



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



DOMAINE DE COMPÉTENCES	NIVEAUX DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES			
<b>1. Achat, calcul et stockage</b>	<p>II/Elle est capable de distinguer/de reconnaître les produits de base.</p> <p>II/Elle est capable de vérifier la réception des marchandises quant à leur qualité et de les stocker correctement.</p> <p>II/Elle est capable d'appliquer les normes d'hygiène en matière d'achat et de stockage de tous les types d'aliments.</p>	<p>II/Elle est capable de prendre en compte les aspects économiques et écologiques de la cuisine lors du calcul et de l'achat.</p>	<p>II/Elle est capable de se procurer de manière autonome les denrées alimentaires de saison, de comparer les offres et de choisir la meilleure en fonction du prix et de la qualité.</p>	<p>II/Elle est capable de prendre contact avec les fournisseurs régionaux de produits alimentaires et de négocier de manière autonome en prenant en considération la qualité et le prix des produits.</p> <p>II/Elle est capable de planifier, à l'aide de programmes informatiques, les besoins alimentaires à court et à long terme et de respecter les contraintes budgétaires.</p> <p>II/Elle est capable d'organiser l'achat et d'effectuer le calcul des coûts.</p>
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	II/Elle est capable de classer les denrées alimentaires pour le stockage à sec.			
	II/Elle est capable de classer les denrées alimentaires destinées à la chambre froide (en séparant la viande, les fruits et les légumes).			
	II/Elle est capable de stocker correctement les aliments surgelés.			
	II/Elle est capable, lors de la réception des marchandises, de contribuer à la vérification des documents et des produits en tenant compte du type, de la quantité, de la qualité et de l'origine, conformément aux règles.			
	II/Elle est capable de respecter les conditions sanitaires, par exemple, pour le bon stockage, « first in first out », etc. (HACCP).			
	II/Elle est capable de répondre aux conditions de sécurité.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>1. Achat, calcul et stockage</b>	<p>II/Elle est capable de distinguer/de reconnaître les produits de base.</p> <p>II/Elle est capable de vérifier la réception des marchandises quant à leur qualité et de les stocker correctement.</p> <p>II/Elle est capable d'appliquer les normes d'hygiène en matière d'achat et de stockage de tous les types d'aliments.</p>	<p>II/Elle est capable de prendre en compte les aspects économiques et écologiques de la cuisine lors du calcul et de l'achat.</p>	<p>II/Elle est capable de se procurer de manière autonome les denrées alimentaires de saison, de comparer les offres et de choisir la meilleure en fonction du prix et de la qualité.</p>	<p>II/Elle est capable de prendre contact avec les fournisseurs régionaux de produits alimentaires et de négocier de manière autonome en prenant en considération la qualité et le prix des produits.</p> <p>II/Elle est capable de planifier, à l'aide de programmes informatiques, les besoins alimentaires à court et à long terme et de respecter les contraintes budgétaires.</p> <p>II/Elle est capable d'organiser l'achat et d'effectuer le calcul des coûts.</p>
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	<p>II/Elle est capable de rédiger des commandes et d'effectuer les transactions d'achat.</p>			
	<p>II/Elle est capable de calculer le coût de plats simples.</p>			
	<p>II/Elle est capable d'apporter son aide dans le contrôle du niveau minimum du stock.</p>			
	<p>II/Elle est capable de stocker correctement les produits (aliments frais et en conserve) et de <b>venir en aide</b> lorsqu'il s'agit de reconnaître les risques liés à l'hygiène et à la sécurité.</p>			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>1. Achat, calcul et stockage</b>	//Elle est capable de distinguer/de reconnaître les produits de base.	//Elle est capable de prendre en compte les aspects économiques et écologiques de la cuisine lors du calcul et de l'achat.	//Elle est capable de se procurer de manière autonome les denrées alimentaires de saison, de comparer les offres et de choisir la meilleure en fonction du prix et de la qualité.	//Elle est capable de prendre contact avec les fournisseurs régionaux de produits alimentaires et de négocier de manière autonome en prenant en considération la qualité et le prix des produits.
	//Elle est capable de vérifier la réception des marchandises quant à leur qualité et de les stocker correctement.			//Elle est capable de planifier, à l'aide de programmes informatiques, les besoins alimentaires à court et à long terme et de respecter les contraintes budgétaires.
	//Elle est capable d'appliquer les normes d'hygiène en matière d'achat et de stockage de tous les types d'aliments.			//Elle est capable d'organiser l'achat et d'effectuer le calcul des coûts.
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	//Elle est capable de passer des commandes et de procéder au règlement des achats.			
	//Elle est capable d'évaluer les produits sous le meilleur rapport qualité-prix en fonction de la saison, des normes de qualité et des conditions de production.			
	//Elle est capable d'évaluer, en fonction des recettes, les besoins en aliments pour la réalisation de menus individuels.			
//Elle est capable de stocker correctement les produits (aliments frais et en conserve) et de venir en aide lorsqu'il s'agit de reconnaître les risques liés à l'hygiène et à la sécurité.				
//Elle est capable de calculer les coûts des repas et des menus.				



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>1. Achat, calcul et stockage</b>	<p>II/Elle est capable de distinguer/de reconnaître les produits de base.</p> <p>II/Elle est capable de vérifier la réception des marchandises quant à leur qualité et de les stocker correctement.</p> <p>II/Elle est capable d'appliquer les normes d'hygiène en matière d'achat et de stockage de tous les types d'aliments.</p>	<p>II/Elle est capable de prendre en compte les aspects économiques et écologiques de la cuisine lors du calcul et de l'achat.</p>	<p>II/Elle est capable de se procurer de manière autonome les denrées alimentaires de saison, de comparer les offres et de choisir la meilleure en fonction du prix et de la qualité.</p>	<p>II/Elle est capable de prendre contact avec les fournisseurs régionaux de produits alimentaires et de négocier de manière autonome en prenant en considération la qualité et le prix des produits.</p> <p>II/Elle est capable de planifier, à l'aide de programmes informatiques, les besoins alimentaires à court et à long terme et de respecter les contraintes budgétaires.</p> <p>II/Elle est capable d'organiser l'achat et d'effectuer le calcul des coûts.</p>
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	II/Elle est capable de percevoir les tendances pour des plats régionaux, nationaux et internationaux.			
	II/Elle est capable de contrôler le stockage des produits afin d'éviter tout risque lié à l'hygiène et à la sécurité.			
	II/Elle est capable de calculer les coûts, les recettes et les budgets et de faire preuve d'esprit d'initiative dans l'amélioration du chiffre d'affaires.			
	II/Elle est capable d'utiliser les logiciels Excel et Word.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>2. Composition et planification des menus</b>	Il/Elle est capable de composer différents plats d'un menu et de les présenter au mentor et/ou personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer un menu simple, en tenant compte des principales recettes de la cuisine locale, et de le présenter au mentor et/ou au personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer des menus européens ou internationaux complexes et de sélectionner la boisson appropriée.  Il/Elle est capable de communiquer avec le personnel de service et les hôtes et de présenter des propositions pour des occasions spéciales (buffets, événements, service traiteur...).	Il/Elle est capable de composer et d'offrir des menus pour différentes situations sur le marché tout en respectant les souhaits des clients.
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	Il/Elle est capable de choisir les recettes pour des repas simples, en tenant compte des produits de saison et des produits régionaux.			
	Il/Elle est capable de choisir la quantité adéquate d'ingrédients nécessaires à la réalisation de plats simples.			
	Il/Elle est capable de planifier et d'organiser les différentes étapes (la mise en place) pour des repas simples.			
	Il/Elle est capable d'exposer les ingrédients et l'agencement des menus à un membre du personnel de cuisine, en utilisant les termes gastronomiques correspondants.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>2. Composition et planification des menus</b>	Il/Elle est capable de composer différents plats d'un menu et de les présenter au mentor et/ou personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer un menu simple, en tenant compte des principales recettes de la cuisine locale, et de le présenter au mentor et/ou au personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer des menus européens ou internationaux complexes et de sélectionner la boisson appropriée.  Il/Elle est capable de communiquer avec le personnel de service et les hôtes et de présenter des propositions pour des occasions spéciales (buffets, événements, service traiteur...).	Il/Elle est capable de composer et d'offrir des menus pour différentes situations sur le marché tout en respectant les souhaits des clients.
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	Il/Elle est capable de combiner différents plats tout en respectant les règles du menu.			
	Il/Elle est capable de déterminer la quantité adéquate d'ingrédients nécessaires à la réalisation de plats simples.			
	Il/Elle est capable de planifier et d'organiser les différentes étapes pour un repas simple.			
	Il/Elle est capable d'exposer en cuisine, au mentor et/ou au personnel de cuisine, les ingrédients et l'agencement d'un menu simple.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>2. Composition et planification des menus</b>	Il/Elle est capable de composer différents plats d'un menu et de les présenter au mentor et/ou personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer un menu simple, en tenant compte des principales recettes de la cuisine locale, et de le présenter au mentor et/ou au personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer des menus européens ou internationaux complexes et de sélectionner la boisson appropriée.  Il/Elle est capable de communiquer avec le personnel de service et les hôtes et de présenter des propositions pour des occasions spéciales (buffets, événements, service traiteur...).	Il/Elle est capable de composer et d'offrir des menus pour différentes situations sur le marché tout en respectant les souhaits des clients.
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	Il/Elle est capable de sélectionner des recettes appropriées à la réalisation de menus européens et internationaux (arrangements).			
	Il/Elle est capable de choisir, en accord avec le personnel de service, les boissons appropriées aux mets/au menu.			
	Il/Elle est capable de répondre aux attentes des clients et de leur recommander des menus appropriés ou de conseiller certains accompagnements.			
	Il/Elle est capable de proposer des menus pour des occasions spéciales et d'en discuter avec les clients.			
	Il/Elle est capable de planifier et d'organiser les différentes étapes du travail de cuisine pour la préparation de menus et de petits événements.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>2. Composition et planification des menus</b>	Il/Elle est capable de composer différents plats d'un menu et de les présenter au mentor et/ou personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer un menu simple, en tenant compte des principales recettes de la cuisine locale, et de le présenter au mentor et/ou au personnel de cuisine.	Il/Elle est capable de composer des menus européens ou internationaux complexes et de sélectionner la boisson appropriée.  Il/Elle est capable de communiquer avec le personnel de service et les hôtes et de présenter des propositions pour des occasions spéciales (buffets, événements, service traiteur...).	Il/Elle est capable de composer et d'offrir des menus pour différentes situations sur le marché tout en respectant les souhaits des clients.
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	Il/Elle est capable de prendre en compte ses connaissances de diététique (les valeurs nutritionnelles des aliments, les besoins énergétiques) et différentes formes alimentaires comme l'alimentation crue, légère, complète ou la diète.			
	Il/Elle est capable de créer de nouvelles recettes.			
	Il/Elle est capable de créer de nouvelles compositions afin de toucher une nouvelle clientèle cible.			
	Il/Elle est capable de faire de la publicité pour le restaurant et d'attirer ainsi de nouveaux clients.			
	Il/Elle est capable de planifier et d'organiser, en étroite coopération avec le directeur du restaurant, les différentes étapes de travail pour des événements spéciaux.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>3. Préparation des mets</b>	<p>II/Elle est capable d'effectuer les préparatifs simples de façon autonome.</p> <p>II/Elle est capable de communiquer avec des collègues et des supérieurs hiérarchiques tout en utilisant les termes gastronomiques appropriés.</p> <p>II/Elle est capable d'utiliser correctement le matériel et les équipements spécifiques de cuisine, tout en respectant les règles opérationnelles de sécurité ainsi que les dispositions concernant les denrées alimentaires, le personnel et l'hygiène.</p>	<p>II/Elle est capable de préparer et de dresser des plats ou des garnitures simples, des sauces, des soupes ou des entrées, conformément aux instructions.</p> <p>II/Elle est capable de respecter pendant son travail les mesures environnementales et les règles de gestion des déchets.</p>	<p>II/Elle est capable de planifier toutes les étapes nécessaires à la préparation, la cuisson et le suivi des repas et des menus (temps, quantité de matériel, coopération avec les collègues) et de les apprêter et dresser.</p> <p>II/Elle est capable de gérer rapidement le stress lié à la préparation d'un grand nombre de plats.</p> <p>II/Elle est capable de communiquer avec les clients et de répondre à leurs souhaits.</p>	<p>II/Elle est capable de diriger un secteur de la cuisine et de coordonner les tâches du personnel.</p>
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	II/Elle est capable d'utiliser correctement les ustensiles de cuisine (machines et accessoires) et d'appliquer correctement les techniques de coupe.			
	II/Elle est capable d'apprêter les légumes crus pour la cuisson.			
	II/Elle est capable de préparer et de dresser des plats simples/des garnitures.			
	II/Elle est capable de participer à la finition des plats, des mets et des menus.			
	II/Elle est capable de maintenir le poste de travail et l'équipement utilisés propres, en respectant ainsi les règles de sécurité et d'hygiène.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>3. Préparation des mets</b>	<p>Il/Elle est capable d'effectuer les préparatifs simples de façon autonome.</p> <p>Il/Elle est capable de communiquer avec des collègues et des supérieurs hiérarchiques tout en utilisant les termes gastronomiques appropriés.</p> <p>Il/Elle est capable d'utiliser correctement le matériel et les équipements spécifiques de cuisine, tout en respectant les règles opérationnelles de sécurité ainsi que les dispositions concernant les denrées alimentaires, le personnel et l'hygiène.</p>	<p>Il/Elle est capable de préparer et de dresser des plats ou des garnitures simples, des sauces, des soupes ou des entrées, conformément aux instructions.</p> <p>Il/Elle est capable de respecter pendant son travail les mesures environnementales et les règles de gestion des déchets.</p>	<p>Il/Elle est capable de planifier toutes les étapes nécessaires à la préparation, la cuisson et le suivi des repas et des menus (temps, quantité de matériel, coopération avec les collègues) et de les apprêter et dresser.</p> <p>Il/Elle est capable de gérer rapidement le stress lié à la préparation d'un grand nombre de plats.</p> <p>Il/Elle est capable de communiquer avec les clients et de répondre à leurs souhaits.</p>	<p>Il/Elle est capable de diriger un secteur de la cuisine et de coordonner les tâches du personnel.</p>
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	<p>Il/Elle est capable — sous surveillance — de choisir les bons produits, les bonnes quantités, les bons instruments et équipements.</p>			
	<p>Il/Elle est capable d'effectuer de manière autonome toutes sortes de préparatifs tout en utilisant les techniques correctes de coupe.</p>			
	<p>Il/Elle est capable d'apprêter toutes sortes de mets crus, pour qu'ils soient prêts à être rôtis ou cuits.</p>			
	<p>Il/Elle est capable de réaliser toutes les étapes de préparation, de suivi et de finition des plats de manière efficace et en accord avec les autres collègues.</p>			
	<p>Il/Elle est capable d'utiliser correctement les machines et équipements techniques spécifiques.</p>			
	<p>Il/Elle est capable d'appliquer les méthodes de cuisson les plus appropriées (en particulier cuire au four, rôtir, cuire à la vapeur, cuire au grill, griller au four, faire sauter, braiser, cuire, bouillir).</p>			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>3. Préparation des mets</b>	<p>Il/Elle est capable d'effectuer les préparatifs simples de façon autonome.</p> <p>Il/Elle est capable de communiquer avec des collègues et des supérieurs hiérarchiques tout en utilisant les termes gastronomiques appropriés.</p> <p>Il/Elle est capable d'utiliser correctement le matériel et les équipements spécifiques de cuisine, tout en respectant les règles opérationnelles de sécurité ainsi que les dispositions concernant les denrées alimentaires, le personnel et l'hygiène.</p>	<p>Il/Elle est capable de préparer et de dresser des plats ou des garnitures simples, des sauces, des soupes ou des entrées, conformément aux instructions.</p> <p>Il/Elle est capable de respecter pendant son travail les mesures environnementales et les règles de gestion des déchets.</p>	<p>Il/Elle est capable de planifier toutes les étapes nécessaires à la préparation, la cuisson et le suivi des repas et des menus (temps, quantité de matériel, coopération avec les collègues) et de les apprêter et dresser.</p> <p>Il/Elle est capable gérer rapidement le stress lié à la préparation d'un grand nombre de plats.</p> <p>Il/Elle est capable de communiquer avec les clients et de répondre à leurs souhaits.</p>	<p>Il/Elle est capable de diriger un secteur de la cuisine et de coordonner les tâches du personnel.</p>
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>			
	Il/Elle est capable de planifier de simples menus à l'aide de recettes.			
	Il/Elle est capable de préparer de manière autonome des plats principaux aussi bien que des entrées et des desserts sophistiqués et de les dresser de manière attrayante.			
	Il/Elle est capable d'apprêter la viande, le poisson, la volaille et le gibier et d'en effectuer la découpe de manière professionnelle ainsi que les dresser de manière adéquate.			
	Il/Elle est capable de recommander des mets spéciaux aux clients.			
	Il/Elle est capable de traiter les réclamations de manière professionnelle.			



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



<b>3. Préparation des mets</b>	<p>Il/Elle est capable d'effectuer les préparatifs simples de façon autonome.</p> <p>Il/Elle est capable de communiquer avec des collègues et des supérieurs hiérarchiques tout en utilisant les termes gastronomiques appropriés.</p> <p>Il/Elle est capable d'utiliser correctement le matériel et les équipements spécifiques de cuisine, tout en respectant les règles opérationnelles de sécurité ainsi que les dispositions concernant les denrées alimentaires, le personnel et l'hygiène.</p>	<p>Il/Elle est capable de préparer et de dresser des plats ou des garnitures simples, des sauces, des soupes ou des entrées, conformément aux instructions.</p> <p>Il/Elle est capable de respecter pendant son travail les mesures environnementales et les règles de gestion des déchets.</p>	<p>Il/Elle est capable de planifier toutes les étapes nécessaires à la préparation, la cuisson et le suivi des repas et des menus (temps, quantité de matériel, coopération avec les collègues) et de les apprêter et dresser.</p> <p>Il/Elle est capable gérer rapidement le stress lié à la préparation d'un grand nombre de plats.</p> <p>Il/Elle est capable de communiquer avec les clients et de répondre à leurs souhaits.</p>	<p>Il/Elle est capable de diriger un secteur de la cuisine et de coordonner les tâches du personnel.</p>	
	<b>Compétences partielles/Acquis d'apprentissage :</b>				
	Il/Elle est capable de vérifier le niveau de stock et les équipements matériels.				
	Il/Elle est capable de planifier la suite des plats de menus complexes.				
	Il/Elle est capable d'organiser le plan de service.				
	Il/Elle est capable de faire face à des situations inattendues, de motiver son équipe et de garantir le respect des normes de qualité.				
	Il/Elle est capable de prendre la responsabilité de la planification budgétaire et de l'attribution efficiente du personnel et des ressources.				
	Il/Elle est capable de calculer, en accord avec la direction, les marges bénéficiaires pour chaque offre respective.				



## THEME Matrice de compétences – Restauration/Cuisinier/Cuisinière avec Compétences partielles/ Acquis d'apprentissage



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.

Cette publication (communication) n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.