

**1. Intitulé du certificat**

**Participer à toutes les tâches de cuisine de collectivité avant, pendant et après le service (AIDCUISCO1) constituant le métier d'Aide cuisinier / Aide cuisinière en collectivité**

<sup>(1)</sup> dans la langue d'origine

**2. Traduction de l'intitulé du certificat**

**Deelnemen aan alle taken in de grootkeuken voor, tijdens en na de service (AIDCUISCO1), wat het beroep van Grootkeukenhulp vormt**

**Beteiligung an allen gemeinsamen Aufgaben in der Küche vor, während und nach dem Service (AIDCUISCO), was den Beruf der kollektiv arbeitenden Küchenhilfe darstellt**

**Taking part in all the tasks of a mass catering kitchen, before, during and after serving meals (AIDCUISCO1) constituting the profession of Mass Catering Assistant**

<sup>(1)</sup> Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

**3. Eléments de compétences acquis**

Le titulaire de l'attestation de compétences est capable de :

**Aider à la réception des marchandises**

- Vérifier l'adéquation des marchandises avec le bon de livraison
- Vérifier les températures des aliments et des chambres froides
- Déconditionner les marchandises
- Ranger les marchandises

**Aider à la réalisation de la mise en place**

- Identifier les matières premières et les produits alimentaires finis, semi-finis demandés
- Sortir les marchandises en fonction de l'ordre logique et chronologique de la demande
- Identifier le matériel, les appareils et l'outillage nécessaires au travail du jour
- Couper le pain\*
- Couper la charcuterie et le fromage
- Préparer les boissons chaudes et froides\*
- Nettoyer, laver, éplucher, couper les légumes et les fruits
- Entreposer les produits travaillés

**Aider au dressage et au service**

- Identifier le contenu des plats, des buffets et des comptoirs (mets et boissons)
- Réaliser le dressage des plats
- Ré-alimenter les comptoirs en mets, boissons, couverts, plateaux, serviettes
- Assister le cuisinier pendant l'envoi
- Participer au portionnement et au conditionnement en vue d'une distribution différée
- Respecter les quantités et les composants prescrits

**Remettre en ordre et nettoyer le matériel et les locaux**

- Débarrasser et ranger les denrées alimentaires

- Débarrasser le matériel et ustensiles
- Identifier les différents produits et le matériel d'entretien
- Procéder à la plonge manuelle

**Respecter les différentes réglementations et normes**

- Utiliser correctement le matériel, les appareils et l'outillage en respectant les règles de sécurité
- Eviter les gaspillages
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle
- Appliquer les règles d'hygiène professionnelle
- Coller les étiquettes d'identification
- Faire appel au chef et/ou au responsables en cas d'anomalie constatée
- Respecter les règles de tri des déchets

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

L'aide-cuisinier(ère) en collectivité est un(e) exécutant(e) qui travaille sous la supervision du (de la) cuisinier(ère) de collectivité avant, pendant et après le service. Il (elle) aide à la préparation, à la mise en place et au service des repas. Il (elle) veille à la remise en ordre et au nettoyage du matériel et des locaux. Il (elle) effectue toutes ses tâches dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

<sup>(1)</sup> Rubrique facultative

**<sup>(\*)</sup>Note explicative**

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

**5. Base officielle du certificat**

<p><b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b></p> <p>Consortium de validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel : 00.32.2.371.74.40 <a href="http://www.validationdescompetences.be">www.validationdescompetences.be</a></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</b></p> <p>Les gouvernements de la Région wallonne, la communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale</p>
<p><b>Niveau (national ou international) du certificat</b></p>	<p><b>Système de notation / conditions d'octroi</b></p> <p>Évaluation binaire : <b>OK/NOK</b></p>
<p><b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b></p> <p>§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 des Entités, 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 les 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.</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p> <p>Néant</p>

**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 au certificat officiellement reconnu**

<b>Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)</b>	<b>Part du volume total de l'enseignement / formation (%)</b>	<b>Durée (heures/semaines/mois/années)</b>
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel	100 %	Durée de l'épreuve de validation : <b>2H</b>
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)		
<b>Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat</b>		
<b>Niveau d'entrée requis</b>		
<b>Information complémentaire</b>		
<a href="http://www.validationdescompetences.be">www.validationdescompetences.be</a>		
<a href="http://www.europass.cedefop.europa.eu">www.europass.cedefop.europa.eu</a>		