

Administration générale de l'Enseignement



ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

CONSEIL GENERAL

Secrétariat permanent du Conseil général
Rue Adolphe Lavallée, 1 - 1080 Bruxelles

V. BLONDIAUX : Tél : 02/690.87.28 - FAX 02/600 09 31

V.DUBREUCQ– CONSEILLÈRE MÉTHODOLOGIQUE

PROFIL DE CERTIFICATION

PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE¹

¹ Les profils de formation de « Premier(e) commis de cuisine » élaboré dans le cadre des travaux du SFMQ et approuvé par le Gouvernement de la Communauté française, le 15/10/2020 a servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

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(e), à travers toutes les activités d'enseignement, de développer des compétences techniques et pratiques lui permettant d'assurer les fonctions du/de la premier(e) 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/la premier(e) commis de cuisine:

- 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 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.

Le profil de formation du/de la « PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE », 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.

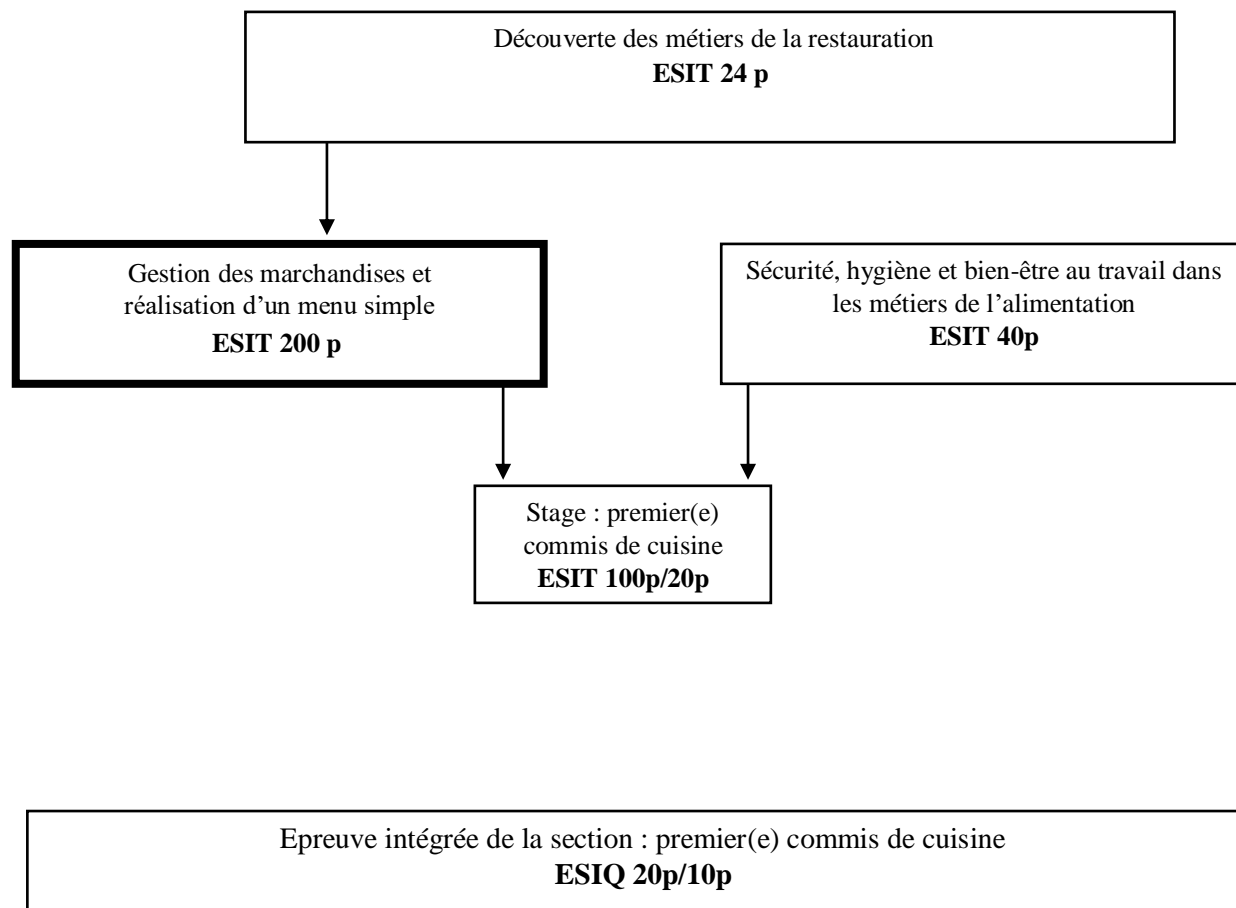
2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Unité déterminante	Correspondances UAA	ECVET
Premier(e) commis de cuisine : sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401		UAA1	10
Premier(e) commis de cuisine : gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1		200	401	x		
Premier(e) commis de cuisine : Découvertes des métiers de la restauration	ESIT	452201U11D1		24	401		UAA2	10
Premier(e) commis de cuisine : sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401			
Premier(e) commis de cuisine : gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1		200	401	x		
Stage : premier(e) commis de cuisine	ESIT	452204U11D1		100/20	401			
Epreuve intégrée de la section : premier(e) commis de cuisine	ESIQ	452200U12D1		20/10	401			

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant(e)	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

Epreuve intégrée de la section : premier(e) commis de cuisine
ESIQ 20p/10p

4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « PREMIER(E) COMMIS DE CUISINE », spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de promotion sociale.

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 certificat²

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

2. Traduction de l'intitulé du certificat³

**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>

² dans la langue d'origine

³ 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](#)

SFMA -

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		