

1. Intitulé du certificat

Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine faisant partie du métier de Cuisinier

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Een complexe kaart samenstellen, inclusief het werk van een commis, en het administratieve gedeelte van een keuken (CUI3) wat deel uitmaakt van de functie van kok

Zubereitung einer komplexen Karte inklusive der Arbeit des Küchengehilfen und mit Management des Verwaltungsbereichs der Küche (CUI3) als Bestandteil des Kochberufs

Prepare a complex menu, including the work of the assistants and handling of the administrative part of running the kitchen (CUI3) included in the job of cook

⁽¹⁾ 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 :

Planifier les activités

- Élaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le gérant et le responsable de salle

Effectuer les mises en place (pour la carte)

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations 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 (pour la carte)

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

Effectuer la mise en ordre (pour la restauration classique)

- Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

Assurer les commandes

- Composer la carte, les menus
- Rechercher des fournisseurs
- Effectuer les commandes

Organiser et contrôler le travail des manœuvres et commis

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

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

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.

(¹) Rubrique facultative

(¹) 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>Nom et statut de l'organisme certificateur</p> <p>Consortium de la validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique 00-32-2-371.74.40 www.validationdescompetences.be</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</p> <p>Les Gouvernements de la Région wallonne, la Communauté française et la commission communautaire française de la région Bruxelles Capitale</p>
<p>Niveau (national ou international) du certificat</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>Evaluation binaire : OK / NOK</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</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.</p> <p>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.</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Néant</p>
<p>Base légale</p> <p>Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (24 juillet 2003)</p>	

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnu

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel	100%	Durée de l'épreuve de validation : 3 jours
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		
<p>Niveau d'entrée requis Avoir réussi les unités 1 et 2</p> <p>Information complémentaire www.validationdescompetences.be www.europass.cedefop.europa.eu</p>		