

## 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**

<sup>(1)</sup> 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 Bestandteils 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**

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

## 3. Éléments 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 manoeuvres et commis

- Déterminer le travail des manoeuvres 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 manoeuvres 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.

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

### (<sup>1</sup>) 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

<b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b> 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>	<b>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur</b> Les gouvernements de la Région wallonne, de la communauté française et de la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale
<b>Niveau du certificat</b> Niveau 4 du CFC et du CEC (EQF)	<b>Système de notation / conditions d'octroi</b> Évaluation binaire « réussi / non réussi » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve.

<p><b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b>  §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><b>Base légale</b>  Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (21 mars 2019)</p>	

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)
École/centre de formation		h/sem
Apprentissage en contexte professionnel	100%	Durée de l'épreuve de validation <b>3 jours</b>
Apprentissage non formel validé		
<b>Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme</b>		h/sem
<b>Niveau d'entrée requis</b>		
<b>Information complémentaire</b>		
<a href="http://www.europass.eu">www.europass.eu</a> <a href="http://www.validationdescompetences.be">www.validationdescompetences.be</a>		