

## 2.A – Profils d’emplois européens

<b>Nom du profil d’emploi</b>	<b>Cuisinier / Cuisinière</b>
<b>Description du profil d’emploi</b>	<p>Le cuisinier exécute toutes les activités de cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il planifie et organise les activités</li> <li>• Il communique les instructions aux éventuels manoeuvres de cuisine ou commis</li> <li>• Il assure toutes les préparations en cuisine</li> <li>• Il réalise la mise en place, pépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur</li> <li>• Il assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises</li> </ul> <p>Le cuisinier peut travailler comme indépendant et ouvrir son propre restaurant ou travailler comme employé sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique (chef de cuisine, gérant, ou propriétaire). Il peut travailler dans tous types d'établissements de restauration commerciale (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, restauration mobile, bateaux, trains), chez un traiteur, dans des cantines scolaires ou de collectivités (homes, hôpitaux) ou dans un restaurant d'entreprises, dans des lieux de vacances...</p> <p>Il peut devenir chef de cuisine (diriger un ou plusieurs manoeuvres de cuisine ou commis) ou directeur de la restauration avec de l'expérience. Il commandera alors l'ensemble du personnel de cuisine et gèrera son service avec l'aide de la direction. Il aura peut-être même l'opportunité de devenir directeur général d'une entreprise de restauration.</p> <p>Le cuisinier peut occuper des postes saisonniers notamment sur les plages ou dans les centres de vacances.</p> <p>Un certain nombre de cuisiniers tentent leur chance à l'étranger : Etats-Unis, Grande-Bretagne, Australie... partout dans le monde la gastronomie française est appréciée.</p>
<b>Secteur économique</b>	<input type="radio"/> Primaire <input type="radio"/> Secondaire <input type="radio"/> Tertiaire
<b>Pays</b>	<input type="radio"/> Belgique <input type="radio"/> Espagne <input type="radio"/> France <input type="radio"/> Italie <input type="radio"/> Lituanie <input type="radio"/> Roumanie
<b>Qualifications requises</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enseignement de plein exercice : secondaire supérieur technique et professionnel (5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup>), sections « hôtellerie » et « restauration »</li> <li>• Enseignement en alternance dans les centres d’enseignement en alternance (CEFA), qui combinent la formation générale et technique avec la formation pratique en entreprise. Une équipe pédagogique accompagne, soutient et guide le jeune dans tous les aspects de son projet. Mêmes modules que dans l’enseignement de plein exercice.</li> <li>• Formation en alternance du réseau IFAPME (Institut wallon de formation en alternance des indépendants et petites et moyennes entreprises) qui propose des modules d’apprentissage (3 ans) et de chef d’entreprise (2 ans).</li> <li>• Enseignement de promotion sociale : nombreux modules relatifs à la restauration et à l’hôtellerie.</li> </ul>
<b>Nombre total</b>	

d'heures		
	<p><i>Description*</i>            Plus d'infos :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="http://www.sfmq.cfwb.be/index.php?eID=tx_nawsecuredl&amp;u=0&amp;g=0&amp;hash=9835a0c8bf13f00abe313b4a23f175aa02bcb7d4&amp;file=fileadmin/sites/sfmq/upload/sfmq_super_editor/sfmq_editor/SFMQ_PRODUCTIONS/PROFILS_SFMQ_DEFINITIFS/METIERS_DE_L_HORECA/METIERS_DE_LA_CUISINE/CUISINIER_CUISINIER_SEUL/PFC_Cuis_seul.pdf">http://www.sfmq.cfwb.be/index.php?eID=tx_nawsecuredl&amp;u=0&amp;g=0&amp;hash=9835a0c8bf13f00abe313b4a23f175aa02bcb7d4&amp;file=fileadmin/sites/sfmq/upload/sfmq_super_editor/sfmq_editor/SFMQ_PRODUCTIONS/PROFILS_SFMQ_DEFINITIFS/METIERS_DE_L_HORECA/METIERS_DE_LA_CUISINE/CUISINIER_CUISINIER_SEUL/PFC_Cuis_seul.pdf</a></li> <li>- <a href="http://metiers.siep.be/metier/cuisinier-cuisiniere-restaurateur-restauratrice/">http://metiers.siep.be/metier/cuisinier-cuisiniere-restaurateur-restauratrice/</a></li> </ul>	<p><i>Niveau**</i></p>
<p><b>Savoirs</b></p>	<p><i>Par « savoirs » on entend le résultat de l'assimilation d'informations par l'apprentissage.</i>  <i>Le savoir est l'ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques qui s'appliquent à un domaine professionnel ou d'étude. Dans le contexte du Cadre Européen des Certifications, le savoir est qualifié de théorique et/ou factuel.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître le vocabulaire professionnel</li> <li>• Connaître les produits (identification, classification, qualité de fraîcheur, quantité, étiquetage, température...)</li> <li>• Connaître les outils de gestion de stock (logiciel ou fiche de stock)</li> <li>• Connaître les règles de sécurité alimentaire exigées par les guides sectoriels</li> <li>• Connaître les règles d'élaboration des menus (quantité, nombre de services, suite logique des plats)</li> <li>• Connaître les principes élémentaires d'hygiène personnelle et de tenue professionnelle</li> </ul>	<p>3/4/5</p>
<p><b>Aptitudes</b></p>	<p><i>Par « aptitude » on entend la capacité à appliquer le savoir et à utiliser son savoir-faire pour accomplir des tâches et résoudre des problèmes.</i>  <i>Dans le contexte du Cadre Européen des Certifications, les aptitudes sont qualifiées de cognitives (ce qui implique l'usage de réflexions logiques, intuitives et créatives) ou pratiques (ce qui implique la dextérité manuelle et l'usage de méthodes, de matériel, d'outils et d'instruments).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vêtements de travail</b> (porter une tenue de travail adaptée à l'activité, pantalon, veste, tablier, toque...)</li> <li>• <b>Dextérité manuelle</b> (appliquer les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage, hachage, des légumes, des fruits..)</li> <li>• <b>Habilité professionnelle</b> (présenter joliment les plats...)</li> <li>• <b>Techniques de préparation</b> (respecter les portions des différents composants du repas, dresser proprement et rapidement les mets sur le support adapté, maîtriser les dosages d'épices, aromates et condiments, garder les produits à température, limiter le gaspillage...)</li> <li>• <b>Gestion des stocks</b> (ranger les marchandises dans le respect des règles de stockage de l'établissement, appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection des endroits de stockage..)</li> <li>• <b>Gestion du poste de travail</b> (remettre de l'ordre dans la cuisine lorsque les préparations sont terminées, nettoyer les ustensiles et respecter les normes d'hygiène...)</li> </ul>	<p>3/4/5</p>
<p><b>Compétences</b></p>	<p><i>Par « compétences » on entend la capacité prouvée d'employer des savoirs, aptitudes et capacités personnelles, sociales et/ou méthodologiques, dans des situations professionnelles ou d'étude et dans son développement professionnel et personnel.</i>  <i>Dans le contexte du Cadre Européen des Certifications, les compétences sont décrites en termes de responsabilité et d'autonomie.</i></p>	<p>3/4/5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planning</b> (élaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation éventuelle avec le gérant et le responsable de salle)</li> <li>• <b>Organisation</b> (déterminer les quantités à acheter, vérifier la qualité des produits et en négocier le montant, savoir ce qui peut être préparé à l'avance et ce qui doit être préparé au moment du service, éviter tout gaspillage...)</li> <li>• <b>Créativité et pragmatisme</b> (actualiser la carte en tenant compte des saisons et des tendances, trouver le parfait équilibre entre goût, originalité et coût de fabrication...)</li> <li>• <b>Travail en équipe</b> (coordonner ses interventions avec les différents membres de l'équipe ou organiser et contrôler le travail des manoeuvres et commis, s'assurer de l'intégration de ceux-ci...)</li> <li>• <b>Initiative/Entreprenariat:</b> expérimenter de nouveaux produits, suggérer des améliorations de recettes, ouvrir son propre restaurant après quelques années d'expérience...</li> </ul>	
<p><b>Expérience préalable</b></p>		
<p><b>Attitude personnelle</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pouvoir travailler seul dans des petites structures ou en équipe dans des plus grandes cuisines</li> <li>• Etre capable de travailler dans des conditions difficiles (debout, dans la chaleur ou dans les chambres froides, alternance de périodes « coup de feu » et creuses...)</li> <li>• S'adapter aux horaires coupés (midi et soir) et tenir de longues prestations souvent tardives</li> <li>• Avoir un sens de la communication et de l'organisation bien utile s'il/elle doit diriger plusieurs intervenants de cuisine</li> <li>• Présenter une bonne résistance au stress (les sollicitations sont multiples et le rendement exigé)</li> <li>• Faire preuve de disponibilité (« on sait quand on commence sa journée de travail... jamais quand on la termine »)</li> </ul>	