



**Vous maîtrisez des compétences du métier d'**

# **PREMIER/PREMIERE COMMIS DE CUISINE**

**Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !**

Après la réussite d'une **épreuve de validation** (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la **Région wallonne**, la **Communauté française** et la **Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale**.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de premier(ère) commis de cuisine. Le Titre de compétence est un **document officiel** qui atteste de votre **maîtrise d'une partie de métier**. Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de **décrocher un job** et pour **accéder plus facilement à des formations**.

## **Qu'est-ce que le métier "Premier(ère) commis de cuisine" ?**

Définition du métier Le 1er commis :

- dépend du chef de partie ou du cuisinier
- travaille sous supervision d'un responsable (pour les préparations froides, chaudes ou les desserts)
- donne des instructions opérationnelles aux commis II :
- réalise la mise en place
- prépare, dispose, garnit les mets
- coordonne et supervise les occupations des commis II est responsable du travail que son chef de partie et/ou le cuisinier lui confie :
- Mise en place :
  - réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du chef de partie et/ou du cuisinier
  - nettoie, lave, épluche, coupe, hache, cuit les légumes et les fruits
  - prépare les garnitures, sauces de base froides et chaudes, potages, entrées et les bases des desserts, salades
  - réalise la cuisson préliminaire des mets
- Durant le service :
  - aide le chef de partie ou le cuisinier dans les préparations, suit ses instructions
- Après le service :
  - débarrasse
  - assure la conservation des denrées alimentaires selon les règles d'hygiène
  - nettoie le lieu et les instruments de travail
  - assure l'ordre et la netteté dans la cuisine
  - respecte les normes de sécurité pendant le travail
  - vérifie l'état des stocks selon les instructions du chef de partie et/ou du cuisinier

## **Comment obtenir un Titre de compétence ?**

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

## **Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?**



**Toute personne (H/F) à partir de 18 ans**, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

## Titres disponibles

### Réceptionner les marchandises et réaliser un menu simple sous la supervision d'un responsable de cuisine

#### Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

##### Seconder le chef de partie/le cuisiner lors des contrôles et rangements des marchandises

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises

##### Seconder le chef de partie/le cuisiner lors des mises en place

- 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

##### Seconder le chef de partie/le cuisinier pendant le service et l'envoi

- Aider le chef de partie/le cuisiner dans la préparation et l'envoi

##### Seconder le chef de partie/le cuisinier lors de 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)

##### Donner des instructions aux commis de cuisine et contrôler la mise en oeuvre

- Déterminer le travail des commis de cuisine

##### 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

## Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles (hygiène, sécurité, environnement...)

## Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 8h formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

## Plus d'informations ?

### Renseignez-vous !

#### En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00



N° vert du Forem : 0800/93 947

[www.leforem.be](http://www.leforem.be)

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66

**Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?  
Vous connaissez suffisamment le métier de Premier(ère) commis de cuisine ainsi que ses exigences.  
Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.**

**Prenez rendez-vous !**

**Aux Centres de validation de :**

- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84

