

-
CCPQ

« Les Ateliers »
Rue A. Lavallée, 1
1080 Bruxelles

Tél. : 02 6908528

Fax : 02 6908578

E-mail : www.enseignement.be

4. HOTELLERIE-ALIMENTATION

4.1. HOTELLERIE-RESTAURATION-CUISINE DE COLLECTIVITE

4.1.8. CUISINIER / CUISINIÈRE DE COLLECTIVITE

PROFIL DE FORMATION

PQ ayant généré le PF : cuisinier/cuisinière de collectivité

Accord du Conseil Général

Le 29 mai 2008

Confirmation du Parlement

Le

LE METIER

La cuisine de collectivité est un secteur pointu, valorisant et en constant développement. Les créneaux d'activités concernés, organisés ou non en cuisines centrales, sont les écoles, les administrations, les entreprises, les hôpitaux, les maisons de repos, les maisons de repos et de soins, les services de repas à domicile, le catering aérien,... ; c'est dire que cette restauration génère de nombreux emplois.

Ce métier requiert une solide formation de base en restauration ainsi qu'une formation à l'encadrement et la gestion d'une équipe, plus ou moins importante d' « aides de cuisine de collectivité » ou « aides- cuisiniers de collectivité » , formés ou à former (NB : nous employons cette dénomination pour réserver les « commis » à la restauration).

De plus, le cuisinier/ la cuisinière est responsable de la sécurité alimentaire de sa cuisine et des risques encourus en cas de non-respect de cette dernière, une erreur pouvant entraîner des conséquences catastrophiques vu le nombre de consommateurs concernés.

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 ; on constate que, dans le secteur hospitalier, les séjours sont de plus en plus courts et le risque de contamination de plus en plus grand ;
- 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).

NB : le maintien à domicile des personnes âgées est de plus en plus fréquent et de longue durée : il importe donc de prévoir dans ce domaine, la possibilité de centrales de distributions de repas à domicile réalisés dans les conditions de sécurité alimentaire imposées par l'AFSCA. En milieu hospitalier, la diversification des repas, selon les âges de population hospitalisée et la durée d'hospitalisation (enfants, adultes, hospitalisations courte durée ou longue durée, maternité, soins palliatifs,...) assure une qualité à l'institution concernée. On peut alors parler d' « Atelier des Saveurs »... (CHBA Liège).

Il y a de belles perspectives d'avenir dans la cuisine de collectivité, donc des emplois à la clé.

Indications des professionnels pour la Commission Consultative :

Les 4 niveaux pourraient être traduit comme suit en matière de formation :

1. l'aide de cuisine en art 45 ou 47 ;
2. **le cuisinier/ la cuisinière de collectivité en 3DP qualifiant dans lequel l'apprenant(e) acquiert les compétences de la cuisine traditionnelle et celles de la cuisine de collectivité, les 2 étant indispensables à une formation de qualité.**
3. le chef de cuisine de collectivité en 7ème de spécialisation pour acquérir les compétences relatives à la responsabilité de la gestion totale de la cuisine : les menus, la planification du travail des aides, cuisiniers et éventuellement autre personnel évoluant en cuisine, la sécurité alimentaire, la formation du personnel de cuisine en place, ... ;

N.B. :il est bien entendu qu'on ne sera reconnu « chef de cuisine de collectivité » qu'après une longue expérience en entreprise.

4. le/la gestionnaire de cuisine de collectivité relevant d'une formation supérieure, les compétences pour exercer ce métier étant, en effet, complexes :
 - gestion de l'exploitation : comptes de résultat, analyses, calculs de ratio, suivi flux financiers
 - gestion de la production : adjudications, contrôles de production, équilibre du plan alimentaire ;
 - gestion des ressources humaines : recrutement du personnel, législation sociale ;
 - gestion commerciale et communication : marketing, relations commerciales ;
 - gestion de l'environnement et de la qualité : analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

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

Joëlle BONFOND- PIEDBOEUF

Nicole MONTIGNY- MILLING

Chargées de mission « Hôtellerie- Alimentation »

TABLE DES MATIERES.

	Page
Fonction 01 : effectuer les mises en place et réaliser les repas	6
Fonction 02 : assurer l'entretien et la maintenance	13
Fonction 03 : communiquer	14

Fonction 01 : EFFECTUER LES MISES EN PLACE ET REALISER LES REPAS

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS.C OMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1. contrôler l'état des marchandises et réceptionner	1.1.1. utiliser le vocabulaire technique	CM	L'apprenant(e) utilise le matériel spécifique aux mesures de température (thermomètres à distance,...)
	1.1.2. appliquer les techniques de mesure	CM	
	1.1.3. vérifier l'adéquation entre le bon de commande et le bon de livraison	CM	
	1.1.4. effectuer un contrôle qualitatif et quantitatif	CM	
	1.1.5. identifier les anomalies	CM	
1.2. assurer le rangement des marchandises dans les lieux de stockage, les chambres froides et frigos	1.2.1. respecter l'ordre et la logique de rangement préconisés par le chef de cuisine	CM	L'apprenant(e) respecte la logique FIFO.
	1.2.2. vérifier les dates de péremption	CM	
	1.2.3. identifier les critères de fraîcheur des aliments	CM	

	1.2.4. respecter et contrôler la chaîne du froid	CM	L'apprenant(e) utilise les logiciels appropriés (modules installés dans chambres froides prenant la température périodiquement)
1.3. après inventaire, rassembler les différentes matières premières nécessaires au travail du jour	1.3.1. identifier les produits alimentaires à utiliser : <ul style="list-style-type: none"> - produits industriels finis, semi-finis, - poissons , coquillages et crustacés - types de viande, volaille et gibier, - charcuteries, - légumes, - fruits, - autres produits utilisés 	CM	L'apprenant(e) doit connaître les différentes gammes de produits.
	1.3.2. utiliser le matériel, les appareils et l'outillage adéquat pour nettoyer, laver, éplucher, tailler les légumes en ayant souci de travailler à l'économie	CM	
	1.3.3. utiliser les techniques spécifiques à la réalisation des menus	CM	
	1.3.4. travailler en respectant la chronologie des opérations pour sortir les marchandises au moment opportun	CM	
1.4. réaliser les cuissons et les préparations en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - des fiches techniques utilisées dans les collectivités - du nombre de repas - du type de repas 	1.4.1. respecter les principes diététiques propres au secteur	CM	
	1.4.2. utiliser la terminologie du métier et respecter la concordance des appellations	CM	

en cohérence avec le public-cible concerné	1.4.3. comprendre et respecter les données de la fiche de travail	CM	
	1.4.4. utiliser les méthodes adéquates de préparation et de cuisson.	CM	
	1.4.5. effectuer les cuissons et les préparations à l'aide du matériel spécifique	CM	L'apprenant(e) travaille sur le matériel suivant : - - polycuiseurs - marmites spécifiques - tout matériel approprié.
	1.4.6. appliquer ou faire appliquer toutes les techniques de cuisson, de refroidissement, de conservation et de réfrigération selon les recettes de la fiche technique et le type de collectivité	CM	L'apprenant(e) travaille sur les cellules de refroidissement et autre matériel approprié.
	1.4.7. développer la maîtrise du matériel existant et /ou nouveau mis à disposition	CM	
	1.4.8. respecter les instructions d'utilisation des produits industriels	CM	
	1.4.9. utiliser et assembler les différents types de produits (frais, finis, semi-finis,...) en faisant preuve de créativité	CM	
	1.4.10. synchroniser les mises en place	CM	
	1.4.11. travailler d'une manière rationnelle dans l'espace et le temps impartis dans un souci d'économie et de rendement	CM	

	1.4.12. être attentif au bon déroulement des opérations et anticiper celles qui peuvent poser problème	CM	
1.5. évoluer avec cohérence vers la technique de liaison exploitée : chaude ou froide et conditionner les mets en fonction de la liaison pratiquée	1.5.1. utiliser correctement le matériel approprié pour conserver les préparations ou les mets en vue d'une distribution différée ou ultérieure	CM	
	1.5.2. appliquer les techniques et utiliser le matériel adéquat pour la liaison chaude	CM	
	1.5.3. appliquer les techniques et utiliser le matériel adéquat pour la liaison froide	CM	
	1.5.4. respecter les procédures de sécurité alimentaire propres aux différentes liaisons	CM	
	1.5.5. utiliser correctement le matériel de présentation et de service pour disposer les aliments	CM	
	1.5.6. utiliser le matériel adéquat pour dresser les buffets et les comptoirs	CM	
	1.5.7. utiliser correctement le matériel de transport propre à l'expédition des mets préparés en fonction des techniques utilisées	CM	
	1.5.8. assurer le suivi correct du transport interne et/ou externe pour assurer les standards de qualité déterminés par l'institution ou l'entreprise ou la collectivité	CM	L'apprenant(e) s'assure par des techniques appropriées du maintien de la température lors du transport (pastilles test).

1.6. dresser	1.6.1. assembler correctement les produits	CM	
	1.6.2. tester l'assemblage	CM	L'apprenant(e) vérifie la faisabilité de la fiche technique.
	1.6.3. répartir en mono ou multi- portions en fonction des techniques utilisées, des contenants appropriés et des destinations finales	CM	L'apprenant(e) doit maîtriser les différentes opérations mathématiques.
	1.6.4 soigner la présentation	CM	
	1.6.5. travailler avec rapidité, habileté et propreté	CM	
	1.6.6. essayer de nouvelles présentations en faisant preuve de créativité	CM	
1.7. suivre le travail de salle à titre occasionnel en accord avec les règles de base du métier	1.7.1. vérifier le matériel nécessaire au client	CM	
	1.7.2. vérifier le bon déroulement du service en salle ou dans le restaurant de collectivité et/ou d'entreprise	CM	
1.8. s'impliquer dans son travail	1.8.1. faire preuve de motivation.	CM	
	1.8.2. faire preuve de polyvalence	CM	
	1.8.3. collaborer avec les autres membres du personnel.	CM	
1.9. entreposer et conserver les denrées alimentaires non transformées	1.9.1. ranger, d'une manière rationnelle, les produits dans les endroits prévus selon les législations en vigueur	CM	

	1.9.2. assurer la rotation des matières (FIFO)	CM	
	1.9.3. connaître les différentes techniques de conservation et les utiliser à bon escient	CM	
	1.9.4. utiliser les techniques de réfrigération, surgélation, pasteurisation, mise sous atmosphère, mise sous vide,... en appliquant la législation en vigueur	CM	L'apprenant (e) utilise la sous-videuse.
	1.9.5. appliquer et faire appliquer d'une manière rigoureuse les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	CM	
	1.9.6. appliquer et faire appliquer d'une manière rigoureuse, dans le respect de la procédure auto-contrôle (AR) , l'hygiène alimentaire, l'hygiène des locaux et du matériel	CM	
	1.9.7. connaître le plan d'évacuation des locaux et l'activer en cas d'urgence.	CM	
	1.9.8. s'assurer de ce que les aides connaissent le plan d'évacuation des locaux.	CM	
	1.9.9. appliquer les règles de sécurité concernant les conditions de travail, l'équipement, l'utilisation du matériel et les EPI (Equipements de Protection Individuels)	CM	
	1.9.10. connaître et appliquer les mesures de prévention des accidents	CEF/ CEP	
1.10. Procéder au tri des matières	1.10.1. identifier les différentes façons de trier	CM	

	1.10.2. travailler en respectant les normes d'environnement, de la mise en place à la fin du service, selon la législation en vigueur	CM	
1.11. Procéder à l'évacuation des déchets.	1.11 .1. trier les déchets alimentaires, emballages, verres, PMC et autres déchets	CM	
	1.11.2. évacuer les déchets dans les conditionnements appropriés	CM	

Fonction 02 : ASSURER L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS.C OMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
2.1. procéder aux différentes tâches de nettoyage	2.1.1. respecter le plan d'entretien exigé par l'entreprise ou le constructeur	CM	
	2.1.2. démonter et remonter les machines après nettoyage	CM	
	2.1.3. lire et décoder les étiquettes des produits d'entretien	CM	
	2.1.4. sélectionner et utiliser les produits adéquats de nettoyage et de désinfection	CM	
	2.1.5. appliquer les techniques appropriées	CM	
	2.1.6. respecter les dosages et les temps d'action	CM	
2.2. procéder à l'entretien du matériel de maintenance, du matériel de transport interne et externe et du matériel de service	2.2.1. respecter les conditions d'utilisation des divers matériels	CM	
	2.2.2. contrôler la mise et la remise en ordre de tous les locaux, y compris la salle	CM	

Fonction 03 : COMMUNIQUER

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS.C OMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
3.1. utiliser les différents moyens de communication pour s'adresser aux aides, aux collaborateurs, à sa hiérarchie et à la clientèle	3.1.1. donner des instructions claires et précises	CM	
	3.1.2. utiliser les termes techniques appropriés	CM	
	3.1.3. s'assurer de la bonne compréhension et reformuler si nécessaire	CM	
	3.1.4. préciser clairement l'objectif à atteindre	CM	
	3.1.5. utiliser les formules de politesse requises	CM	
	3.1.6. transmettre les différents documents dans les délais impartis	CM	
	3.1.7. <i>instaurer de bonnes relations et un dialogue constructif avec la clientèle</i>	CEF/ CEP	