

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR

CODE : 45 21 00 S10 D1

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007
sur avis conforme de la Commission de concertation**

COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, 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

La section vise à permettre à l'étudiant :

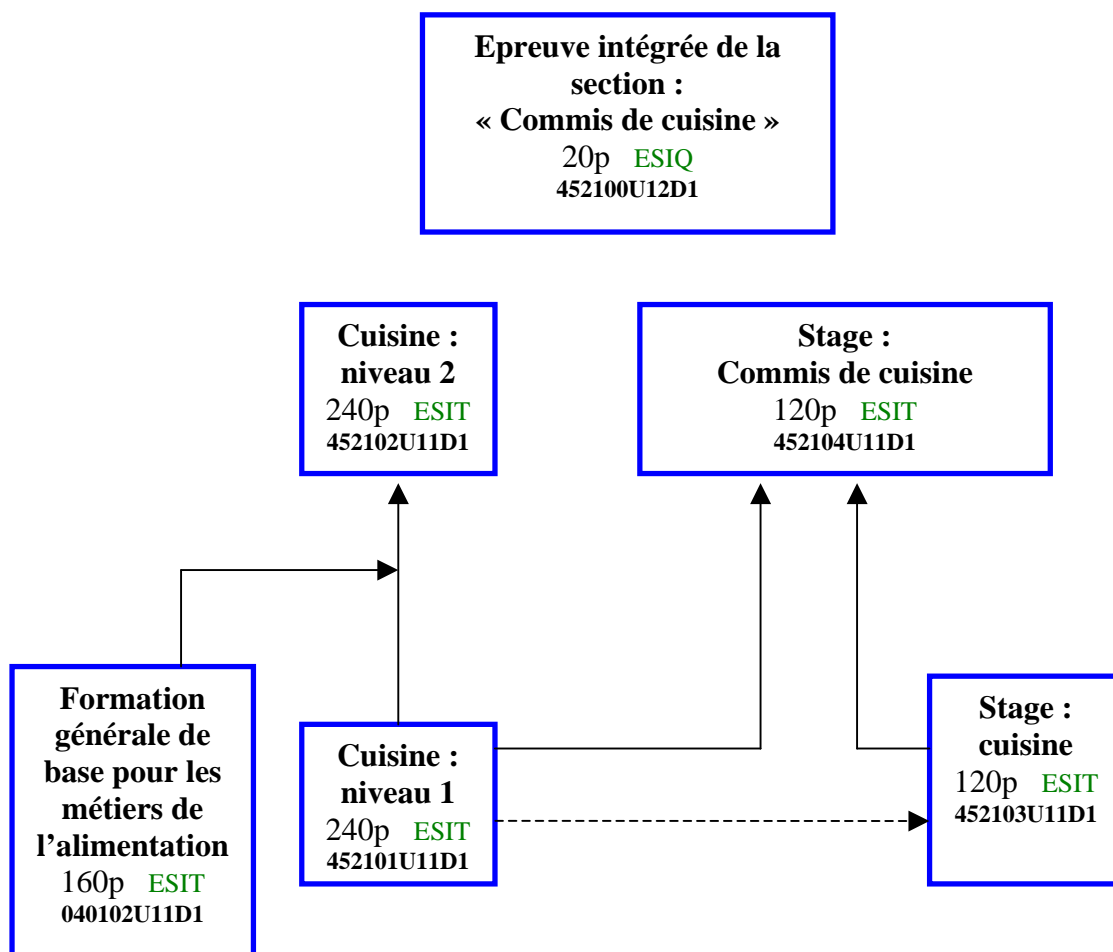
- ◆ d'œuvrer dans le secteur de la restauration sous les ordres d'un responsable (chef de partie ou cuisinier) ;
- ◆ de s'intégrer dans une brigade ;
- ◆ de respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- ◆ de s'adapter aux exigences de la profession.

2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

<u>Intitulés</u>	<u>Classement des U.F.</u>	<u>Code des U.F.</u>	<u>Code du domaine de formation</u>	<u>Unités déterminantes</u>	<u>Nombre de périodes</u>
A. Formation générale					
Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation	ESIT	040102U11D1	001		160
B. Formation technique					
Cuisine : niveau 1	ESIT	452101U11D1	401	X	240
Cuisine : niveau 2	ESIT	452102U11D1	401	X	240
Stage : cuisine	ESIT	452103U11D1	401		120
Stage : commis de cuisine	ESIT	452104U11D1	401		120
Epreuve intégrée de la section : commis de cuisine :	ESIQ	452100U12D1	401		20

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	900
B) nombre de périodes professeur	700

3. MODALITES DE CAPITALISATION



4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « Commis de cuisine », spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de promotion sociale.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

COMMIS DE CUISINE

Enseignement secondaire inférieur

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le 02 mai 2005.

COMMIS DE CUISINE

I - CHAMP D'ACTIVITE

Le commis de cuisine¹ exécute des tâches préalables à la préparation de mets et réalise, en particulier ou en équipe, des préparations (chaudes, froides ou desserts) sous les ordres du responsable (chef de partie ou cuisinier).

II - TÂCHES

Sous la surveillance d'un responsable et en se conformant aux horaires particuliers et aux règles en vigueur (sécurité, hygiène, ergonomie et législation) ainsi qu'aux directives relatives à l'aménagement de l'espace et des différents plans de travail, le commis de cuisine exécute les tâches suivantes :

- ◆ participer aux opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires ;
- ◆ rassembler les matières premières et auxiliaires nécessaires à la production ;
- ◆ identifier et utiliser correctement le matériel et l'outillage en fonction de tâches à exécuter ;
- ◆ aider à la mise en place des aliments (nettoyer, laver, éplucher, couper, hacher, cuire,...) ;
- ◆ préparer les garnitures, les sauces de base, les potages,... ;
- ◆ aider le responsable (chef de partie ou cuisinier) dans les préparations et dans l'envoi, y compris dans le service du communal ;
- ◆ assurer la conservation des denrées alimentaires ;
- ◆ nettoyer le matériel, l'outillage et les plans de travail ;
- ◆ participer à la remise en ordre de la cuisine et au réapprovisionnement des frigos ;
- ◆ participer à la maintenance et à la désinfection des équipements et des locaux de travail ;
- ◆ collaborer avec les autres membres du personnel.

III – DEBOUCHES

Le commis de cuisine peut exercer son activité dans tout type de restaurant.

¹ Le masculin est utilisé à titre épique