

**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><b>CODE : 45 22 00 U 12 D 1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></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. HORAIRES MINIMUMS 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
<b>Total des périodes</b>			10