaires aux

Code métier	Type de document	Version	Page
Cuis	Outil de positionnement	1.0	Page 7 sur 8



	recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail
	2.2. Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées
3. Gestion du travail des manœuvres et des commis	3.1. La communication avec les manœuvres et les commis est efficace
	3.2. La vérification du travail est présente
4. Qualité du produit fini	4.1. le produit est commercialisable
	4.2. Le dressage des assiettes/plats est soigné, harmonieux
	4.3. la Créativité et la recherche sont présentes
	4.4. l'envoi est coordonné
5. Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement et de rangement	5.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées
	5.2 L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes
	5.3. la cuisine, ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise
	5.4 L'attitude générale est professionnelle
6. Adequation du processus	6.1. La conception et la rédaction des documents tiennent compte des contraintes
	6.2. Les règles de rédaction/encodage sont respectées
	6.3. L'outil informatique est utilisé
7. Adéquation du résultat	7.1. Les menus/carte sont réalistes et opérationnels
	7.2. La planification des tâches et du personnel est correcte
8. Adéquation de la communication	8.1. Les relations avec les différents intervenants sont efficaces

Code métier	Type de document	Version	Page
Cuis	Outil de positionnement	1.0	Page 8 sur 8



FSE  
UNION EUROPÉENNE



Wallonie



FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES



Francophones  
Emancipés



PLAN  
MARSHALL  
4.0

LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

