

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE AIDE-CUISINIER / AIDE-CUISINIÈRE EN COLLECTIVITÉ ?

**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.

QUESTIONS GÉNÉRALES

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) A quand remonte cette formation ? De quand date votre dernière expérience ?

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

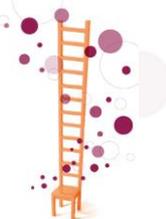
b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

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

2. Comprenez-vous des consignes en français ?

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

Code métier	Type de document	Version	Page
AIDCUISCO	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 3



UNITÉ 1 : PARTICIPER À TOUTES LES TÂCHES DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ AVANT, PENDANT ET APRÈS LE SERVICE

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Sur base des consignes, le candidat doit :

- Réceptionner les marchandises, les contrôler et les ranger
- Participer à la mise en place : trancher et portionner des aliments, laver et couper des légumes, conditionner et étiqueter les produits.
- Réaliser le dressage d'un plat et d'un plateau repas, les conditionner et entreposer.
- Ré-alimenter les comptoirs en boissons, couverts, plateaux et serviettes.
- Participer au service.
- Nettoyer et ranger les espaces et le matériel utilisés.

Il effectue ses tâches dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur dans le secteur

1. Connaissez-vous les normes HACCP (normes d'hygiène, marche en avant, FIFO/FEFO) et leurs applications dans les cuisines de collectivité ?

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

2. Avez-vous déjà réalisé une réception de marchandise ?

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

3. Etes-vous capable d'effectuer des découpes de divers aliments manuellement et à l'aide d'une trancheuse ?

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

4. Connaissez-vous les normes à respecter pour l'étiquetage et le conditionnement des produits ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *cette compétence sera évaluée au cours de l'épreuve.*

5. Avez-vous déjà réalisé des dressages de plats ou plateaux repas ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *cette compétence sera évaluée au cours de l'épreuve.*

6. Connaissez-vous les différents produits d'entretien et leur utilisation dans une cuisine de collectivité ?

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

Code métier	Type de document	Version	Page
AIDCUISCO	Outil de positionnement	Doc Officiel 1.0	Page 2 sur 3



Voici les critères d'évaluation de l'épreuve :

- Critère 1** Les marchandises sont réceptionnées selon les consignes
- Critère 2** La mise en place est correctement réalisée
- Critère 3** Le dressage et le service sont méticuleux
- Critère 4** Le matériel et les locaux sont nettoyés et remis en ordre avec soin
- Critère 5** Les différentes réglementations et normes sont respectées

Chaque critère doit être réussi pour que l'épreuve le soit.

Pour réussir l'épreuves, il vous faut donc pouvoir respecter les consignes et la hiérarchie au sein de la cuisine, travailler de manière méthodique en restant attentif aux règles de sécurité et d'hygiène.

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

