

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**SECTION**

**COMMIS DE CUISINE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR**

**CODE : 45 21 00 S10 D1**

**DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX**

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007  
sur avis conforme de la Commission de concertation**

# COMMIS DE CUISINE

## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR

### 1. FINALITES DE LA SECTION

#### 1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, 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

La section vise à permettre à l'étudiant :

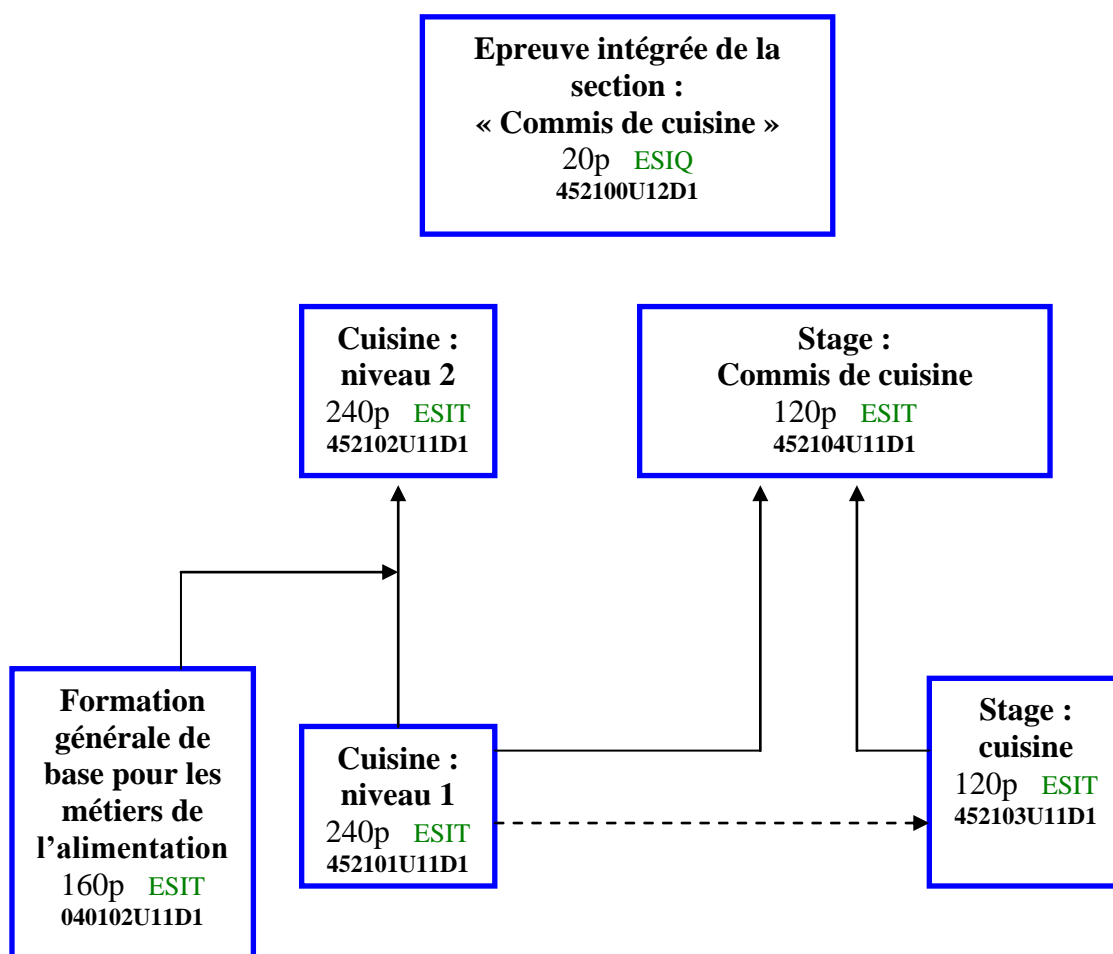
- ◆ d'oeuvrer dans le secteur de la restauration sous les ordres d'un responsable (chef de partie ou cuisinier) ;
- ◆ de s'intégrer dans une brigade ;
- ◆ de respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- ◆ de s'adapter aux exigences de la profession.

## 2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

<u>Intitulés</u>	<u>Classement des U.F.</u>	<u>Code des U.F.</u>	<u>Code du domaine de formation</u>	<u>Unités déterminantes</u>	<u>Nombre de périodes</u>
<b>A. Formation générale</b>					
Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation	ESIT	040102U11D1	001		160
<b>B. Formation technique</b>					
Cuisine : niveau 1	ESIT	452101U11D1	401	X	240
Cuisine : niveau 2	ESIT	452102U11D1	401	X	240
Stage : cuisine	ESIT	452103U11D1	401		120
Stage : commis de cuisine	ESIT	452104U11D1	401		120
Epreuve intégrée de la section : commis de cuisine :	ESIQ	452100U12D1	401		20

<b>TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION</b>	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	900
B) nombre de périodes professeur	700

### 3. MODALITES DE CAPITALISATION



### 4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « Commis de cuisine », spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de promotion sociale.

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**Profil professionnel**

***COMMIS DE CUISINE***

**Enseignement secondaire inférieur**

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le 02 mai 2005.

*COMMIS DE CUISINE*

*I - CHAMP D'ACTIVITE*

Le commis de cuisine<sup>1</sup> exécute des tâches préalables à la préparation de mets et réalise, en particulier ou en équipe, des préparations (chaudes, froides ou desserts) sous les ordres du responsable (chef de partie ou cuisinier).

*II - TÂCHES*

Sous la surveillance d'un responsable et en se conformant aux horaires particuliers et aux règles en vigueur (sécurité, hygiène, ergonomie et législation) ainsi qu'aux directives relatives à l'aménagement de l'espace et des différents plans de travail, le commis de cuisine exécute les tâches suivantes :

- ◆ participer aux opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires ;
- ◆ rassembler les matières premières et auxiliaires nécessaires à la production ;
- ◆ identifier et utiliser correctement le matériel et l'outillage en fonction de tâches à exécuter ;
- ◆ aider à la mise en place des aliments (nettoyer, laver, éplucher, couper, hacher, cuire,...) ;
- ◆ préparer les garnitures, les sauces de base, les potages,... ;
- ◆ aider le responsable (chef de partie ou cuisinier) dans les préparations et dans l'envoi, y compris dans le service du communal ;
- ◆ assurer la conservation des denrées alimentaires ;
- ◆ nettoyer le matériel, l'outillage et les plans de travail ;
- ◆ participer à la remise en ordre de la cuisine et au réapprovisionnement des frigos ;
- ◆ participer à la maintenance et à la désinfection des équipements et des locaux de travail ;
- ◆ collaborer avec les autres membres du personnel.

*III – DEBOUCHES*

Le commis de cuisine peut exercer son activité dans tout type de restaurant.

---

<sup>1</sup> Le masculin est utilisé à titre épique