

1. Intitulé du certificat (FR)

Ervaringsbewijs : keukenmedewerker (m/v)

dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Certificate of professional competence: kitchen porter (m/f) (EN)
Titre de compétence professionnelle : commis de cuisine (h/f) (FR)

Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Description des compétences acquises

La norme a été développée et approuvée par les partenaires sociaux sectoriels.

Un détenteur du titre de compétence professionnelle sait :

couper :

- coupe les légumes et les fruits avec le couteau contre les articulations des doigts et laisse toujours la pointe du couteau reposer sur la planche à découper ;
- lors de la découpe de petits pains, laisse reposer le plat de la main sur le petit pain ;
- utilise les couteaux selon les ingrédients à couper ;
- travaille du non découpé au coupé sans croiser les bras ;
- découpe les légumes et les fruits selon la taille/forme indiquée (julienne, brunoise, découper en petits morceaux, émincer, ciseler, hacher).

nettoyer :

- adapte l'ordre de travail aux ingrédients (nettoyer, laver, couper) ;
- utilise de l'eau froide à tiède pour laver les ingrédients ;
- épluche ou pèle les ingrédients avec aussi peu de perte que possible ;
- rince jusqu'à l'élimination totale de la terre et du sable.

disposer :

- dispose les ingrédients sur une assiette selon l'exemple du chef ;
- dispose plusieurs assiettes de la même façon ;
- présente les plats froids, les desserts et les buffets selon l'exemple du chef ;
- essuie les restes avec de l'essuie-tout propre.

surveiller la sécurité alimentaire :

- sort les ingrédients uniquement au dernier moment de la chambre froide pour les travailler ensuite ;
- transfère les ingrédients dans des récipients pour utilisation immédiate et les place aux endroits prévus à cet effet ;
- contrôle la date limite de conservation, l'odeur et la couleur des ingrédients et avertit le responsable ;
- recouvre immédiatement les restes froids et chauds une fois refroidis ;
- place les restes à conserver immédiatement dans la chambre froide ;
- appose une étiquette avec la date sur les restes avant de les placer dans la chambre froide.

travailler de manière hygiénique :

- porte uniquement les vêtements autorisés ;
- ne porte pas de bijoux et de montre ;
- se lave les mains selon les directives hygiéniques ;
- nettoie entre chaque manipulation le matériel de cuisine utilisé et les plans de travail selon les directives hygiéniques ;

Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément au 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.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.europa.eu>

© Communautés européennes 2002

- rince le matériel de cuisine sale avant de le mettre à la vaisselle ;
- trie et met les déchets dans la poubelle.

travailler de manière sûre :

- porte des chaussures de sécurité ;
- ramasse immédiatement les restes de nourriture qui se trouvent sur le sol ;
- évite les brûlures en prenant les objets chauds avec un essuie de vaisselle sec et propre ;
- avertit les collègues lors du passage de matériel de cuisine chaud ;
- range tout le matériel de cuisine aux endroits prévus à cet effet.

4. Secteurs et emplois typiques pour le détenteur du certificat

Le détenteur du titre de compétence professionnelle sait travailler en tant que commis de cuisine dans le secteur HORECA.

5. Base officielle du certificat

Nom et statut juridique de l'organisme certificateur <i>Centre de test agréé par les autorités flamandes</i>	Nom et statut juridique de l'instance régionale responsable de l'accréditation/ de la reconnaissance du certificat Ministère flamand pour l'Emploi et l'Économie Sociale <i>Boulevard du Roi Albert II 35 boîte 21 B-1030 Bruxelles</i>
Niveau du certificat (national ou international) <i>Niveau flamand</i> <i>VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)</i>	Système de notation / conditions d'octroi <i>Toutes les compétences telles que décrites au point 3 doivent être prouvées.</i>
Règlementation internationale ou européenne	
Base légale <ul style="list-style-type: none"> • <i>Arrêté du Gouvernement flamand du 23 septembre 2005 portant exécution du décret du 30 avril 2004 concernant l'acquisition d'un titre de compétence professionnelle</i> • <i>Arrêté ministériel du 5 mars 2007 fixant la norme pour le titre de compétence professionnelle commis de cuisine</i> 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description du parcours suivi	Pourcentage du programme complet (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Validation des acquis de l'expérience	100	Max. 2 heures
Durée totale de l'évaluation menant au certificat		Max. 2 heures

Informations complémentaires

L'évaluation a été développée selon la norme commis de cuisine, telle qu'établie et approuvée par les représentants des travailleurs et les représentants des employeurs du secteur. L'évaluation se compose de l'évaluation facultative d'un portfolio et de l'évaluation proprement dite par 2 évaluateurs selon la norme de commis de cuisine.

Davantage d'informations disponibles sur :

www.ervaringsbewijs.be

Répertoire flamand des Suppléments au Certificat Europass

Vous pouvez télécharger ici le supplément flamand au Certificat Europass en différentes langues et vous trouverez une description du système national et régional de qualifications :

www.europass-vlaanderen.be/cs