

## CCPQ

Rue A. Lavallée, 1  
1080 Bruxelles

Tél. : 02 690 85 28

Fax : 02 690 85 78

E-mail : <mailto:ccpq@profor.be>  
[www.enseignement.be](http://www.enseignement.be)

### 4. HOTELLERIE - ALIMENTATION

### 4.1. HOTELLERIE- RESTAURATION- CUISINE DE COLLECTIVITE

### COMMIS DE CUISINE DE COLLECTIVITE

#### PROFIL DE FORMATION (Spécifique Art. 45/47)

PQ ayant généré le PF : Commis de cuisine de collectivité	Approbation CC	23 juin 2008
	Approbation CCPQ	24 octobre 2008
	Accord du Conseil Général	20 novembre 2008
	Confirmation du Parlement	

## LE METIER

La cuisine de collectivité se différencie de la cuisine gastronomique traditionnelle par :

- le volume de repas préparés et servis ;
- l'utilisation d'un matériel spécifique en pleine évolution et la maîtrise de préparations à base de produits spécifiques à la collectivité;
- les différents modes de préparation, de transport, de distribution et de conservation;
- l'évolution de la législation sur la qualité prônée par l'AFSCA qui a un effet important sur le travail en collectivité ;
- la mise en place d'une charte d'éthique et l'application du Guide des Bonnes Pratiques en cuisine de collectivité ;
- la rigueur qui s'impose par rapport au process , la cuisine de collectivité étant un métier hyper- exigeant ;
- la préparation de menus de régimes variés et spécifiques, d'où l'importance d'une application pratique de la formation dans le domaine diététique. ;
- les connaissances en bactériologie et en éducation à la santé ( les messages passés dans le milieu scolaire peuvent influencer le panier de la ménagère).

Pour la cuisine de collectivité, il existe 4 niveaux repris dans les métiers suivants : **commis de cuisine de collectivité**, cuisinier/ cuisinière de collectivité, chef de cuisine de collectivité, gestionnaire de cuisine de collectivité

Le commis de cuisine de collectivité est un(e) exécutant(e) qui travaille selon les instructions du cuisinier de collectivité

- II/ Elle réalise la mise en place sous sa direction et participe aux différentes étapes de production.
- II/ Elle dresse les buffets et comptoirs et assiste le cuisinier pendant l'envoi.
- II/ Elle effectue la plonge et la vaisselle et assure la remise en ordre selon les instructions reçues.
- II/ Elle travaille dans le respect des normes et réglementations concernant l'environnement, l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie de même que dans le respect des règles de déontologie et d'éthique du métier.
- II/ Elle a à cœur de s'intégrer à la vie professionnelle en collaborant avec les autres membres du personnel et s'implique dans son travail en faisant preuve de motivation et de polyvalence.

## **REMERCIEMENTS**

Nous tenons à exprimer notre reconnaissance aux représentants des entreprises, des fédérations patronales, des opérateurs de formation, de l'enseignement secondaire ordinaire et en alternance, de l'enseignement spécialisé et de l'enseignement de promotion sociale, aux inspecteurs et responsables du secteur hôtellerie- alimentation, aux organisations syndicales professionnelles et interprofessionnelles et à toutes les personnes ayant participé en leur titre et qualité.

**Paul BALANCIER**

**Président de la Commission Consultative  
« Hôtellerie - Alimentation »**

**Nicole MONTIGNY-MILLING  
Joëlle BONFOND-PIEDBOEUF**

**Chargées de mission**

## **TABLE DES MATIERES**

<b>FONCTIONS</b>		<b>page</b>
Fonction 01	Aider à la réception des marchandises	5
Fonction 02	Réaliser la mise en place sous la direction du cuisinier	6
Fonction 03	Aider au service en respectant les instructions du cuisinier	9
Fonction 04	Effectuer la plonge et la vaisselle	11
Fonction 05	Remettre en ordre selon les instructions du cuisinier	12
Fonction 06	Respecter les différentes réglementations et normes	14
Fonction 07	S'intégrer dans la vie professionnelle	15

**Fonction 01 : Aider à la réception des marchandises**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1. Ranger les marchandises réceptionnées	1.1.1. Appliquer les consignes de rangement dans le respect des normes légales.	CM	Exemples de normes légales : <b>Date Limite de Conservation, First In First Out</b> , températures, décartonnage,...
	1.1.2. Décoder les informations de base reprises sur les étiquettes.	CM	.
	1.1.3. Aider au contrôle de l'état des marchandises selon les procédures en vigueur.	CM	L'apprenant (e) respecte les données de la fiche de réception ( AFSCA).
	1.1.4. Respecter l'ordre et le rangement spécifiques à l'entreprise.	CM	
	1.1.5. Faire appel au chef et/ou au responsable en cas d'anomalie constatée.	CM	

**Fonction 02 : Réaliser la mise en place sous la direction du cuisinier.**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
2.1. Prendre connaissance du planning de production du jour et de la ( des) fiche (s) technique ( s) s'y rapportant et rassembler les matières premières nécessaires à la production.	2.1.1. Décoder la (les) fiche (s) technique(s) de fabrication.	CM	
	2.1.2. Identifier les mets .	CM	
	2.1.3. Identifier les matières premières et les produits alimentaires finis, semi-finis mis à disposition.	CM	
	2.1.4 Utiliser le vocabulaire technique adéquat.	CM	
	2.1.5. Sortir les marchandises en fonction de l'ordre logique et chronologique de la mise en place en respectant le principe de la marche en avant.	CM	
	2.1.6. Appliquer les techniques d'ergonomie.	CM	
	2.1.7. Organiser son plan de travail en respectant les bonnes pratiques d'usage.	CM	
2.2. Déconditionner les produits.	2.2.1. Appliquer les techniques adéquates de déconditionnement.	CM	
2.3. Nettoyer, laver, éplucher, couper, tailler les légumes selon les nécessités.	2.3.1. Identifier le matériel, les appareils et l'outillage nécessaires au travail du jour.	CM	

	2.3.2. Utiliser correctement le matériel, les appareils et l'outillage, en respectant les règles de sécurité.	CM	
	2.3.3. Appliquer les techniques professionnelles de nettoyage, de lavage et de taille des légumes en travaillant à l'économie dans le respect des règles d'hygiène.	CM	
	2.3.4. Entreposer les produits travaillés en respectant les législations en vigueur.	CM	
2.4. Participer aux différentes étapes de la mise en place du planning de production.	2.4.1. Respecter les modes opératoires donnés.	CM	
	2.4.2. Appliquer les règles d'hygiène personnelle et professionnelle.	CM	
	2.4.3. Appliquer les techniques de préparations appropriées.	CM	
	2.4.4. Appliquer les techniques de cuissons appropriées.	CM	
	2.4.5. Utiliser correctement le matériel.	CM	
	2.4.6. Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène.	CM	
	2.4.7. Entreposer les produits travaillés en respectant la législation en vigueur.	CM	Utilisation de cellules de refroidissements. Entreposage au chaud et/ou au froid.
2.5. Assurer la conservation des denrées alimentaires.	2.5.1. Entreposer les divers types de denrées dans les endroits adéquats.	CM	

	2.5.2. Appliquer les règles de conservation des denrées (respect de la chaîne de température).	CM	
	2.5.3. Respecter la rotation des stocks.	CM	
	2.5.4. Appliquer la réglementation sur le recyclage et l'élimination des déchets.	CM	



**Fonction 03 : aider au service en respectant les instructions du cuisinier.**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
3.1. Dresser les buffets et les comptoirs.	3.1.1. Identifier le contenu des buffets et des comptoirs ( mets et boissons).	CM	
	3.1.2. Réaliser le dressage dans les limites de temps prescrites.	CM	
	3.1.3. Ré-alimenter les comptoirs en mets, boissons, couverts, plateaux, serviettes en faisant preuve d'observation, de rapidité et de soin.	CM	
3.2. Assister le cuisinier pendant l'envoi.	3.2.1. Appliquer les techniques de base.	CM	
	3.2.2. Faire preuve d'observation.	CM	
	3.2.3. Agir avec rapidité et soin.	CM	L'apprenant(e) réagit adéquatement selon la situation et pose les bons actes aux bons moments.
3.3. Portionner et conditionner en vue d'une distribution différée.	3.3.1. Utiliser les techniques et le matériel appropriés.	CM	
	3.3.2. Respecter les quantités et les composants prescrits.	CM	
	3.3.3. Coller les étiquettes d'identification , si nécessaire.	CM	

	3.3.4. Entreposer en respectant les législations en vigueur.	CM	Entreposage au froid et/ou au chaud.
3.4. Signaler au cuisinier les problèmes rencontrés.	3.4.1. Expliquer clairement le problème rencontré après l'avoir identifié.	CM	
	3.4.2. <i>Enregistrer la solution pour pouvoir l'appliquer en cas de récurrence du problème.</i>	CEP	

**Fonction 04 : effectuer la plonge et la vaisselle.**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
4.1. Organiser la plonge et la vaisselle.	4.1.1. Utiliser le ( les) lave-vaisselle à bon escient.	CM	
	4.1.2. Distinguer la vaisselle de la plonge .	CM	
	4.1.3. Positionner correctement le matériel, l'outillage et la vaisselle dans le lave-vaisselle adéquat.	CM	
	4.1.4. Procéder à la plonge manuelle.	CM	
	4.1.5. Sortir la vaisselle dans l'ordre et la ranger dans les endroits prévus.	CM	

**Fonction 05 : remettre en ordre selon les instructions du cuisinier.**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
5.1. Nettoyer et entretenir le matériel et l'outillage, y compris les chaînes de distribution.	5.1.1. Identifier les différents produits et le matériel d'entretien.	CM	
	5.1.2. Appliquer les modes d'utilisation des différents produits.	CM	
	5.1.3. Respecter les règles de sécurité en nettoyant le matériel et l'outillage.	CM	
	5.1.4. Appliquer les règles de désinfection du matériel.	CM	
	5.1.5. Ranger le matériel selon l'organisation de la cuisine.	CM	
	5.1.6. Suivre les prescriptions des plans d'entretien.	CM	
5.2. Débarrasser, nettoyer et remettre en ordre la cuisine et les locaux annexes.	5.2.1. Appliquer la réglementation sur le recyclage et l'élimination des déchets.	CM	
	5.2.2. Identifier les différents produits d'entretien.	CM	

	5.2.3. Appliquer leurs modes d'utilisation respectifs.	CM	
	5.2.4. Respecter les règles d'hygiène.	CM	
	5.2.5. Travailler dans un ordre logique ( matières premières, matériel puis locaux).	CM	

**Fonction 06: respecter les différentes réglementations et normes.**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
6.1. Prendre connaissance des normes et des règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.	6.1.1. Appliquer, les législations en vigueur concernant: - l'hygiène personnelle et professionnelle - la sécurité - la santé et l'ergonomie.	CM	
	6.1.2. Décrypter les pictogrammes.	CM	
6.2. Prendre connaissance des règles de déontologie et d'éthique du métier.	6.2.1. <i>Développer une moralité et une conscience professionnelles.</i>	CEP	
	6.2.2. Témoigner du respect, de la politesse, du savoir-vivre à l'égard de sa hiérarchie, des collègues de travail et de la clientèle.	CM	
6.3. Prendre connaissance des règlements de travail .	6.3.1. Respecter le code du travail.	CM	
	6.3.2. Respecter le règlement d'ordre intérieur.	CM	

**Fonction 07: s'intégrer dans la vie professionnelle.**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
7.1. Travailler selon le rythme de travail et les nécessités du service.	7.1.1. <i>S'adapter à la flexibilité inhérente au métier.</i>	CEP	
	7.1.2. Respecter les consignes données.	CM	
7.2. Entretenir de bonnes relations avec les autres membres du personnel.	7.2.1. Collaborer avec les autres membres du personnel.	CM	
	7.2.2. Aider ses coéquipiers.	CM	
7.3. S'impliquer dans son travail	7.3.1. <i>Faire preuve de motivation.</i>	CEP	
	7.3.2. <i>Faire preuve de clairvoyance.</i>	CEP	
	7.3.3. <i>Faire preuve de polyvalence.</i>	CEP	
	7.3.4. Faire preuve d'initiative à bon escient.	CM	