



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



DOMAINE DE COMPÉTENCES	NIVEAUX DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES			
1. Achat, calcul et stockage	<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>
2. Composition et planification des menus	<p>II/Elle est capable de composer différents plats d'un menu et de les présenter au mentor et/ou personnel de cuisine.</p>	<p>II/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.</p>	<p>II/Elle est capable de composer des menus européens ou internationaux complexes et de sélectionner la boisson appropriée.</p> <p>II/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...).</p>	<p>II/Elle est capable de composer et d'offrir des menus pour différentes situations sur le marché tout en respectant les souhaits des clients.</p>



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



<p><b>3. Préparation des mets</b></p>	<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>
---------------------------------------	---	---	--	--



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.