VALIDATION des COMPÉTENCES

Vous maîtrisez des compétences du métier d'

PREMIER/PREMIERE COMMIS DE CUISINE

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une **épreuve de validation** (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la **Région wallonne**, la **Communauté française** et la **Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale**.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de premier(ère) commis de cuisine.
Le Titre de compétence est un **document officiel** qui atteste de votre **maîtrise d'une partie de métier**.
Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de **décrocher un job** et pour **accéder plus facilement à des formations**.

Qu'est-ce que le métier "Premier(ère) commis de cuisine" ?

Définition du métier Le 1er commis :

- dépend du chef de partie ou du cuisinier
- travaille sous supervision d'un responsable (pour les préparations froides, chaudes ou les desserts)
- donne des instructions opérationnelles aux commis Il :
- réalise la mise en place
- prépare, dispose, garnit les mets
- coordonne et supervise les occupations des commis Il est responsable du travail que son chef de partie et/ou le cuisinier lui confie :
- Mise en place :
    - réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du chef de partie et/ou du cuisinier
    - 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 chef de partie ou le cuisinier 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 chef de partie et/ou du cuisinier

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).
Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

VALIDATION des COMPÉTENCES

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles

Réceptionner les marchandises et réaliser un menu simple sous la supervision d'un responsable de cuisine

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Seconder le chef de partie/le cuisiner lors des contrôles et rangements des marchandises

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises

Seconder le chef de partie/le cuisiner lors des mises en place

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour
- Préparer les aliments et garnitures
- Cuire les aliments
- Réaliser les sauces
- Réaliser les mets
- Réserver les aliments avant l’envoi

Seconder le chef de partie/le cuisinier pendant le service et l’envoi

- Aider le chef de partie/le cuisiner dans la préparation et l’envoi

Seconder le chef de partie/le cuisinier lors de la remise en ordre

- Assurer l’entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l’entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Nettoyer son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

Donner des instructions aux commis de cuisine et controler la mise en oeuvre

- Déterminer le travail des commis de cuisine

Respecter les régles professionnelles

VALIDATION des COMPÉTENCES

- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les règles liées à l'hygiène
- Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
- Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
- Gérer son temps de travail

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles (hygiène, sécurité, environnement...)

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 8h formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

Plus d'informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

VALIDATION des COMPÉTENCES

N° vert du Forem : 0800/93 947
www.leforem.be
En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour
T. 0800 555 66

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffi samment le métier de Premier(ere) commis de cuisine ainsi que ses exigences.
Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.

Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Centre de validation bruxellois des métiers de l'horeca - 02/550 00 10
- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84

FSE UNION EUROPEENNE · Wallonie · FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES · Francophones Bruxelles

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