



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

# **CUISINIER TRAVAILLANT SEUL/CUISINIÈRE TRAVAILLANT SEULE**

**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 cuisinier(ère) travaillant seul(e). 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 "Cuisinier(ère) travaillant seul(e)" ?**

Appellations associées Cuisinier organisateur de banquets et réceptions Définition du métier Le cuisinier / cuisinier travaillant seul :

- planifie et organise les activités ;
- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;
- assure toutes les préparations en cuisine ;
- fait la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur ;
- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;
- exécute toutes les activités liées à la cuisine.

## **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**

### **Réaliser un menu simple**

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

#### **Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises**

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler régulièrement les marchandises

#### **Effectuer les mises en place (pour menus simples)**



- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour
- Préparer les aliments et garnitures
- Cuire les aliments
- Réaliser les sauces
- Réaliser les mets
- Réserver les aliments avant l'envoi

#### **Effectuer le service et l'envoi (pour menus simples)**

- Terminer les mets
- Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande

#### **Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)**

- Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

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

- Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement
- Respect de la procédure de la mise en place
- Qualité du produit fini
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

#### **Durée de l'épreuve**

L'épreuve dure 7 heures, formalités d'accueil et lecture de consignes non comprises.

#### **Réaliser un menu élaboré**

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

##### **Effectuer les mises en place (pour menus élaborés)**

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour
- Préparer les aliments et garnitures
- Cuire les aliments
- Réaliser les sauces
- Réaliser les mets



- Réserver les aliments avant l'envoi

### **Effectuer le service et l'envoi (pour menus élaborés)**

- Terminer les mets
- Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande

### **Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)**

- Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

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

- Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement
- Respect de la procédure de la mise en place
- Qualité du produit fini
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

### **Durée de l'épreuve**

L'épreuve dure 7 heures30, formalités d'accueil et lecture de consignes non comprises

### **Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine**

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

#### **Planifier les activités**

- Élaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le gérant et le responsable de salle

#### **Effectuer la mise en place (pour la carte)**

- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour
- Réunir le matériel
- Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour
- Préparer les aliments et garnitures
- Cuire les aliments
- Réaliser les sauces
- Réaliser les mets



- Réserver les aliments avant l'envoi

### **Effectuer le service et l'envoi (pour la carte)**

- Terminer les mets
- Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande

### **Effectuer la mise en ordre (pour la restauration classique)**

- Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées
- Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

### **Assurer les commandes**

- Composer la carte, les menus
- Rechercher des fournisseurs
- Effectuer les commandes

### **Organiser et contrôler le travail des manoeuvres et commis**

- Déterminer le travail des manoeuvres ou des commis de cuisine
- Créer et entretenir un bon climat de travail

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

- Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement
- Respect de la procédure de la mise en place
- Gestion du travail des manoeuvres et des commis
- Qualité du produit fini
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe
- Adéquation du processus
- Adéquation du résultat
- Adéquation de la communication

### **Durée de l'épreuve**

L'épreuve dure 3 jours, 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 Cuisinier(ere) travaillant seul(e) 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 bruxellois des métiers de l'horeca - 02/550 00 10
- Centre Epicuris - +32 484 45 05 67
- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84