



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

## **AIDE-CUISINIER/AIDE-CUISINIÈRE EN COLLECTIVITÉ**

**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 aide-cuisinier(ière) en collectivité. 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 "Aide-cuisinier(ière) en collectivité" ?**

Appellations associées

- Commis de cuisine
- Manœuvre cuisine
- Collaborateur-trice cuisine

Définition du métier 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.

### **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**

**Participer à toutes les tâches de cuisine de collectivité avant, pendant et après le service**

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

**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 la charcuterie et le fromage
- 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 responsable en cas d'anomalie constatée
- Respecter les règles de tri des déchets

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

- Les marchandises sont réceptionnées selon les consignes
- La mise en place est correctement réalisée
- Le dressage est méticuleux
- Le service est soigné



- Le matériel et les locaux sont nettoyés et remis en ordre avec soin
- Les différentes règlementations et normes sont respectées

## Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 2h, 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 Aide-cuisinier(ière) en collectivité 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 :

- Centre de validation des compétences EPS CERIA-Bruxelles - 0490/13 86 31
- Centre Epicuris - +32 4 346 03 80



LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR