



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

CHEF / CHEFFE DE PARTIE CHAUDE ET FROIDE

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 chef(fe) de partie chaude et froide. 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 "Chef(fe) de partie chaude et froide" ?

Définition du métier Le chef de partie :

- dépend du responsable de cuisine (chef 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 est à la tête de la cuisine froide/chaude Mise en place :
- prépare les aliments froids et/ou chauds

Durant le service :

- 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 :

- 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 ou au chef 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
- anticipe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s)
- fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations

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 ?

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

Titres disponibles

Coordonner le travail des commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré dans le respect des règles HACCP et sous la supervision d'un supérieur hiérarchique



Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises (pour sa partie)

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler régulièrement les marchandises

Effectuer les mises en place (partie froide)

- 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

Effectuer les mises en place (partie chaude)

- 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

Effectuer le service et l'envoi (partie froide)

- Terminer les mets froids
- Gérer l'envoi suivant le bon de commande

Effectuer le service et l'envoi (partie chaude)

- Terminer les mets chauds
- Gérer l'envoi suivant le bon de commande



Effectuer 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)

Assurer les commandes (partie froide et partie chaude)

- Aider à composer la carte, les menus
- Effectuer les commandes pour sa partie

Organiser et contrôler le travail des commis de cuisine

- Déterminer le travail des commis de cuisine
- Créer et entretenir un bon climat de travail

Respecter les règles professionnelles

- 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
- Gestion du travail des commis
- Respect des règles (hygiène, sécurité, environnement...)

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 2 jours, 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

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 suffisamment le métier de Chef(fe) de partie chaude et froide 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 :

- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84



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