

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE PREMIER COMMIS DE CUISINE ?

**Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de
compétence.**

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

QUESTIONS GÉNÉRALES

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment.
Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

a) A quand remonte cette formation ? De quand date votre dernière expérience ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable ce qui est pratiqué en Belgique.*

2. Comprenez-vous des consignes en français ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

Code métier	Type de document	Version	Page
COMCUI	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 3



UNITÉ 1 : RÉCEPTIONNER LES MARCHANDISES ET RÉALISER UN MENU SIMPLE SOUS LA SUPERVISION D'UN RESPONSABLE EN CUISINE

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises

- Réceptionner les marchandises
- Contrôler les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Nettoyer les lieux de stockage

Envoi d'un menu simple

- Effectuer la mise en place d'un menu simple
- Participer à l'envoi du menu simple (dresser et envoyer sur assiette) sous la supervision d'un supérieur hiérarchique
- Effectuer la remise en ordre
- Assurer la conservation des aliments excédentaires

1. Etes -vous capable d'effectuer la réception et le rangement d'une livraison de marchandises en respectant les règles d'hygiène et les principes FIFO ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

2. Etes-vous capable de contrôler la qualité des marchandises livrées ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ça vous sera demandé lors de l'épreuve.*

3. Etes-vous capable d'habiller une viande ? y compris de découper de la viande ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ça vous sera demandé lors de l'épreuve.*

4. Etes-vous capable de tourner des légumes ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *cette compétence sera évaluée au cours de l'épreuve.*

5. Etes-vous apte à conditionner et étiqueter correctement des denrées alimentaires ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *cette compétence sera évaluée au cours de l'épreuve.*

6. Etes-vous apte à assurer un envoi coordonné de 3 plats en suivant de chronogrammes et en les adaptant si nécessaire ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *cette compétence sera évaluée au cours de l'épreuve.*

Code métier	Type de document	Version	Page
COMCUI	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 2 sur 3



Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation de l'épreuve :

1. Conformité de la production	1.1. La correspondance entre les marchandises reçues et les bons de commande et de livraison est contrôlée
	1.2. Les défauts de correspondance sont identifiés
	1.3. La gestion des denrées est assurée
	1.4. Le temps imparti est respecté
	1.5. Le produit est commercialisable
	1.6. L'envoi est coordonné
2. Cohérence de la démarche	2.1. Les différentes techniques sont appliquées
	2.2. La transmission des informations est réalisée
	2.3. Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis
	2.4. Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées
	2.5. La chronologie des opérations est efficace
3. Respect des règles (hygiène, sécurité, environnement...)	3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées
	3.2. Les règles de sécurité sont appliquées
	3.3. Les règles de respect de l'environnement sont appliquées (tri des déchets...)

Chaque critère et chaque indicateur globalisant doit être réussi pour que l'épreuve le soit.

Code métier	Type de document	Version	Page
COMCUI	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 3 sur 3

