

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



CONSEIL GENERAL DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

Enseignement secondaire du deuxième degré

Approuvé par le Conseil général de l'Enseignement de Promotion sociale le 25 mars 2022

Premier(e) commis de cuisine

I. POSITIONNEMENT AU NIVEAU DU CADRE FRANCOPHONE DES CERTIFICATIONS (CFC)

Ce profil professionnel sera positionné au niveau 2 du Cadre francophone des certifications.

II. CHAMP D'ACTIVITES

Le/la premier(e) commis dépend du /de la chef(fe) de partie ou du/de la cuisinier(e) travaillant seul(e). Il/elle travaille sous la supervision d'un responsable (pour les préparations froides, chaudes ou les desserts).

Il/elle donne des instructions opérationnelles aux commis. Il/elle coordonne et supervise les occupations des commis. Il/elle vérifie la mise en œuvre des instructions données.

Il/elle réalise la mise en place. Il/elle prépare, dispose, garnit les mets.

Il/elle est responsable du travail que son/sa chef(fe) de partie et/ou le/la cuisinier(e) lui confie pour la mise en place (il/elle réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du cuisinier/ de la cuisinière, il/elle nettoie, lave, épluche, coupe, hache, cuit les légumes et les fruits ; il 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, le/la premier(e) commis aide le/la chef(fe) de partie ou le/la cuisinier(e) dans les préparations, il/elle suit ses instructions.

Après le service, il/elle 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 et vérifie l'état des stocks selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier(e).

Le /la premier(e) commis de cuisine 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/elle exerce le métier au sein d'une équipe pluridisciplinaire et est responsable de plusieurs personnes.

III. ACTIVITES CLES

*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,*

- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) lors des contrôles et rangements des marchandises ;
- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) lors des mises en place ;
- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) pendant le service et l'envoi ;
- ◆ seconder le/la chef(fe) de partie / le/la cuisinier(e) lors de la remise en ordre ;
- ◆ donner des instructions aux commis de cuisine et contrôler la mise en œuvre ;
- ◆ respecter les règles professionnelles.

IV. LIEUX D'EXERCICE DU METIER

L'activité de ce métier s'exerce au sein de restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, traiteur, restauration mobile (trains, bateaux...)

V. SITOGRAPHIE

- Classification des fonctions du secteur HORECA : www.horecanet.be
- Fiche REM
- Fiche ROME V3 G1602, http://www.jeanlucio.com/images/FEM_G1602.pdf
- SFMQ, *le 1^{er}/^{ère} Commis*, <http://www.sfmq.cfwb.be/index.php?id=1862>

1. Intitulé du certificat¹

Certificat de qualification de PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE (m/f)

2. Traduction de l'intitulé du certificat²

**EERSTE COMMIS / KEUKENMEDEWERKER(NL)
JUNGKUCH / EERSTER COMMIS (DE)
COMMIS CHEF (EN)**

3. Eléments de compétences acquis

Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.

Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ (Service francophone des Métiers et des Qualifications).

- ◆ réceptionner, effectuer le contrôle, ranger et stocker les marchandises
- ◆ effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le métier de 1er commis/1ère commis est référencé dans la fiche G1602 - Personnel de cuisine - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le/la 1er(e) commis :

- 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

Il/Elle :

- 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 :
 - ♣ réceptionne et contrôle les marchandises selon les instructions du/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier/cuisinière
 - ♣ 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/la chef(fe) de partie ou le/la cuisinier/cuisinière 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/de la chef(fe) de partie et/ou du/de la cuisinier/ cuisinière" • réalise la mise en place
- L'activité de ce métier s'exerce au sein de restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, traiteur, restauration mobile (trains, bateaux...).

^(*)Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

© Union européenne, 2002-2014 | <http://europass.cedefop.europa.eu>

¹ dans la langue d'origine

² Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

5. Base officielle du certificat

<p>Nom et statut de l'organisme certificateur (nom) (adresse) B- CP – COMMUNE Tél. Site WEB :</p> <p>Etablissement organisé/reconnu et subventionné par la Communauté française de Belgique</p>	<p>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles (Communauté française de Belgique) Boulevard Léopold II, 44 B – 1080 BRUXELLES Belgique http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/ http://www.enseignement.be/</p>
<p>Niveau du certificat Niveau 2 du CFC et du CEC (EQF)</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve. Le certificat de qualification est délivré aux apprenants qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le dossier pédagogique de l'enseignement de promotion sociale et par le profil de certification du « Premier(e) commis de cuisine ». Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le dossier pédagogique de l'enseignement de promotion sociale et par le profil d'évaluation.</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant</p>	<p>Accords internationaux Néant</p>
<p>Bases légales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale (articles 30 et 30 ter). • Accord de coopération du 29 octobre 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le Service francophone des Métiers et des Qualifications (en abrégé SFMQ). • Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 2 septembre 2015 portant règlement général des études de l'enseignement secondaire de promotion sociale. • Circulaire 7658 : Sanction des études dans l'enseignement secondaire de promotion sociale et dans l'enseignement supérieur de promotion sociale. 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description de l'enseignement suivi	Part du volume total de l'enseignement	Durée (heures/semaines/mois/années)
École : enseignement secondaire de promotion sociale	0 à 74%	284 périodes (1 période = 50 minutes)
Apprentissage en contexte professionnel	10 à 26 %	100 périodes
Apprentissage non formel validé	0 à 90 %	
Durée totale de l'enseignement conduisant au certificat/titre/diplôme		Durée variable : enseignement modulaire (article 14 du Décret du 16 avril 1991)
<p>Niveau d'entrée requis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Être titulaire du Certificat d'études de base ou réussite d'un test vérifiant les compétences de base (celles du CEB) en français et en mathématiques ; • Les conditions d'admission dans l'enseignement de promotion sociale sont précisées dans les articles 33, 34 et 35 du Décret du 16 avril 1991 <p>Information complémentaire http://europass.cedefop.europa.eu</p> <p>Tout renseignement sur le système d'enseignement de promotion sociale : http://www.enseignement.be/index.php?page=27151</p>		



Profil de formation

COMMIS DE CUISINE

Les métiers décrits par le S.F.M.Q. sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

Profil d'équipement (COPROFOR-05)

- Agréation ChaCA : le [26/04/2019](#)

Remarque : L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.

En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

EQUIPEMENT DE BASE

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

	UAA →	1	2	3	4
• Cuisine froide et chaude		X	X		
• Hottes		X	X		
• Locaux annexes : plonge, économat,		X	X		
• Matériel de sécurité		X	X		
• Matériel d'hygiène (lave-mains, centrale de nettoyage,...)		X	X		
• Désinsectiseur		X	X		
• Vestiaires et toilettes pour le personnel		X	X		

B. MATERIEL / OUTILLAGE

	UAA →	1	2	3	4
Matériels de préparation et de cuisson					
• Four multifonctions		X	X		
• Petit matériel : louches, coutellerie, ...		X	X		
• Matériel de pâtisserie		X	X		
• Trancheuse		X	X		
• Tables de travail		X	X		
• Hachoir		X	X		
• Mixer, bazooka		X	X		
• Batteur-mélangeur		X	X		
• Eplucheuse (*)		X	X		
• Passoires		X	X		
• Aiguiseur à couteaux		X	X		
• Ouvre-boîtes		X	X		
• Sorbetière		X	X		
• Gants à usage unique		X	X		

SFMA -

• Planche de découpe	X	X		
• Chariot	X	X		
• Poubelles	X	X		
• Batterie de cuisine	X	X		
• Friteuse	X	X		
• Bain-marie	X	X		
• Grill et grillade (*)	X	X		
• Salamandre	X	X		
• Tables chauffantes	X	X		
• Gastronomes	X	X		
• Fourneaux	X	X		
• Micro-ondes	X	X		
• Cuiseur vapeur	X	X		
Matériel de lavage				
• Lave-vaisselle et accessoires	X	X		
• Evier pour plonge	X	X		
• Evier légumes	X	X		
• Table de laverie		X		
Matériel de conditionnement alimentaire				
• Boîtes et bacs avec couvercles	X	X		
• Sous-videuse et sacs	X	X		
• Films et papiers alimentaires	X	X		
• Cellule de refroidissement	X	X		
Stockages à chaud				
• Armoire chauffante	X	X		
• Chauffe plats	X	X		
Stockages à froid				
• Chambre froide	X	X		
• Armoire frigorifique	X	X		
• Congélateur	X	X		
• Meuble réfrigéré	X	X		

Arrêté ministériel approuvant le dossier de référence de la section intitulée «Premier(e) commis de cuisine» (code 452200S10D1) classée au niveau de l'enseignement de promotion sociale secondaire du deuxième degré

A.M. 20-07-2022

M.B. 18-11-2022

La Ministre de l'Enseignement de promotion sociale,

Vu le décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, notamment l'article 137;

Vu l'arrêté de l'Exécutif de la Communauté française du 27 avril 1992 portant délégation de compétences en matière d'enseignement de promotion sociale ;

Vu l'avis positif rendu le 6 mai 2022 par la Chambre de Concertation et d'Agrément du Service Francophone des Métiers et Qualifications ;

Vu l'avis conforme du Conseil général de l'enseignement de promotion sociale du 24 juin 2022,

Arrête :

Article 1^{er}. - Le dossier de référence de la section intitulée «Premier(e) commis de cuisine» (code 452200S10D1) ainsi que les dossiers de référence des unités d'enseignement constitutives de cette section sont approuvés.

Cette section est classée au niveau de l'enseignement de promotion sociale secondaire du deuxième degré.

Six des unités d'enseignement qui la composent sont classées au niveau de l'enseignement secondaire inférieur de transition et une unité d'enseignement est classée au niveau de l'enseignement secondaire inférieur de qualification.

Article 2. - Le titre délivré à l'issue de la section intitulée «Premier(e) commis de cuisine» (code 452200S10D1) est le certificat de qualification du «Premier(e) commis de cuisine» spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de promotion sociale.

Article 3. - La transformation progressive des structures existantes concernées commence au plus tard le 1^{er} janvier 2024.

La section visée par le présent arrêté remplace la section de «Commis de cuisine» (code 452100S10D1).

Article 4. - Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} septembre 2022.

Bruxelles, le 20 juillet 2022.

V. GLATIGNY,

Ministre de l'Enseignement supérieur, de l'Enseignement de la
Promotion sociale, des Hôpitaux universitaires, de l'Aide à la jeunesse, des
Maisons de Justice, de la Jeunesse, des Sports et de la Promotion de Bruxelles

TABLEAU DE CONCORDANCE¹ RELATIF A LA SECTION

Date de dépôt :
Date d'approbation : **20/07/2022**

« Premier(e) commis de cuisine »

Date d'application : **01/01/2024**
Date limite de certification : **01/01/2027**

Code régime 1 définitif/provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire	Code régime 1 définitif/provisoire	Code domaine et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
45 22 00 S10 D1		Premier(e) commis de cuisine	45 21 00 S10 D1		Commis de cuisine
45 22 02 U11 D1	401	Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation			NEANT
45 22 03 U11 D1	401	Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	45 21 01 U11D1	401	Cuisine : niveau 1
			45 21 02 U11D1	401	Cuisine : niveau 2
452201U11D1	401	Découverte des métiers de la restauration			NEANT

¹ Le tableau de concordance n'a aucune portée pédagogique, particulièrement en termes de valorisation des acquis. La concordance vise à maintenir les effets de droits de subventionnement de la formation et les droits statutaires des membres du personnel, malgré la transformation de la section ou de l'unité d'enseignement.

TABLEAU DE CONCORDANCE¹ RELATIF A LA SECTION

Date de dépôt :
Date d'approbation : **20/07/2022**

« Premier(e) commis de cuisine »

Date d'application : **01/01/2024**
Date limite de certification : **01/01/2027**

Code régime 1 définitif/provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire	Code régime 1 définitif/provisoire	Code domaine et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
45 22 04 U11 D1	401	Stage de premier(e) commis de cuisine	45 21 03 U11 D1	401	Stage : cuisine
			45 21 04 U11 D1	401	Stage : commis de cuisine
45 22 00 U12 D1	401	Epreuve intégrée de la section : Premier(e) commis de cuisine	45 21 00 U12 D1	401	Epreuve intégrée de la section : commis de cuisine
		NEANT	04 01 02 U11 D1	001	Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation

¹ Le tableau de concordance n'a aucune portée pédagogique, particulièrement en termes de valorisation des acquis. La concordance vise à maintenir les effets de droits de subventionnement de la formation et les droits statutaires des membres du personnel, malgré la transformation de la section ou de l'unité d'enseignement.

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ETRE AU TRAVAIL DANS
LES METIERS DE L'ALIMENTATION**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 452202U11D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

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

SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ETRE AU TRAVAIL DANS LES METIERS DE L'ALIMENTATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ 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 unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- ◆ d'acquérir les notions de base en matière de sécurité, d'hygiène et de bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation ;
- ◆ de développer des compétences de communication, d'observation et de réflexions techniques ;
- ◆ de préparer, de ranger et de nettoyer son poste de travail.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

- ◆ répondre oralement ou par écrit à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;
- ◆ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ◆ lire et décoder des consignes simples de sécurité.

En mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ◆ opérer sur des nombres naturels et décimaux.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'études de base (C.E.B.)

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

face à une situation concrète, sur base de directives précises,

en disposant du matériel adéquat,

dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et de bien-être au travail, dans le respect de l'environnement et en utilisant le vocabulaire professionnel,

- ◆ de décrire les risques inhérents à cette situation,
- ◆ de proposer les aménagements nécessaires pour les éviter,
- ◆ de décrire les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la précision des aménagements proposés,
- ◆ la pertinence des aménagements proposés,
- ◆ l'utilisation du vocabulaire professionnel dans les réponses apportées.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

face à une situation concrète, sur base de directives précises,

en disposant du matériel adéquat,

dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène, d'environnement, et de bien – être au travail, en utilisant le vocabulaire professionnel,

En Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation : technologie

- ◆ de définir les concepts de législation, d'hygiène, de sécurité et de bien-être au travail ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents alimentaires du point de vue de la santé publique ;
- ◆ d'expliquer les sources d'accidents alimentaires physiques, chimiques et biologiques ;
- ◆ d'expliquer les facteurs de développement des micro-organismes ;
- ◆ d'identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaîne du froid ;
- ◆ de définir la législation en matière d'étiquetage ;
- ◆ de repérer et d'expliquer dans la législation les données relatives aux bonnes pratiques professionnelles ;
- ◆ de repérer et d'expliquer dans la législation les données relatives à la traçabilité ;
- ◆ de repérer dans la législation les données relatives au respect de l'environnement et au tri des déchets ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents au travail du point de vue de la santé publique ;
- ◆ d'identifier les obligations légales en matière de bien-être au travail de l'employeur et des travailleurs, y compris celles des stagiaires ;
- ◆ d'identifier les obligations concernant la visite médicale (sous l'aspect du bien-être et du pré et post accident de travail) ;

- ◆ d'identifier les risques de coupures et de brûlures pour pouvoir faire de la prévention et savoir agir en cas d'accident ;
- ◆ de définir la protection par les vêtements, les EPI, les chaussures, les accessoires (lunettes, gants de protection...) et les risques inhérents aux machines ;
- ◆ de décrire, dans le respect des normes AFSCA, en tenant compte de la traçabilité si la situation concrète l'exige, les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail ;
- ◆ d'expliquer les consignes de prévention des accidents dans la cuisine et la salle ;
- ◆ d'expliquer les règles de protection de l'environnement et le tri des déchets ;
- ◆ de décrire les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Sécurité, hygiène, et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation : technologie	CT	B	32
7.2. Part d'autonomie		P	8
Total des périodes			40

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**GESTION DES MARCHANDISES ET REALISATION
D'UN MENU SIMPLE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 452203U11D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

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

GESTION DES MARCHANDISES ET REALISATION D'UN MENU SIMPLE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

1.1. Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire 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

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant, sous la supervision du supérieur hiérarchique et dans le respect des procédures établies :

pour la réception, le contrôle, le rangement et le stockage des marchandises

- ◆ de réceptionner les marchandises ;
- ◆ d'assurer le rangement des marchandises ;
- ◆ de nettoyer les lieux de stockage ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles ;

pour les mises en place, la cuisson et l'envoi d'un menu simple

- ◆ de réunir les matières premières pour les réalisations du jour ;
- ◆ de réunir le matériel ;
- ◆ de réaliser les opérations préliminaires pour un menu simple ;
- ◆ de préparer les aliments et garnitures du menu simple ;
- ◆ de cuire les aliments du menu simple ;
- ◆ de réaliser les sauces du menu simple ;
- ◆ de réaliser les mets du menu simple ;
- ◆ de réserver les aliments avant l'envoi ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et les aliments préparés excédentaires ;
- ◆ de déterminer le travail des commis de cuisine ;
- ◆ de nettoyer son poste de travail ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable,

- ◆ exprimer par écrit en quoi ses atouts et ses limites sont compatibles avec les exigences des métiers de la restauration.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Découverte des métiers de la restauration** », n° de code 452201U11D1, classée dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable,

dans le respect des tableaux annexés (COPROFOR 04 du SFMQ),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières), des produits adéquats et en quantité suffisante,

en disposant de l'équipement nécessaire à une cuisine de restaurant classique,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées),

en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

dans le respect d'une vision éco-responsable,

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

au départ d'une situation pratique significative,

en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,

de réaliser les tâches suivantes :

pour la gestion des marchandises (afin d'atteindre l'UAA 1 : réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises)

- ◆ réceptionner les marchandises ;
- ◆ contrôler les marchandises ;
- ◆ assurer le rangement des marchandises ;

- ◆ nettoyer les lieux de stockage ;

pour la réalisation d'un menu simple (afin d'atteindre l'UAA 2 : effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique)

- ◆ 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.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau de dextérité et de qualité des gestes professionnels,
- ◆ la justification du choix du mode opératoire et du matériel utilisé,
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- ◆ les qualités organoleptiques des mets.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

en utilisant le vocabulaire technique et professionnel,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées...),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et de l'équipement nécessaires à la cuisine d'un restaurant classique,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

dans le respect d'une vision éco-responsable,

en vue de développer des compétences de communication,

en vue de développer une autonomie de décision et d'exécution,

sous la supervision d'un responsable hiérarchique,

4.1.1 Technologie générale des métiers de la restauration :

- ◆ de respecter les règles professionnelles :
 - d'expliquer la manipulation des outils ;
 - de déterminer les mesures préventives et correctives adaptées à son poste ;
 - de citer les principaux éléments du ROI ou règlement de travail ;
 - de caractériser les actions favorisant la protection de l'environnement, de développement durable et leurs réglementations spécifiques : modes de tri, stockage, évacuation des déchets ;
 - d'identifier et expliquer les règles d'ergonomie, les TMS (troubles musculo-squelettiques), les règles de manutention spécifiques à la réception et au stockage ;

4.1.2. Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : technologie

au départ d'une situation professionnellement significative : réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien,

- ◆ de déterminer la procédure de réception des marchandises :
 - de citer et de caractériser les locaux de stockage et leurs aménagements,
 - d'identifier et de classifier les produits (fraîcheur, étiquetage, température),
 - de citer les différents documents liés au système d'autocontrôle, de traçabilité, et les notifications obligatoires (les fiches de stock, le bon de commande, de livraison, le registre d'entrées...),
 - de relever et de justifier les éventuelles anomalies ;
- ◆ de déterminer la procédure de rangement des marchandises :
 - d'expliquer le principe de rotation: FIFO (First IN First Out) / FEFO (First Expired First Out) ;
 - d'identifier les règles et les conditions de stockage de l'établissement ;
 - d'expliquer le tri des emballages ;
- ◆ de déterminer la procédure de nettoyage des lieux de stockage :
 - de décrire le plan de nettoyage de l'établissement;
 - d'expliquer les techniques de nettoyage, de désinfection et de rangement ;
 - de définir les produits, les matériels et leur utilisation ;
 - d'expliquer le contrôle visuel.

4.1.3 Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : technologie

au départ d'une situation professionnellement significative : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité, menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert),

le menu comportera les techniques suivantes :

- nettoyer et éplucher des légumes,
- tailler les légumes en brunoise ou macédoine ou julienne,
- hacher des herbes aromatiques,
- habiller une volaille ou barder une viande,
- réaliser une cuisson par expansion ou mixte,
- réaliser un fond lié ou une sauce mère chaude et une sauce émulsionnée froide,
- cuire un féculent,
- cuire de légumes de saison de variétés différentes (minimum 2),
- réaliser une pâte de base,
- travailler un fruit,

- ◆ de déterminer le travail des commis de cuisine en tenant compte des techniques de communication et du profil de fonction :
 - d'expliquer la composition de la brigade ;
 - d'expliquer les tâches du commis ;

- de déterminer la répartition du planning par poste ;
- de décrire la fiche technique ;
- de caractériser l'optimisation des produits alimentaires (utilisation des parures, DLC, FIFO/FEFO...);
- de citer les notions d'économie d'énergie ;
- ◆ de déterminer les matières premières pour les réalisations du jour :
 - de prendre connaissance et d'expliquer les fiches techniques de réalisation/recette ;
 - d'identifier les matières premières :
 - la catégorie, la composition, l'origine, le calibrage,
 - la saison,
 - les labels...
 - de citer le matériel de mesure et d'expliquer le plan de grammage des produits en fonction de l'établissement ;
 - de citer et de caractériser les gammes d'aliments ;
 - de déterminer les critères de fraîcheur ;
 - de citer les outils de communication de l'établissement ;
- ◆ de déterminer le matériel nécessaire pour les réalisations du jour :
 - de citer l'outillage et le matériel usuels et spécifiques à la cuisine professionnelle et leur mode d'emploi ;
- ◆ d'expliquer les opérations préliminaires pour un menu simple :
 - d'expliquer le plan d'organisation de travail ;
 - d'expliquer les étapes de la mise en œuvre des fiches techniques de réalisation/recette ;
 - de déterminer et d'expliquer les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage des légumes et des fruits et de hachage des herbes aromatiques ;
 - de définir les techniques d'habillage et de bardage des poissons, des viandes, des volailles... ;
 - d'expliquer les types de salades (simples, composées), les crudités ;
 - de citer les aliments destinés à être servis froids (ex : carpaccios, saumon fumé...) ;
 - d'identifier et d'expliquer les préparations froides pour banquets : les verrines, les petits pains garnis, les hors-d'œuvre... ;
 - de citer et d'expliquer les desserts (crèmes de base, pâtes de base) ;
- ◆ de déterminer les aliments et garnitures du menu simple :
 - d'expliquer les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés ;
 - d'identifier et d'expliquer les différentes façons évitant le gaspillage ;
- ◆ de définir les techniques de cuisson, à points de cuisson (expansion, mixte) ;
- ◆ d'expliquer les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson ;
- ◆ de déterminer les sauces du menu simple :
 - d'expliquer la classification des sauces et les techniques d'élaboration :

- les fonds, les fumets,
 - les sauces mères/de base : espagnole, demi-glace, tomate, béchamel,
 - les sauces liées,
 - les sauces émulsionnées froides, les sauces émulsionnées chaudes ;
- de citer les appellations des sauces ;
- ◆ de déterminer les mets du menu simple :
 - d'identifier et de caractériser les épices, aromates, condiments et les produits de substitution ;
 - de déterminer le grammage/dosage des épices, aromates, condiments ;
- ◆ de déterminer la procédure de réservation des aliments avant l'envoi :
 - d'expliquer les températures spécifiques, le matériel de maintien de température ;
 - de définir les techniques de conservation et les types de conditionnement, les méthodes et le matériel de conditionnement ;
 - d'expliquer la position et les portions exactes des produits sur l'assiette ;
 - de citer et d'expliquer les techniques de cuisson, d'assemblage, de dressage ;
 - de déterminer le matériel de cuisson, d'envoi et de service ;
 - d'identifier l'outillage usuel et spécifique ;
- ◆ d'expliquer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et les aliments préparés excédentaires :
 - d'expliquer l'étiquetage et les codes-barres (nommer et dater) et l'utilisation de l'outil informatique ;
 - de décrire les techniques de conditionnement, de conservation et de refroidissement selon les produits (sous-vide, réfrigération, congélation rapide...) ;
- ◆ de déterminer la procédure de nettoyage de son poste de travail :
 - de décrire le plan de nettoyage de l'établissement ;
 - de déterminer les techniques de nettoyage ;
 - de citer les produits et matériels de nettoyage/désinfection ;
 - d'expliquer la procédure de contrôle visuel ;
 - d'expliquer les techniques de rangement des produits d'entretien de l'établissement ;

4.2.1. Pratiques générales des métiers de la restauration : travaux pratiques

- ◆ de respecter les règles professionnelles :
 - d'appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité ;
 - de travailler en sécurité ;
 - de respecter le mode d'emploi des machines et des appareils ;
 - de prévenir les risques d'accident ;
 - d'appliquer les premiers secours si besoin ;
 - d'alerter la personne responsable (conseiller en prévention) ;

- d'appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie ;
- de respecter les procédures d'hygiène et consignes en vigueur dans l'entreprise ;
- de prévenir tout risque de contamination du produit ;
- d'appliquer la marche en avant ;
- de respecter les règles en matière d'hygiène personnelle ;
- d'appliquer le ROI de l'entreprise ;
- de revêtir la tenue règlementaire adaptée au ROI ;
- d'appliquer le plan d'hygiène des ateliers ;
- d'appliquer la réglementation concernant le tri des déchets ;
- d'appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement selon la réglementation ;
- d'adopter des postures ou positions de travail appropriées et celles facilitant le port de charge ;
- de prioriser les actions ;
- de respecter la chronologie des tâches ;
- d'organiser son plan de travail ;
- de respecter le travail de l'équipe.

4.2.2 Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : travaux pratiques

au départ d'une situation professionnellement significative (réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien),

- ◆ de réceptionner les marchandises :
 - d'identifier les différents locaux de stockage l'aménagement et le plan ;
 - d'appliquer le plan d'hygiène pour vérifier la propreté des locaux de stockage ;
 - d'identifier les produits et matériels d'entretien ;
 - de vérifier les produits livrés / achetés ;
 - d'appliquer le système d'autocontrôle correspondant au type d'établissement pour vérifier les produits livrés ;
 - de vérifier l'adéquation entre le bon de commande et la livraison ;
 - d'appliquer les techniques de mesure et règle de trois (selon fiches techniques) ;
 - de réagir face aux anomalies (écarter les produits non conformes, signaler et notifier les anomalies) ;
- ◆ d'assurer le rangement des marchandises :
 - de décartonner ;
 - d'appliquer le principe de rotation : FIFO/FEFO ;
 - de ranger les produits dans les lieux appropriés en utilisant le matériel adéquat (cave, frigo, congélateur, surgélateur...) ;

- de gérer les emballages (trier et évacuer) ;
- ◆ de nettoyer les lieux de stockage :
 - d'appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements de l'établissement ;
 - de vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail ;
 - de ranger la zone de travail.

4.2.3 Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : travaux pratiques

au départ d'une situation professionnellement significative : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité, menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert), le menu comportera les techniques suivantes :

- nettoyer et éplucher des légumes,
- tailler les légumes en brunoise ou macédoine ou julienne,
- hacher des herbes aromatiques,
- habiller une volaille ou barder une viande,
- réaliser une cuisson par expansion ou mixte
- réaliser un fond lié ou une sauce mère chaude et une sauce émulsionnée froide,
- cuire un féculent,
- cuire de légumes de saison de variétés différentes (minimum 2),
- réaliser une pâte de base,
- travailler un fruit,

sous la supervision du supérieur hiérarchique,

- ◆ de réunir les matières premières pour les réalisations du jour :
 - de prendre connaissance des productions du jour ;
 - de sélectionner et de consulter les fiches techniques ;
 - d'identifier et de contrôler les matières premières, les composants d'une étiquette et les produits (température, conditionnement, date de péremption) ;
 - de déterminer les critères de fraîcheur (la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température) ;
 - de signaler et de notifier les anomalies ;
 - de peser, de mesurer, de portionner les marchandises ;
 - d'identifier les produits ;
 - de vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ;
- ◆ de réunir le matériel :
 - de sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer ;
 - de respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation) ;
- ◆ de réaliser les opérations préliminaires pour un menu simple :
 - de respecter et de faire respecter le plan d'organisation du travail ;
 - de prioriser les actions ;
 - de respecter les fiches techniques ;
 - d'appliquer les techniques de nettoyage et d'épluchage, de taillage et de hachage des légumes, des herbes et des fruits ;

- d'appliquer les techniques d'habillage et de bardage de la viande, de la volaille, du poisson ;
- d'utiliser le matériel adapté en respectant le mode d'emploi ;
- d'appliquer les techniques de réalisation des salades, des aliments froids, des préparations froides pour banquets ;
- d'appliquer les techniques de réalisation des desserts ;
- ◆ de préparer les aliments et garnitures du menu simple (*guides sectoriels*) :
 - de réaliser les techniques de préparation des différents mets froids sucrés et salés ;
 - d'utiliser les produits d'une manière optimale ;
 - de respecter les proportions, les rations (règle de 3, pourcentage...) ;
 - de limiter le gaspillage et de récupérer l'excédent ;
- ◆ de cuire les aliments du menu simple (*guides sectoriels*) :
 - d'adapter les techniques et méthodes de cuisson en fonction de la finalité des produits et de la fiche technique ;
 - de vérifier les températures de cuisson ;
- ◆ de réaliser les sauces du menu simple :
 - d'appliquer les techniques de réalisation des sauces en se référant aux fiches techniques (fonds, émulsions froides, veloutés) ;
 - d'harmoniser les goûts, les saveurs, les assaisonnements, les couleurs... ;
- ◆ de réaliser les mets du menu simple :
 - d'adapter le dosage à la finalité du produit ;
 - de goûter les mets et de rectifier l'assaisonnement si nécessaire ;
 - de finaliser la mise en place des mets du menu simple ;
- ◆ de réserver les aliments avant l'envoi :
 - de conditionner les produits de la mise en place ;
 - de refroidir les produits ;
 - de contrôler les températures ;
 - de stocker, de dater et de nommer les produits ;
 - de garder les produits à température ;
 - d'utiliser les conditionnements réutilisables ;
- ◆ de réaliser l'envoi :
 - d'appliquer les consignes du chef de partie ou du cuisinier (bons de commande de la salle, desiderata des clients, chronologie des opérations) ;
 - de communiquer les instructions aux commis de cuisine ;
 - de portionner en fonction des consignes ;
 - de positionner les produits sur l'assiette selon les consignes, la fiche technique ou la photo de l'assiette à envoyer ;
 - de dresser proprement et rapidement les mets sur le support adapté ;
 - d'adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits ;
 - d'appliquer les techniques d'assemblage et de dressage ;
 - d'utiliser le matériel adéquat ;

- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées :
 - de contrôler les températures ;
 - de refroidir les produits ;
 - de conditionner, de conserver, de réfrigérer et de congeler ;
 - de conditionner, d'étiqueter et de stocker les produits ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires :
 - de mettre à jour les mises en place ;
 - d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires ;
 - d'appliquer les techniques d'entreposage en fonction du type de liaisons froide et chaude ;
 - de lister les besoins de mise en place ;
 - de refroidir les produits et de les garder à température ;
 - de contrôler les températures ;
 - de conditionner, de conserver, de réfrigérer, de congeler et d'étiqueter ;
 - de conditionner, de stocker et d'étiqueter les produits ;
- ◆ de déterminer le travail des commis de cuisine :
 - de transmettre les informations professionnelles utiles ;
 - d'appliquer les techniques de communication ;
 - de répartir les tâches par commis ;
 - de sensibiliser le commis à maximiser le zéro déchet ;
 - de contrôler le travail des commis ;
 - de reformuler/remédier si nécessaire ;
- ◆ de nettoyer son poste de travail :
 - d'appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements après chaque service ;
 - de vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail ;
 - de ranger la zone de travail.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination du cours	Classe ment	Code U	Nombre de périodes
----------------------------	----------------	--------	-----------------------

Technologie générale des métiers de la restauration	CT	B	5
Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : technologie	CT	B	10
Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : technologie	CT	B	25
Pratique générale des métiers de la restauration	PP	L	5
Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : travaux pratiques	PP	L	5
Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : travaux pratiques	PP	L	110
7.2. Part d'autonomie		P	40
Total des périodes			200



Profil de formation

1^{er}/1^{re} COMMIS DE CUISINE

Les métiers décrits par le *S.F.M.Q.* sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

Profil d'évaluation (COPROFOR-04)

Agréation ChaCA : 26/04/2019

UAA1	RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES
-------------	--

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA1 :

<p>Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :</p> <p><u>Tâches :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner les marchandises • Contrôler les marchandises • Assurer le rangement des marchandises • Nettoyer les lieux de stockage <p><u>Mise en situation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation "professionnelle" pratique ou reconstituée <p><u>Complexité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien <p><u>Autonomie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Autonome d'exécution sous supervision <p><u>Temps de réalisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Temps imparti par l'OEF <p><u>Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipement, matériel (balance, thermomètre...) (cf. COPROFOR-05) • Documents administratifs • Matières premières • Produits de nettoyage • Consignes (sous forme orale, écrite)

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendu.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ¹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ² Oui/Non
Critère 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	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHÉ	2.1 La chronologie des opérations est respectée	
	2.2 Les différentes techniques sont appliquées	...
	2.3 La transmission des informations est réalisée	...
Critère 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...)	...

¹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

² **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »



Profil de formation

1^{er}/1^{re} COMMIS DE CUISINE

Les métiers décrits par le S.F.M.Q. sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

Profil d'évaluation (COPROFOR-04)

- Agréation ChaCA : 26/04/2019

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA2 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- 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

Mise en situation :

Situation "professionnelle" pratique ou reconstituée

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, le jour de l'épreuve : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité
 - menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert)
 - nettoyage et épluchage des légumes /taillage (brunoise ou julienne ou macédoine /hachage d'un légume /habillage d'une volaille ou viande /cuisson mixte ou cuisson par expansion /fond lié ou sauce mère /sauce (émulsion froide stable) /1 féculent et 2 légumes /1 pâte de base /1 fruit travaillé
 - le menu comportera les techniques suivantes :
 - des nettoyages et épluchages de légumes
 - un taillage de légume en brunoise ou macédoine ou julienne
 - un hachage d'un légume
 - un habillage de volaille ou de viande
 - une cuisson par expansion ou mixte
 - un fond lié ou une sauce mère chaude
 - une sauce émulsionnée froide
 - une cuisson d'un féculent
 - des cuissons de légumes de saison de variétés différentes (2)
 - une pâte de base
 - un fruit travaillé

Autonomie :

- Autonome d'exécution sous supervision

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipement, matériel (cf. COPROFOR-05)
- Matières premières
- Techniques de réalisation, recettes utilisées au cours de l'UAA2
- Consignes (sous forme orale, écrite)

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendu.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ³	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ⁴ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le produit est commercialisable	
	1.2 L'envoi est coordonné	
	1.3 Le temps imparti est respecté	
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis	...
	2.2 Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées	...
	2.3 La chronologie des opérations de production est efficace	...
	2.4 La gestion des denrées est assurée	...
Critère 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 **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,

- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

⁴ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

DECOUVERTE DES METIERS DE LA RESTAURATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 452201U11D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION :401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

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

DECOUVERTE DES METIERS DE LA RESTAURATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ 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 unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'approcher la réalité des métiers de la restauration, principalement les métiers de la cuisine et ceux de la salle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

- ◆ répondre oralement ou par écrit à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;
- ◆ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ◆ lire et décoder des consignes simples de sécurité.

En mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ◆ opérer sur des nombres naturels et décimaux.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'études de base (C.E.B.)

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable

- ◆ d'exprimer par écrit en quoi ses atouts et ses limites sont compatibles avec les exigences des métiers de la restauration.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la qualité de son analyse et de l'argumentation,
- ◆ la clarté avec laquelle l'étudiant s'exprime.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au travers d'activités élémentaires de restauration et de l'observation de situations de métiers, sur base de situations professionnelles exemplatives apportées par le chargé de cours,

- ◆ d'identifier les principales tâches relatives aux métiers de la salle et de la cuisine ;
- ◆ de déterminer les qualités professionnelles requises ;
- ◆ d'identifier les contraintes exigées par l'exercice de la profession (horaires de travail,...) ;
- ◆ d'identifier les aspects positifs liés à la profession;
- ◆ d'identifier l'organisation et les exigences de la formation ;
- ◆ de déterminer ses atouts, ses potentialités et ses limites ;
- ◆ d'identifier les aspects professionnels qui l'attirent ou le gênent éventuellement.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Découverte des métiers de la restauration	CT	B	20
7.2. Part d'autonomie			4
Total des périodes			24

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

STAGE : PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 452204U11D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

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

STAGE : PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ 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 unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du métier du/de la premier(e) commis de cuisine et de développer :

- ◆ des performances (adaptation au rythme de travail, aux contraintes et aux exigences du lieu d'accueil, au rendement) ;
- ◆ des comportements socioprofessionnels :
 - ◆ en s'intégrant au sein d'une équipe ;
 - ◆ en établissant des relations positives dans un contexte de travail.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En « Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple »

en utilisant le vocabulaire technique et professionnel,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées...),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et de l'équipement nécessaires à la cuisine d'un restaurant classique,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

dans le respect d'une vision éco-responsable,

en vue de développer des compétences de communication,

en vue de développer une autonomie de décision et d'exécution,

sous la supervision d'un responsable hiérarchique,

de réaliser les tâches suivantes :

pour la gestion des marchandises

au départ d'une situation professionnellement significative : réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien,

- ◆ réceptionner les marchandises ;
- ◆ contrôler les marchandises ;
- ◆ assurer le rangement des marchandises ;
- ◆ nettoyer les lieux de stockage.

pour la réalisation d'un menu simple

au départ d'une situation professionnellement significative : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité, menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert),

le menu comportera les techniques suivantes :

- *nettoyer et éplucher des légumes,*
- *tailler les légumes en brunoise ou macédoine ou julienne,*
- *hacher des herbes aromatiques,*
- *habiller une volaille ou barder une viande,*
- *réaliser une cuisson par expansion ou mixte,*
- *réaliser un fond lié ou une sauce mère chaude et une sauce émulsionnée froide,*
- *cuire un féculent,*
- *cuire des légumes de saison de variétés différentes (minimum 2),*
- *réaliser une pâte de base,*
- *travailler un fruit,*
 - ◆ 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.

En « Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation »

face à une situation concrète, sur base de directives précises,

en disposant du matériel adéquat,

dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et de bien-être au travail, dans le respect de l'environnement et en utilisant le vocabulaire professionnel ;

- ◆ décrire les risques inhérents à cette situation ;

- ◆ proposer les aménagements nécessaires pour les éviter ;
- ◆ décrire les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestations de réussite des unités d'enseignement : « **Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple** », code n°452203U11D1 et « **Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation** », code n° 452202U11D1 classées dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier du/de la premier(e) commis de cuisine en vue de développer son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation ;
- ◆ de rédiger un rapport de stage en :
 - ◆ décrivant le contexte professionnel au sein du lieu d'accueil,
 - ◆ décrivant les différentes tâches exécutées,
 - ◆ décrivant les problèmes professionnels rencontrés pendant le stage,
 - ◆ mettant en évidence l'apport de ses activités de stage dans sa formation ;
- ◆ de tenir et de compléter un carnet de stage ;
- ◆ de présenter succinctement et oralement son rapport de stage.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le degré de qualité des comportements professionnels et relationnels adoptés,
- ◆ le degré d'autonomie atteint,
- ◆ la précision du contenu du rapport de stage,
- ◆ le niveau de pertinence du vocabulaire technique.

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants,

L'étudiant sera capable :

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

d'une manière générale :

- ◆ de respecter :
 - ◆ le règlement intérieur et les contraintes du lieu d'accueil ainsi que les termes de la convention de stage,
 - ◆ les éventuelles demandes du lieu d'accueil touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété de créations ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité et à l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration, notamment par son application, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ de communiquer avec la personne-ressource du lieu d'accueil et les collègues de travail ;
- ◆ de travailler en équipe ;
- ◆ de participer aux séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement du stage ;
- ◆ de respecter les dispositions convenues avec le personnel chargé de l'encadrement pour l'élaboration du rapport de stage ;
- ◆ de tenir à jour le carnet de stage ;

sur le plan de la pratique professionnelle :

dans le respect des règles d'hygiène, de bien-être au travail, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement (code du bien-être et du RGPT),

dans le respect des temps de réalisation définis,

en organisant le travail dans le respect des consignes,

en développant son autonomie et son employabilité,

en utilisant les supports de communication spécifiques au lieu de stage,

en utilisant la terminologie professionnelle appropriée,

- ◆ de réceptionner, d'effectuer le contrôle, de ranger et de stocker les marchandises ;
- ◆ d'effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et différents travaux d'entretien et de nettoyage du matériel, sous la supervision du supérieur hiérarchique.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonctions :

- ◆ de négocier le contenu du stage en fonction des spécificités du lieu d'accueil qui reçoit l'étudiant et de lui en communiquer le résultat ;

- ◆ de communiquer à l'étudiant les modalités d'encadrement et d'évaluation fixées par le Conseil des études ;
- ◆ d'observer l'étudiant dans ses activités professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- ◆ de communiquer à l'étudiant le résultat de ses observations et de ses entretiens avec la personne-ressource du lieu de stage au cours des séances d'évaluation continue ;
- ◆ de l'amener à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du rapport de stage ;
- ◆ d'informer la personne-ressource dans l'établissement des droits, devoirs et responsabilités du lieu d'accueil et de contrôler l'application de la convention de stage ;
- ◆ d'organiser, au sein de l'institution scolaire et en partenariat avec l'établissement, les moments permettant l'évaluation personnelle et globale du stage de l'étudiant ;
- ◆ de sensibiliser l'étudiant aux démarches administratives à accomplir afin que ses droits soient préservés.
- ◆ d'évaluer l'étudiant selon les modalités fixées par le Conseil des études.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Code U
Z

3.1. Etudiant : 100 périodes

3.2. Encadrement du stage

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Encadrement de stage	PP	O	20
Total des périodes			20

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 45 22 00 U 12 D 1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

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

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ 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

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de prouver qu'il a intégré l'ensemble des acquis d'apprentissage de chacune des unités d'enseignement déterminantes composant la section « PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE »

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

*Face à une situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail au sein d'une brigade,
en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,*

- ◆ d'analyser la situation qui lui est proposée ;
- ◆ de relever les difficultés pouvant se présenter, de proposer d'éventuelles remédiations ;
- ◆ de réaliser, dans le respect des consignes données, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques suffisantes ;
- ◆ de justifier les techniques employées et de les étayer à partir d'exemples pratiques concrets rencontrés au cours de son apprentissage.

- ◆ d'utiliser un vocabulaire technique correct dans ses interventions orales.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
- ◆ le sens de l'organisation,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution,
- ◆ la rapidité et la précision des gestes professionnels,
- ◆ la précision et la clarté de l'expression,
- ◆ le degré d'autonomie atteint.

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour l'étudiant

L'étudiant sera capable :

mis en situation de préparations d'un menu simple comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,

en respectant les règles de sécurité, d'hygiène et de bien-être,

- ◆ de réceptionner les marchandises;
- ◆ d'assurer le rangement des marchandises;
- ◆ de nettoyer les lieux de stockage;
- ◆ de respecter les règles professionnelles ;
- ◆ de réunir les matières premières pour les réalisations du jour ;
- ◆ de réunir le matériel ;
- ◆ de réaliser les opérations préliminaires pour un menu simple ;
- ◆ de préparer les aliments et garnitures du menu simple
- ◆ de cuire les aliments du menu simple ;
- ◆ de réaliser les sauces du menu simple ;
- ◆ de réaliser les mets du menu simple ;
- ◆ de réserver les aliments avant l'envoi ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires ;
- ◆ de déterminer le travail des commis de cuisine ;
- ◆ de nettoyer son poste de travail ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le chargé de cours veillera :

- ◆ à communiquer d'une manière détaillée aux étudiants le contenu et l'organisation de l'épreuve intégrée, les exigences qualitatives et les critères d'évaluation du Conseil des études élargi ;
- ◆ à encadrer les étudiants dans leurs travaux de préparation en organisant des séances collectives ;
- ◆ à organiser le bon déroulement de l'épreuve.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Code U

7.1. Etudiant : 20 périodes

Z

7.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section : « Premier(e) commis de cuisine »	CT	I	4
Epreuve intégrée de la section : « Premier(e) commis de cuisine »	PP	O	6
Total des périodes			10