

Profil de certification

Unité de compétence N°1

« Réaliser un menu simple »

Associé au métier de « Cuisinier travaillant seul (m/f) »

| | |
|---|---|
| | UAA 1 «Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre » |
| UC 1 « Réaliser un menu simple » | X |

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

| | |
|--|---|
| Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles | Gouvernements : <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française |
|--|---|

2. Référence :

- SFMQ : cuisinier(e) / cuisinier(e) travaillant seul (ROME V3 G1602) 01/07/2014

3. Appellations associées :

- Cuisinier organisateur de banquets et réceptions

| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Cuis1 | Profil de certification | Document de travail | | Page 1 sur 3 |

4. 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

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

| Code | Activités-clés (max 10) | Code | Compétences (2-10/AC) |
|------|--|-------|---|
| 01 | Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises | 01.01 | Réceptionner les marchandises |
| | | 01.02 | Assurer le rangement des marchandises |
| | | 01.03 | Contrôler régulièrement les marchandises |
| 03 | Effectuer les mises en place (pour menus simples) | 03.01 | Réunir les matières premières pour les réalisations du jour |
| | | 03.02 | Réunir le matériel |
| | | 03.03 | Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour |
| | | 03.04 | Préparer les aliments et garnitures |
| | | 03.05 | Cuire les aliments |
| | | 03.06 | Réaliser les sauces |
| | | 03.07 | Réaliser les mets |
| | | 03.08 | Réserver les aliments avant l'envoi |
| 04 | Effectuer le service et l'envoi (pour menus simples) | 04.01 | Terminer les mets |
| | | 04.02 | Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande |
| 05 | Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique) | 05.01 | Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées |
| | | 05.02 | Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires |
| | | 05.03 | Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage |

| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Cuis1 | Profil de certification | Document de travail | | Page 2 sur 3 |

6. Autres UC et UAA :

| | UAA1 | UAA2 | UAA3 | UAA4 |
|---|--|---|---|--|
| | Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre | Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre | Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts) | Gérer la partie administrative de la cuisine |
| <u>UC1</u> « Réaliser un menu simple » | X | | | |
| <u>UC2</u> : «Réaliser un menu élaboré» | | X | | |
| <u>UC3</u> : « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine» | | | X | X |

Légende: X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi. Cfr PV de la 1^{ère} réunion de la Coref

| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Cuis1 | Profil de certification | Document de travail | | Page 3 sur 3 |

Profil de certification

Unité de compétence N°2

«Réaliser un menu élaboré»

Associé au métier de « Cuisinier travaillant seul (m/f) »

| | |
|---------------------------------|---|
| | <p>UAA 2 «Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre»</p> |
| UC 2 «Réaliser un menu élaboré» | X |

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

| | |
|---|--|
| <p>Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles</p> | <p>Gouvernements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française |
|---|--|

2. Référence :

- SFMQ : cuisinier(e) / cuisinier(e) travaillant seul (ROME V3 G1602) 01/07/2014

3. Appellations associées :

- Cuisinier organisateur de banquets et réceptions

| | | | | |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
| Cuis2 | Profil de certification | Document de travail | | Page 1 sur 3 |

4. 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

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

| Code | Activités-clés (max 10) | Code | Compétences (2-10/AC) |
|-------------|---|-------------|---|
| 03 | Effectuer les mises en place (pour menus élaborés) | 03.01 | Réunir les matières premières pour les réalisations du jour |
| | | 03.02 | Réunir le matériel |
| | | 03.03 | Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour |
| | | 03.04 | Préparer les aliments et garnitures |
| | | 03.05 | Cuire les aliments |
| | | 03.06 | Réaliser les sauces |
| | | 03.07 | Réaliser les mets |
| | | 03.08 | Réserver les aliments avant l'envoi |
| 04 | Effectuer le service et l'envoi (pour menus élaborés) | 04.01 | Terminer les mets |
| | | 04.02 | Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande |
| 05 | Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique) | 05.01 | Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées |
| | | 05.02 | Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires |
| | | 05.03 | Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage |

| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Cuis2 | Profil de certification | Document de travail | | Page 2 sur 3 |

6. Autres UC et UAA :

| | UAA1 | UAA2 | UAA3 | UAA4 |
|---|--|---|---|--|
| | Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre | Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre | Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts) | Gérer la partie administrative de la cuisine |
| <u>UC1</u> : « Réaliser un menu simple » | X | | | |
| <u>UC2</u> : «Réaliser un menu élaboré» | | X | | |
| <u>UC3</u> : « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine» | | | X | X |

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi. Cfr PV de la 1^{ère} réunion de la Coref

| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Cuis2 | Profil de certification | Document de travail | | Page 3 sur 3 |

Profil de certification

Unité de compétence N°3

« Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine »

Associé au métier de « Cuisinier travaillant seul (m/f) »

| | |
|--|---|
| | <p>UAA 3 «Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts) et gérer la partie administrative de la cuisine»</p> |
| <p>UC 3 « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine »</p> | <p>X</p> |

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

| | |
|---|--|
| <p>Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles</p> | <p>Gouvernements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française |
|---|--|

2. Référence :

- SFMQ : cuisinier(e) / cuisinier(e) travaillant seul (ROME V3 G1602) 01/07/2014

| | | | | |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
| Cuis3 | Profil de certification | Document de travail | | Page 1 sur 3 |

3. Appellations associées :

- Cuisinier organisateur de banquets et réceptions

4. 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

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

| Code | Activités-clés (max 10) | Code | Compétences (2-10/AC) |
|------|---|-------|---|
| 02 | Planifier les activités | 02.01 | Élaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le gérant et le responsable de salle |
| 03 | Effectuer les mises en place (pour la carte) | 03.01 | Réunir les matières premières pour les réalisations du jour |
| | | 03.02 | Réunir le matériel |
| | | 03.03 | Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour |
| | | 03.04 | Préparer les aliments et garnitures |
| | | 03.05 | Cuire les aliments |
| | | 03.06 | Réaliser les sauces |
| | | 03.07 | Réaliser les mets |
| | | 03.08 | Réserver les aliments avant l'envoi |
| 04 | Effectuer le service et l'envoi (pour la carte) | 04.01 | Terminer les mets |
| | | 04.02 | Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande |
| 05 | Effectuer la mise en ordre (pour la restauration classique) | 05.01 | Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées |
| | | 05.02 | Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires |
| | | 05.03 | Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage |
| 06 | Assurer les commandes | 06.01 | Composer la carte, les menus |
| | | 06.02 | Rechercher des fournisseurs |
| | | 06.03 | Effectuer les commandes |
| 07 | Organiser et contrôler le travail des manœuvres et commis | 07.01 | Déterminer le travail des manœuvres ou des commis de cuisine |
| | | 07.02 | Créer et entretenir un bon climat de travail |

| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Cuis3 | Profil de certification | Document de travail | | Page 2 sur 3 |

6. Autres UC et UAA :

| | UAA1 | UAA2 | UAA3 | UAA4 |
|---|--|---|---|--|
| | Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre | Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre | Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts) | Gérer la partie administrative de la cuisine |
| UC1 : « Réaliser un menu simple » | X | | | |
| UC2 : « Réaliser un menu élaboré » | | X | | |
| UC3 : « Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine » | | | X | X |

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi. Cfr PV de la 1^{ère} réunion de la Coref

| | | | | |
|-------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Code Métier | Type de document | Statut | Approuvé par le Codi | Page |
| Cuis3 | Profil de certification | Document de travail | | Page 3 sur 3 |