VALIDATION des COMPÉTENCES

Vous maîtrisez des compétences du métier d'

AIDE-CUISINIER/AIDE-CUISINIERE EN COLLECTIVITE

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

VALIDATION des COMPÉTENCES

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 règlementations 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.

VALIDATION des COMPÉTENCES

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
En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour
T. 0800 555 66

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffi samment le métier de Aide-cuisinier(iere) en collectivite 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 - +32 484 45 05 67

FSE UNION EUROPEENNE · Wallonie · FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES · Francophones Bruxelles

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