

## Profil de certification

### Unité de compétence N°1

« Réceptionner les marchandises et réaliser un menu simple sous la supervision d'un responsable en cuisine »

### Constituant le métier de Premier/première commis de cuisine

	<b>UAA 1</b> RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES	<b>UAA2</b> EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU SIMPLE ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE
<b>UC 1 :</b> Réceptionner les marchandises et réaliser un menu simple sous la supervision d'un responsable en cuisine	<b>X</b>	<b>X</b>

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

#### 1. Préambule :

La commission de référentiel s'est montrée attentive à l'observation de la loi du 7 mai 1999 relative à l'égalité de traitement entre hommes et femmes. Toutefois pour des raisons de simplification de langage et de facilitation de lecture, la formule masculine est utilisée pour l'ensemble des acteurs mentionnés dans ce document.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
COMCUI	Profil de certification	Document officiel	06/12/2023	Page 1 sur 4

## 2. Organisme certificateur :

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

## 3. Référence :

- SFMQ : Profil métier Premier commis de cuisine, 26/04/2019
- SFMQ : Profil formation Premier commis de cuisine, 26/04/2019

## 4. Appellations associées :

- Néant

## 5. 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

Il :

- réalise la mise en place
- prépare, dispose, garnit les mets
- coordonne et supervise les occupations des commis

Il 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

## 6. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
COMCUI	Profil de certification	Document officiel	06/12/2023	Page 2 sur 4

Code	Activités-clés	Code	Compétences
01	SECONDER LE CHEF DE PARTIE/LE CUISINER LORS DES CONTROLES ET RANGEMENTS DES MARCHANDISES	01.01	Réceptionner les marchandises
		01.02	Assurer le rangement des marchandises
02	SECONDER LE CHEF DE PARTIE/LE CUISINER LORS DES MISES EN PLACE	02.01	Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
		02.02	Réunir le matériel
		02.03	Réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour
		02.04	Préparer les aliments et garnitures
		02.05	Cuire les aliments
		02.06	Réaliser les sauces
		02.07	Réaliser les mets
03	SECONDER LE CHEF DE PARTIE/LE CUISINIER PENDANT LE SERVICE ET L'ENVOI	03.01	Aider le chef de partie/le cuisiner dans la préparation et l'envoi
04	SECONDER LE CHEF DE PARTIE/LE CUISINIER LORS DE LA REMISE EN ORDRE	04.01	Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
		04.02	Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
		04.03	Nettoyer son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
05	DONNER DES INSTRUCTIONS AUX COMMIS DE CUISINE ET CONTROLER LA MISE EN OEUVRE	05.01	Déterminer le travail des commis de cuisine
06	RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES	06.01	Respecter les règles liées à la sécurité
		06.02	Respecter les règles liées à l'hygiène
		06.03	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		06.04	Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention
		06.05	Gérer son temps de travail

## 7. Autres UC et UAA :

	UAA1 RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES	UAA2 EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU SIMPLE ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE
UC1: Réceptionner les marchandises et réaliser un menu simple sous la supervision d'un responsable en cuisine	X	X

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

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
COMCUI	Profil de certification	Document officiel	06/12/2023	Page 3 sur 4

### Justification de la logique de répartition des compétences en une ou plusieurs UC :

La logique de répartition en une UC est justifiée par la pertinence avec le marché de l'emploi. Les annonces parues sur les sites des services publics de l'emploi requièrent toutes que les candidats possèdent les 2 UAA du profil SFMQ.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
COMCUI	Profil de certification	Document officiel	06/12/2023	Page 4 sur 4