

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

CODE : 452400S20D1

**DOCUMENT DE REFERENCE INTER-
RESEAUX**

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 20 juillet 2022,
sur avis conforme du Conseil général**

CHEF(FE) DE PARTIE CHAUDE ET FROIDE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

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

Cette section vise à permettre à l'étudiant(e), à travers toutes les activités d'enseignement, de développer des compétences techniques et pratiques lui permettant d'assurer les fonctions de chef(fe) de partie chaude et froide.

Le/la chef(fe) de partie chaude et froide:

- ◆ effectue le contrôle et le rangement des marchandises (pour sa partie) ;
- ◆ effectue les mises en place (partie froide et/ou partie chaude) ;
- ◆ effectue le service et l'envoi (partie froide et/ou partie chaude) ;
- ◆ effectue la remise en ordre ;
- ◆ assure les commandes (partie froide et partie chaude) ;
- ◆ organise et contrôle le travail des commis de cuisine ;
- ◆ respecte les règles professionnelles.

Lors de la mise en place, il/elle prépare les aliments froids et/ou chauds.

Durant le service, il/elle achève les plats froids et/ou chauds, il/elle assure l'approvisionnement en garnitures pour la cuisine chaude (cuisine froide) et il/elle aide ses collègues durant les périodes de coup de feu.

Après le service, il/elle débarrasse son département, il/elle contrôle et traite les restes d'aliments, il/elle contrôle la qualité et la fraîcheur des produits. Il/elle assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires, il/elle contrôle le stock de la cuisine et transmet les commandes au/à la sous-chef ou à au/à la chef de cuisine. Il/elle nettoie le lieu et les instruments de travail. Il/elle assure l'ordre, la netteté et la sécurité au sein de la cuisine.

Il/elle respecte les normes de sécurité pendant les occupations. Il/elle participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(fe)(s). Il/elle fait des suggestions en

matière de nouvelles préparations, plats ou présentations. Il exerce le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

Il/elle peut être responsable de plusieurs personnes.

Il/elle exerce le métier seul(e), au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou d'une équipe pluridisciplinaire.

Le profil de formation de/ de la « chef(fe) de partie chaude et froide », élaboré dans le cadre des travaux du SFMQ et approuvé par le Gouvernement de la Communauté française, le 15/10/2020 a servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	UAA1
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Stage : premier(e) commis de cuisine	ESIT	452204U11D1		100/20	401	
Découverte des métiers de la restauration	ESIT	452201U11D1		24	401	UAA 2
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré	ESST	452206U21D1	x	240	401	UAA3
	ESST	452206U21D1	x	240		UAA 4

Mises en place froides et chaudes et menu élaboré					401	
Epreuve intégrée de la section : Chef(fe) de partie chaude et froide	ESSQ	452400U22D1		20/10	401	

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION CHEF(FE) DE PARTIE CHAUDE ET FROIDE	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	624
B) nombre de périodes professeur	534

N° UAA	Intitulés des UAA	Nbre d'ECVETS
UAA 1	Réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises	15
UAA 2	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	20
UAA 3	Effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	30
UAA 4	Coordonner le travail des (premier(e)s) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	25
	Total des points ECVET pour la section	90

3. MODALITES DE CAPITALISATION DE LA SECTION : CHEF(FE) DE PARTIE CHAUDE ET FROIDE

3.1. Modalités de capitalisation des unités d'enseignement de la section : chef(fe) de partie chaude et froide

Découverte des métiers de la restauration

ESIT 24 p

Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple

ESIT 200 p

Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation

ESIT 40p

Stage : premier(e) commis de cuisine

ESIT 100p/20p

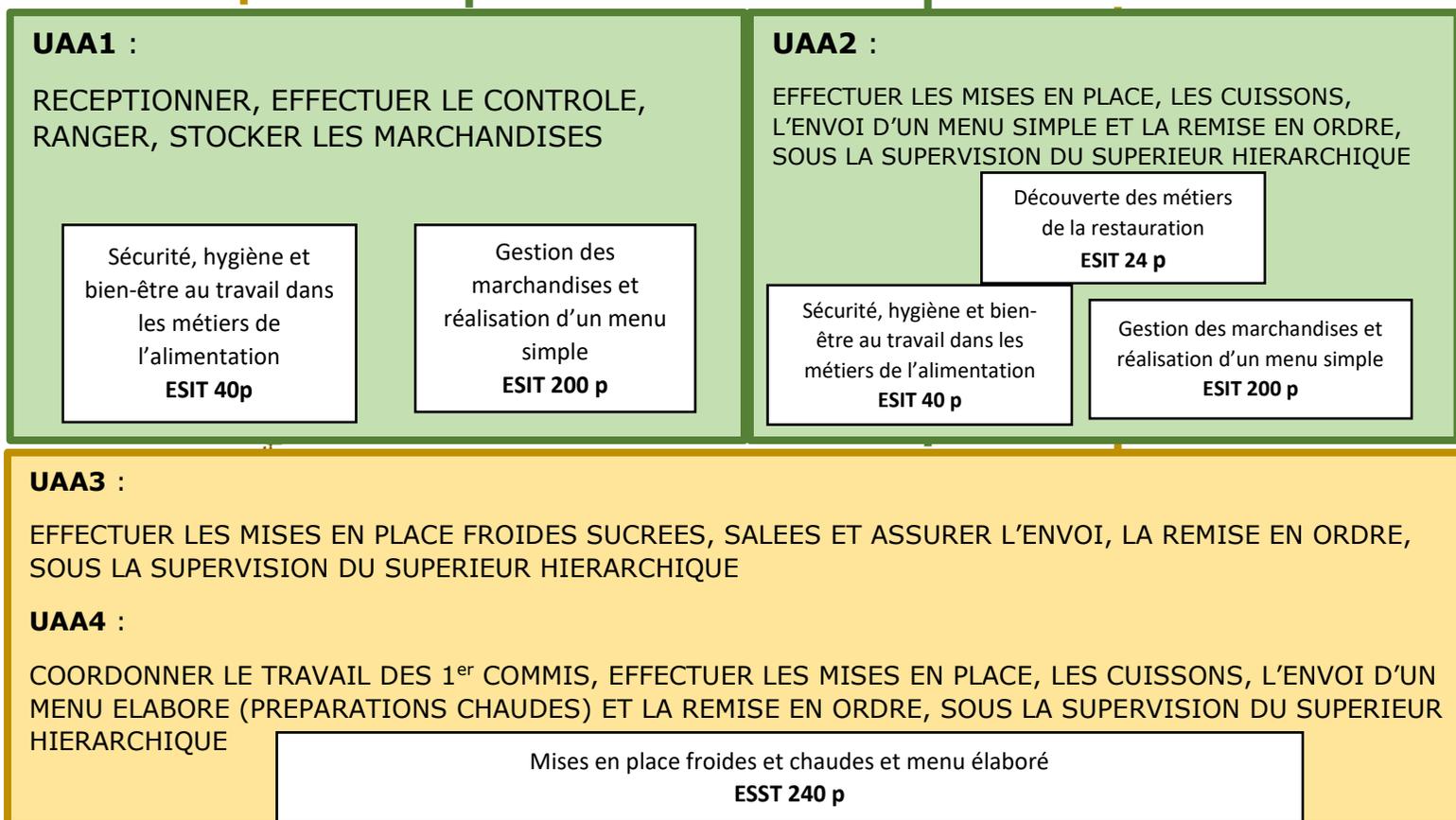
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré

ESST 240 p

Epreuve intégrée de la section : Chef(fe) de partie chaude et froide

ESSQ 20p/10p

3.2 Modalités de délivrance des attestations d'unités d'acquis d'apprentissage (5FMQ) de la section : Chef(fe) de partie chaude et froide



• **TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION**

Certificat de qualification de « Chef(fe) de partie chaude et froide » spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE



CONSEIL GENERAL DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

CHEF(FE) DE PARTIE FROIDE/CHAUDE

Enseignement secondaire du troisième degré

Approuvé par le Conseil général de l'Enseignement de Promotion sociale le 25 mars 2022

Chef(fe)de partie froide/chaude

I. POSITIONNEMENT AU NIVEAU DU CADRE FRANCOPHONE DES CERTIFICATIONS (CFC)

Ce profil professionnel sera positionné au niveau 3 du Cadre francophone des certifications.

II. CHAMP D'ACTIVITES

Le/la chef(fe) de partie chaude et froide dépend du sous-chef et du responsable de cuisine (chef de cuisine). Il/elle est responsable des préparations froides et/ou chaudes. Il/elle est à la tête de la cuisine froide et/ou chaude et donne des instructions aux premier(e)s commis de cuisine qui travaillent dans son département. Il/elle réalise la mise en place, prépare, dispose et garnit les aliments froids et/ou chauds. Il/elle donne des instructions opérationnelles aux commis qui travaillent dans son département. Il/elle coordonne et supervise les occupations des commis de cuisine ou manœuvres de cuisine au sein de son département.

Lors de la mise en place, il/elle prépare les aliments froids et/ou chauds.

Durant le service, il/elle achève les plats froids et/ou chauds, il/elle assure l'approvisionnement en garnitures pour la cuisine chaude (cuisine froide) et il/elle aide ses collègues durant les périodes de coup de feu.

Après le service, il/elle débarrasse son département, il/elle contrôle et traite les restes d'aliments, il/elle contrôle la qualité et la fraîcheur des produits. Il/elle assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires, il/elle contrôle le stock de la cuisine et transmet les commandes au sous-chef ou au chef de cuisine. Il/elle nettoie le lieu et les instruments de travail. Il/elle assure l'ordre, la netteté et la sécurité au sein de la cuisine.

Il/elle respecte les normes de sécurité pendant les occupations. Il/elle participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s). Il/elle fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations.

Il/elle exerce le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

Il/elle peut être responsable de plusieurs personnes.

Il/elle exerce le métier seul, au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou d'une équipe pluridisciplinaire.

III. ACTIVITES CLES

*dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,
dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,*

- ◆ effectuer le contrôle et le rangement des marchandises (pour sa partie) ;
- ◆ effectuer les mises en place (partie froide et/ou partie chaude) ;
- ◆ effectuer le service et l'envoi (partie froide et/ou partie chaude) ;
- ◆ effectuer la remise en ordre ;
- ◆ assurer les commandes (partie froide et partie chaude) ;

- ◆ organiser et contrôler le travail des commis de cuisine ;
- ◆ respecter les règles professionnelles.

IV. LIEUX D'EXERCICE DU METIER

L'activité de ce métier s'exerce au sein de restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, traiteur, restauration mobile (trains, bateaux...)

V. SITOGRAPHIE

- Classification des fonctions du secteur HORECA : www.horecanet.be
- Fiche REM
- Fiche ROME V3 G1602
- SFMQ, *Chef de partie*, <http://www.sfmq.cfwb.be/index.php?id=1862>

Supplément au certificat Europass^(*)



Belgique



1. Intitulé du certificat¹

CHEF(FE) DE PARTIE CHAUDE ET FROIDE

2. Traduction de l'intitulé du certificat²

CHEF WARME EN KOUDE GERECHTEN (NL)
CHEF DE PARTIE WARME UND KOUDE GERICHTE (DE)
CHEF DE PARTIE (HOT AND COLD) (EN)

3. Eléments de compétences acquis

Le certificat de qualification atteste de la maîtrise des acquis d'apprentissage listés ci-dessous :

UAA1 : réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises

UAA2 : coordonner le travail des commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique

UAA3 : effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique

UAA4 : coordonner le travail des (premier(e)s) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

"Le métier de chef(fe) de partie chaude et froide est référencé dans la fiche métier G1602 - Personnel de cuisine - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le/la chef(fe) de partie :

- dépend du responsable de cuisine (chef(fe) de cuisine)
- coordonne et supervise les occupations des commis de cuisine au sein de son département
- donne des instructions opérationnelles aux commis qui travaillent dans son département

Il/elle est à la tête de la cuisine froide/chaude

• Mise en place :

prépare les aliments froids et/ou chauds

• Durant le service :

achève les plats froids et/ou chauds

assure l'approvisionnement en garnitures pour la cuisine chaude (cuisine froide)

¹ dans la langue d'origine

² Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

- aide ses collègues durant les périodes de coup de feu
- Après le service :
 - débarrasse son département
 - contrôle et traite les restes d'aliments
 - contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
 - assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires
 - contrôle le stock de la cuisine et transmet les commandes au/à la sous-chef(fe) ou au/à la chef(fe) de cuisine
 - nettoie le lieu et les instruments de travail
 - assure l'ordre, la netteté et la sécurité au sein de la cuisine
 - respecte les normes de sécurité pendant les occupations
 - participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(fes)
 - fait des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations"

(¹) Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

© Union européenne, 2002-2014 | <http://europass.cedefop.europa.eu>

5. Base officielle du certificat

<p>Nom et statut de l'organisme certificateur (nom)</p> <p>(adresse)</p> <p>B- CP – COMMUNE</p> <p>Tél.</p> <p>Site WEB :</p> <p>Etablissement organisé/reconnu et subventionné par la Communauté française de Belgique</p>	<p>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur</p> <p>Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles (Communauté française de Belgique)</p> <p>Boulevard Léopold II, 44</p> <p>B – 1080 BRUXELLES</p> <p>Belgique</p> <p>http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/</p> <p>http://www.enseignement.be/</p>
<p>Niveau dans le cadre des certifications de la communauté française de Belgique : niveau 3</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>Le certificat de qualification est délivré aux étudiants qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par les unités d'acquis d'apprentissage du dossier pédagogique de la section « Chef(fe) de partie chaude et froide» de l'Enseignement de promotion sociale.</p> <p>Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis dans le dossier pédagogique de la section « Chef(fe) de partie chaude et froide» de l'Enseignement de promotion sociale.</p> <p>Le dossier pédagogique répond aux profils de formation, d'évaluation et d'équipements du Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) - www.sfmq.cfwb.be (Chef(fe) de partie chaude et froide)</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</p> <p>Néant</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Néant</p>

Bases légales du certificat

- Décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale (articles 30 et 30 ter).
- Accord de coopération du 29 octobre 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le Service francophone des Métiers et des Qualifications (en abrégé SFMQ).
- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 2 septembre 2015 portant règlement général des études de l'enseignement secondaire de promotion sociale.
- Circulaire 5644 : Sanction des études dans l'enseignement secondaire de promotion sociale et dans l'enseignement supérieur de promotion sociale.

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description de l'enseignement suivi	Part du volume total de l'enseignement	Durée (heures/semaines/mois/années)
École : enseignement secondaire de promotion sociale	0 à 84 %	524 périodes (1 période = 50 minutes)
Apprentissage en contexte professionnel	10 à 16 %	100 périodes
Apprentissage non formel validé	0 à 90 %	
Durée totale de l'enseignement		Durée variable : enseignement modulaire (article 14 du Décret du 16 avril 1991)

Niveau d'entrée requis

- Être titulaire du Certificat d'études de l'enseignement secondaire inférieur ou réussite d'un test vérifiant les compétences de base (celles du CESI) en français et en mathématiques ;
- Les conditions d'admission dans l'enseignement de promotion sociale sont précisées dans les articles 33, 34 et 35 du Décret du 16 avril 1991

Information complémentaire

<http://europass.cedefop.europa.eu>

Tout renseignement sur le système d'enseignement de promotion sociale :

<http://www.enseignement.be/index.php?page=27151>



Profil de formation

CHEF DE PARTIE FROIDE CHAUDE CHEFFE DE PARTIE

Les métiers décrits par le S.F.M.Q. sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

Profil d'équipement (COPROFOR-05)

- Agréation ChaCA : 26/04/2019

Remarque : L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.

En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

E

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

UAA <input type="checkbox"/>	1	2	3	4
• Cuisine froide et chaude	X	X	X	X
• Hottes	X	X	X	X
• Locaux annexes : plonge, économat,	X	X	X	X
• Matériel de sécurité (couverture anti feu, ...)	X	X	X	X
• Matériel d'hygiène (lave-mains, centrale de nettoyage, gants à usage unique)	X	X	X	X
• Désinsectiseur	X	X	X	X
• Vestiaires et toilettes pour le personnel	X	X	X	X

B. MATERIEL / OUTILLAGE

UAA <input type="checkbox"/>	1	2	3	4
<i>Matériels de préparation et de cuisson</i>				
• Four multifonctions	X	X	X	X
• Petit matériel : louches, coutellerie, ...	X	X	X	X
• Matériel de pâtisserie	X	X	X	X
• Trancheuse	X	X	X	X

SFMA -

• Tables de travail	X	X	X	X
• Hachoir	X	X	X	X
• Mixer, bazooka	X	X	X	X
• Batteur-mélangeur	X	X	X	X
• Eplucheuse (*)	X	X	X	X
• Passoires	X	X	X	X
• Aiguiser à couteaux	X	X	X	X
• Ouvre-boîtes	X	X	X	X

• Sorbetière	X	X	X	X
• Gants à usage unique	X	X	X	X
• Planche de découpe	X	X	X	X
• Chariot	X	X	X	X
• Poubelles	X	X	X	X
• Batterie de cuisine	X	X	X	X
• Friteuse	X	X	X	X
• Bain-marie	X	X	X	X
• Grill et grillade (*)	X	X	X	X
• Salamandre	X	X	X	X
• Tables chauffantes	X	X	X	X
• Gastronomes	X	X	X	X
• Fourneaux	X	X	X	X
• Micro-ondes	X	X	X	X
• Cuiseur vapeur	X	X	X	X
Matériel de lavage				
• Lave-vaisselle et accessoires	X	X	X	X
• Evier pour plonge	X	X	X	X
• Evier légumes	X	X	X	X
• Table de laverie		X	X	X
Matériel de réception, conservation et stockage				
• Boîtes et bacs avec couvercles	X	X	X	X
• Sous-videuse et sacs	X	X	X	X

SFMA -

• Films et papiers alimentaires	X	X	X	X
• Cellule de refroidissement	X	X	X	X
• Gastronormes	X	X	X	X
• Armoire chauffante	X	X	X	X
• Chauffe plats	X	X	X	X
• Chambre froide	X	X	X	X
• Armoire frigorifique	X	X	X	X
• Congélateur	X	X	X	X