

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU DEUXIEME DEGRE

CODE : 452200S10D1

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du
sur avis conforme du Conseil général**

PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU DEUXIEME DEGRE

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette section vise à permettre à l'étudiant, à travers toutes les activités d'enseignement, de développer des compétences techniques et pratiques lui permettant d'assurer les fonctions de/de la premier(e) commis commis de cuisine.

Dans les différentes activités, le/la premier(e) commis :

dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,

dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,

- ◆ dépend du/de la chef(fe) de partie ou du/de la cuisinier/cuisinière ;
- ◆ travaille sous supervision d'un(e) responsable (pour les préparations froides, chaudes ou les desserts) ;
- ◆ donne des instructions opérationnelles aux commis.

Le premier(e) commis:

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

Il/Elle est responsable du travail que son/sa chef(fe) de partie et/ou le/la cuisinier/cuisinière lui confie :

• mise en place :

- il/elle réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier/cuisinière ;
- il/elle nettoie, lave, épluche, coupe, hache, cuit les légumes et les fruits ;
- il/elle prépare les garnitures, sauces de base froides et chaudes, potages, entrées et les bases des desserts, salades ;
- il/elle réalise la cuisson préliminaire des mets ;

- durant le service :
 - il/elle aide le/la chef(fe) de partie ou le/la cuisinier/cuisinière dans les préparations, suit ses instructions ;
- Après le service :
 - il/elle débarrasse ;
 - il/elle assure la conservation des denrées alimentaires selon les règles d'hygiène ;
 - il/elle nettoie le lieu et les instruments de travail ;
 - il/elle assure l'ordre et la netteté dans la cuisine ;
 - il/elle respecte les normes de sécurité pendant le travail ;
 - il/elle vérifie l'état des stocks selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier/ cuisinière.

Le/la « PREMIER(E) COMMIS » exerce le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique. Il/elle exerce le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier. Il exerce le métier au sein d'une équipe pluridisciplinaire et est responsable de plusieurs personnes.

Le profil de formation du/de la « PREMIER(E) COMMIS », élaboré dans le cadre des travaux du Service francophone des métiers et qualifications (SFMQ) et approuvé par le Gouvernement de la Fédération Wallonie – Bruxelles, le 15/10/2020 a servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

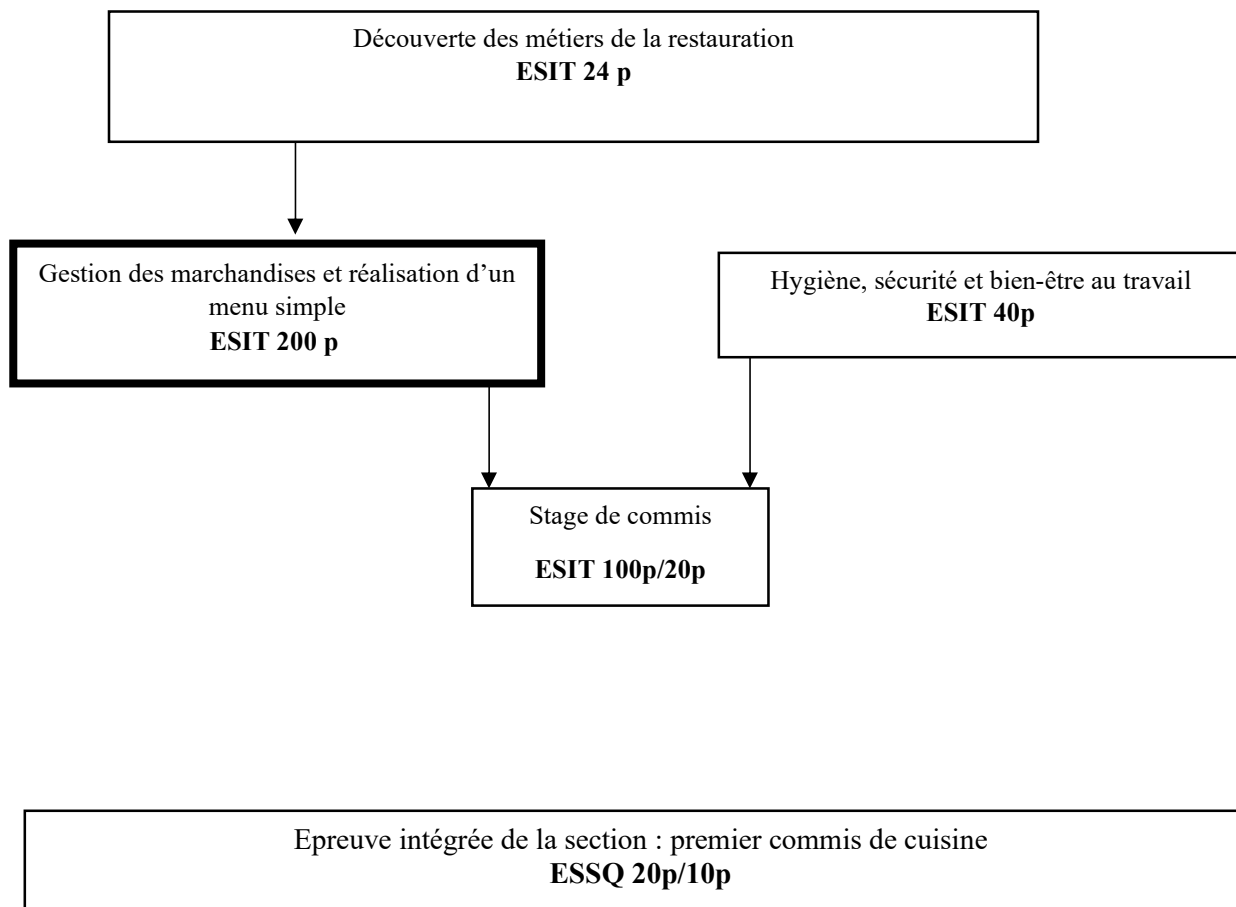
2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA	ECVET
Premier(e) commis de cuisine : sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40		UAA1	10
Premier(e) commis de cuisine : gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1		200			
Premier(e) commis: Découvertes des métiers de la restauration	ESIT	452201U11D1		24		UAA2	10
Premier(e) commis: sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40			
Premier(e) commis: gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1		200			
Stage : premier(e) commis	ESIT	452205U11D1		100			
Epreuve intégrée : premier(e) commis	ESIT	452200U12D1		20			

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	384
B) nombre de périodes professeur	294
C) nombre d'ECVET de la formation	20

3. MODALITES DE CAPITALISATION DE LA SECTION : PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

3.1. MODALITES DE CAPITALISATION DES UNITES D'ENSEIGNEMENT DE LA SECTION : PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE



3.2. MODALITES DE DELIVRANCE DES ATTESTATIONS D'UNITES D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (SFMQ) : PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

UAA1 :

RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE,
RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES

Gestion des
marchandises et
réalisation d'un menu
simple
ESIT 200 p

Sécurité, hygiène et
bien-être dans les
métiers de
l'alimentation
ESIT 40 p

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

Découverte des
métiers de la
restauration
ESIT 24p

Sécurité, hygiène et bien-être
dans les métiers de
l'alimentation
ESIT 40 p

Gestion des
marchandises et
réalisation d'un menu
simple
ESIT 200 p

Stage : premier(e) commis
ESIT 100 p