

Profil de certification

Unité de compétence N°1

« Réaliser un menu simple »

Associé au métier de « Cuisinier travaillant seul (m/f) »

	<u>UAA 1</u> «Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre »
UC 1 « Réaliser un menu simple »	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

<p>Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles</p>	<p>Gouvernements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française
---	--

2. Référence :

- SFMQ : cuisinier(e) / cuisinier(e) travaillant seul (ROME V3 G1602) 01/07/2014

3. Appellations associées :

- Cuisinier organisateur de banquets et réceptions

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis1	Profil de certification	Document de travail		Page 1 sur 3

4. Définition du métier :

Le cuisinier / cuisinier travaillant seul :

- planifie et organise les activités ;
- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;
- assure toutes les préparations en cuisine ;
- fait la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur ;
- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;
- exécute toutes les activités liées à la cuisine

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises	01.01	Réceptionner les marchandises
		01.02	Assurer le rangement des marchandises
		01.03	Contrôler régulièrement les marchandises
03	Effectuer les mises en place (pour menus simples)	03.01	Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
		03.02	Réunir le matériel
		03.03	Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour
		03.04	Préparer les aliments et garnitures
		03.05	Cuire les aliments
		03.06	Réaliser les sauces
		03.07	Réaliser les mets
		03.08	Réserver les aliments avant l'envoi
04	Effectuer le service et l'envoi (pour menus simples)	04.01	Terminer les mets
		04.02	Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande
05	Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)	05.01	Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
		05.02	Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
		05.03	Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis1	Profil de certification	Document de travail		Page 2 sur 3

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4
	Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre	Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts)	Gérer la partie administrative de la cuisine
<u>UC1</u> « Réaliser un menu simple »	X			
<u>UC2</u> : «Réaliser un menu élaboré»		X		
<u>UC3</u> : « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine»			X	X

Légende: X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi. Cfr PV de la 1^{ère} réunion de la Coref

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis1	Profil de certification	Document de travail		Page 3 sur 3

Profil de certification

Unité de compétence N°2

«Réaliser un menu élaboré»

Associé au métier de « Cuisinier travaillant seul (m/f) »

	UAA 2 «Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre»
UC 2 «Réaliser un menu élaboré»	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles	Gouvernements : <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française
--	---

2. Référence :

- SFMQ : cuisinier(e) / cuisinier(e) travaillant seul (ROME V3 G1602) 01/07/2014

3. Appellations associées :

- Cuisinier organisateur de banquets et réceptions

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis2	Profil de certification	Document de travail		Page 1 sur 3

4. Définition du métier :

Le cuisinier / cuisinier travaillant seul :

- planifie et organise les activités ;
- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;
- assure toutes les préparations en cuisine ;
- fait la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur ;
- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;
- exécute toutes les activités liées à la cuisine

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
03	Effectuer les mises en place (pour menus élaborés)	03.01	Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
		03.02	Réunir le matériel
		03.03	Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour
		03.04	Préparer les aliments et garnitures
		03.05	Cuire les aliments
		03.06	Réaliser les sauces
		03.07	Réaliser les mets
		03.08	Réserver les aliments avant l'envoi
04	Effectuer le service et l'envoi (pour menus élaborés)	04.01	Terminer les mets
		04.02	Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande
05	Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)	05.01	Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
		05.02	Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
		05.03	Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis2	Profil de certification	Document de travail		Page 2 sur 3

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4
	Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre	Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts)	Gérer la partie administrative de la cuisine
<u>UC1</u> : « Réaliser un menu simple »	X			
<u>UC2</u> : «Réaliser un menu élaboré»		X		
<u>UC3</u> : « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine»			X	X

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi. Cfr PV de la 1^{ère} réunion de la Coref

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis2	Profil de certification	Document de travail		Page 3 sur 3

Profil de certification

Unité de compétence N°3

« Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine »

Associé au métier de « Cuisinier travaillant seul (m/f) »

	<p>UAA 3 «Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts) et gérer la partie administrative de la cuisine»</p>
<p>UC 3 « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine »</p>	<p>X</p>

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

<p>Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles</p>	<p>Gouvernements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française
---	--

2. Référence :

- SFMQ : cuisinier(e) / cuisinier(e) travaillant seul (ROME V3 G1602) 01/07/2014

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis3	Profil de certification	Document de travail		Page 1 sur 3

3. Appellations associées :

- Cuisinier organisateur de banquets et réceptions

4. Définition du métier :

Le cuisinier / cuisinier travaillant seul :

- planifie et organise les activités ;
- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;
- assure toutes les préparations en cuisine ;
- fait la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur ;
- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;
- exécute toutes les activités liées à la cuisine

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
02	Planifier les activités	02.01	Élaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le gérant et le responsable de salle
03	Effectuer les mises en place (pour la carte)	03.01	Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
		03.02	Réunir le matériel
		03.03	Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour
		03.04	Préparer les aliments et garnitures
		03.05	Cuire les aliments
		03.06	Réaliser les sauces
		03.07	Réaliser les mets
		03.08	Réserver les aliments avant l'envoi
04	Effectuer le service et l'envoi (pour la carte)	04.01	Terminer les mets
		04.02	Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande
05	Effectuer la mise en ordre (pour la restauration classique)	05.01	Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
		05.02	Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
		05.03	Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage
06	Assurer les commandes	06.01	Composer la carte, les menus
		06.02	Rechercher des fournisseurs
		06.03	Effectuer les commandes
07	Organiser et contrôler le travail des manœuvres et commis	07.01	Déterminer le travail des manœuvres ou des commis de cuisine
		07.02	Créer et entretenir un bon climat de travail

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis3	Profil de certification	Document de travail		Page 2 sur 3

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4
	Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre	Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manoeuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts)	Gérer la partie administrative de la cuisine
UC1 : « Réaliser un menu simple »	X			
UC2 : « Réaliser un menu élaboré »		X		
UC3 : « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine »			X	X

Légende: X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
 Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi. Cfr PV de la 1^{ère} réunion de la Coref

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Cuis3	Profil de certification	Document de travail		Page 3 sur 3