

1. Intitulé du certificat

« 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 » (CHEFPA) associé au métier de Chef/cheffe de partie froide chaude

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

“Het coördineren van de werkzaamheden van de griffiers, het klaarzetten, koken, het versturen van een menu bereid in overeenstemming met de HACCP-regels en onder toezicht van een hiërarchische meerdere” (CHEFPA) behorend bij het beroep van Chef warme en koude gerechten

« Koordinieren Sie die Arbeit der Angestellten, führen Sie den Aufbau durch, kochen Sie, senden Sie ein gemäß den HACCP-Regeln zubereitetes Menü und unter der Aufsicht eines hierarchischen Vorgesetzten“ (CHEFPA), verbunden mit dem Beruf des Chef de partie warme und kalte Gerichte

“Coordinate the work of the clerks, carry out the set-up, cooking, sending a menu prepared in compliance with HACCP rules and under the supervision of a hierarchical superior” (CHEFPA) associated with the profession of Chef de partie (hot and cold)

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

Le titulaire de Titre de compétence est capable de :

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises

- Réceptionner les marchandises
- Effectuer le rangement
- Contrôler régulièrement les marchandises

Effectuer les mises place (partie froide et 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 et partie chaude)

- Terminer les mets
- 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

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents Services Publics de l'Emploi en Belgique.

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 propreté et la sécurité au sein de la cuisine
- respecte les normes de sécurité pendant les occupations
- participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s)
- fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations

⁽¹⁾ Rubrique facultative

^(*) Note explicative

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.
© Union européenne, 2002-2020

5. Base officielle du certificat	
Nom et statut de l'organisme certificateur Consortium de validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel : 00.32.2.371.74.40 www.validationdescompetences.be	Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur Les gouvernements de la Région wallonne, de la communauté française et de la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale
Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF)	Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « réussi / non réussi » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve.
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation §4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion sociale ainsi que des centres de formation, les entités représentant la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions. Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par la Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.	Accords internationaux
Base légale Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (21 mars 2019).	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus		
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Apprentissage formel, non formel et informel	100%	La durée de l'épreuve de validation est de 2 jours

Niveau d'entrée requis

Information complémentaire

www.europass.eu

www.validationdescompetences.be