

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**



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

**Profil professionnel**

**RESTAURATEUR / RESTAURATRICE**

**Enseignement secondaire troisième degré**

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

<b>Restaurateur / Restauratrice</b>
-------------------------------------

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

Ce profil professionnel sera positionné au niveau 4 du Cadre francophone des certifications.

**II. CHAMP D'ACTIVITES**

Le restaurateur / la restauratrice regroupe les métiers, d'une part pour la cuisine, de premier(e) commis de cuisine, de chef(fe) de partie chaude et froide et de cuisinier(e) travaillant seul(e) et, d'autre part pour la salle, de garçon/serveuse et de premier(e) chef(fe) de rang.

Pour le travail en cuisine, le/la restaurateur/restauratrice planifie et organise les activités. Il/elle communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis. Il/elle assure toutes les préparations en cuisine. Il/elle effectue la mise en place, prépare, 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. Il/elle assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises. Il/elle exécute toutes les activités liées à la cuisine.

Pour le travail en salle, le/la restaurateur/restauratrice assiste le maître d'hôtel, donne des instructions opérationnelles aux chefs de rang et supervise leurs activités.

Il/elle surveille la présentation des collaborateurs en salle, assure la répartition du travail et en contrôle l'exécution conformément aux directives du maître d'hôtel.

Il/elle assure la mise en place, sert, débarrasse, collabore et participe au service.

Le/la restaurateur/restauratrice peut exercer le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

Il/elle peut exercer le métier seul(e) (sans supérieur hiérarchique, sans personne à superviser).

Il/elle peut exercer le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou d'une équipe pluridisciplinaire.

Il/elle est responsable de plusieurs personnes, dans ce cas.

**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,*

le restaurateur / la restauratrice doit :

**pour le travail et la supervision en cuisine,**

- ◆ effectuer le contrôle et le rangement des marchandises ;
- ◆ planifier les activités ;
- ◆ effectuer les mises en place ;
- ◆ effectuer le service et l'envoi ;
- ◆ effectuer la remise en ordre ;
- ◆ assurer les commandes ;
- ◆ organiser et contrôler le travail des manœuvres et commis ;

**pour le travail et la supervision en salle,**

- ◆ effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes ;
- ◆ accueillir les clients ;
- ◆ effectuer et organiser le service ;
- ◆ vérifier le nettoyage et la remise en ordre ;
- ◆ entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ organiser et contrôler le travail de l'équipe.

#### IV. LIEUX D'EXERCICE DU METIER

L'emploi de restaurateur/restauratrice s'exerce dans tous types d'établissements de restauration commerciale (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restauration mobile, bateaux, trains, ...).

#### V. SITOGRAPHIE

- Classification des fonctions du secteur HORECA : [www.horecanet.be](http://www.horecanet.be)
- Conventions collectives de la CP (Commission Paritaire de l'Industrie Hôtelière n°302), [www.belgium.be/fr/emploi/conventions collectives de travail](http://www.belgium.be/fr/emploi/conventions_collectives_de_travail)
- Fédération HoReCa Bruxelles
- Fédération HoReCa Wallonie
- Fiche métier IMT-B (chef de rang, fiche n° 219), <http://imtb.actiris.be>
- Fiche métier IMT-B (cuisinier 216), <http://imtb.actiris.be>
- Fiche REM : (Cuisinier n° 13212) [www.leforem.be](http://www.leforem.be)
- Fiche ROME V3 G1602
- Fiche REM : (premier chef de rang, fiche n°132220302) [www.leforem.be](http://www.leforem.be)
- Fonds de formation
- Fonds social et de garantie du secteur Horeca et les centres de formation et de perfectionnement du secteur Horeca
- Guide sectoriel HORECA, <https://www.horval.be/fr/secteurs/horeca/actualites/guide-social-sectoriel-horeca>
- La classification des fonctions et détermination des salaires minimums secteur HoReCa
- Profil de qualification CCPQ restaurateur/restauratrice, [www.enseignement.be](http://www.enseignement.be)
- ROME V3, Fiche métier : (service en restauration, fiche n°G1803) [www2.pole-emploi.fr](http://www2.pole-emploi.fr)
- Service public fédéral, Emploi, travail et Concertation sociale
- SFMQ, Chef de partie, <http://www.sfmq.cfwb.be/index.php?id=1862>  
([www.belgium.be/fr/emploi/conventions collectives de travail](http://www.belgium.be/fr/emploi/conventions_collectives_de_travail))

### 1. Intitulé du certificat<sup>1</sup>

**RESTAURATEUR / RESTAURATRICE**

### 2. Traduction de l'intitulé du certificat<sup>2</sup>

**RESTAURANTHOUDER / RESTAURANTHOUDSTER (NL)  
RESTAURATOR / RESTAURANTORIN (DE)  
RESTAURATEUR (EN)**

### 3. Eléments de compétences acquis

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

**pour la cuisine,**

UAA1: Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre.

UAA2: Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre.

UAA3: Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts).

UAA4: Gérer la partie administrative de la cuisine.

**pour la salle,**

UAA1: Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène)

UAA2: Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique: mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène

UAA3: Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service

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

Le métier de restaurateur regroupe les métiers de cuisinier / cuisinière travaillant seul(e) et de premier(e) chef(fe) de rang/

Le métier de cuisinier/cuisinière travaillant seul est référencé dans la fiche métier G1602 - Personnel de cuisine du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois ([www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr)).

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

Le cuisinier / la cuisinière travaillant seul :

- planifie et organise les activités ;
- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;
- assure toutes les préparations en cuisine ;
- fait la mise en place, prépare, 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 ;
- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;
- exécute toutes les activités liées à la cuisine.

Le métier de premier chef de rang/première cheffe de rang est référencé dans la fiche métier G1803 - Service en restauration du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois ([www.pole-emploi.fr](http://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 premier(e) chef(fe) de rang

- assiste le maître d'hôtel ;
- donne des instructions opérationnelles aux chefs de rang ;
- supervise leurs activités ;
- surveille la présentation des collaborateurs en salle ;
- assure la répartition du travail et en contrôle l'exécution conformément aux directives du maître d'hôtel ;
- assure la mise en place, sert, débarrasse, collabore et participe au service.

L'emploi de restaurateur / restauratrice s'exerce dans tous types d'établissements de restauration commerciale (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restauration mobile, bateaux, trains, ...) ou d'hôtels, d'hébergements, au sein de restaurants mobiles (bateau de croisière, train, ...).

#### (\*) 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.

<sup>1</sup> dans la langue d'origine

<sup>2</sup> Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

5. Base officielle du certificat

<p><b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b> (nom) (adresse) B- CP – COMMUNE Tél. Site WEB :</p> <p>Etablissement organisé/reconnu et subventionné par la Communauté française de Belgique</p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur</b> Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles (Communauté française de Belgique) Boulevard Léopold II, 44 B – 1080 BRUXELLES Belgique <a href="http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/">http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/</a> <a href="http://www.enseignement.be/">http://www.enseignement.be/</a></p>
<p><b>Niveau dans le cadre des certifications de la communauté française de Belgique :</b> niveau 4</p>	<p><b>Système de notation / conditions d'octroi</b> 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 « Restaurateur / Restauratrice » de l'Enseignement de promotion sociale.</p> <p>Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis dans le dossier pédagogique de la section « Restaurateur / Restauratrice » 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) - <a href="http://www.sfmq.cfwb.be">www.sfmq.cfwb.be</a> (Cuisinier(e) travaillant seul(e) + 1<sup>er/1<sup>re</sup></sup> chef(fe) de rang)</p>
<p><b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b> Néant</p>	<p><b>Accords internationaux</b> Néant</p>
<p><b>Bases légales du certificat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale (articles 30 et 30 ter).</li> <li>• 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).</li> <li>• Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 2 septembre 2015 portant règlement général des études de l'enseignement secondaire de promotion sociale.</li> <li>• Circulaire 5644 : Sanction des études dans l'enseignement secondaire de promotion sociale et dans l'enseignement supérieur de promotion sociale.</li> </ul>	

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 81 %	1244 périodes (1 période = 50 minutes)
Apprentissage en contexte professionnel	10 à 19 %	300 périodes
Apprentissage non formel validé	0 à 90 %	
<b>Durée totale de l'enseignement</b>		Durée variable : enseignement modulaire (article 14 du Décret du 16 avril 1991)
<p><b>Niveau d'entrée requis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre 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 ;</li> <li>• 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</li> </ul>		
<p><b>Information complémentaire</b> <a href="http://europass.cedefop.europa.eu">http://europass.cedefop.europa.eu</a></p>		
<p><b>Tout renseignement sur le système d'enseignement de promotion sociale :</b> <a href="http://www.enseignement.be/index.php?page=27151">http://www.enseignement.be/index.php?page=27151</a></p>		

# CUISINIER(E) / CUISINIER(E) TRAVAILLANT SEUL(E)

Les métiers décrits par le SFMO 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.

## EQUIPEMENT DE BASE CONFORME A LA LEGISLATION

### 1. Infrastructure :

- Cuisine froide et chaude
- Hottes
- Locaux annexes : plonge, économat
- Matériel de sécurité
- Matériel d'hygiène (lave-mains, centrale de nettoyage,...)
- Désinsectiseur
- Vestiaires et toilettes pour le personnel

### 2. Matériel collectif :

#### *Matériels de préparation*

- Petit matériel : louches, coutellerie, ...
- Matériel de pâtisserie
- Trancheuse
- Tables de travail
- Hachoir
- Mixer, bazooka
- Batteur-mélangeur
- Robot multifonctions
- Passoires
- Aiguiser à couteaux
- Ouvre-boîtes
- Sorbetière
- Gants à usage unique
- Planche de découpe
- Chariot
- Poubelles

#### *Matériels de cuisson*

- Batterie de cuisine
- Four multifonctions
- Cuiseur vapeur
- Micro-ondes
- Fourneaux
- Gastronormes
- Tables chauffantes
- Salamandre

- Friteuse
- Bain-marie
- **Matériels de lavage**
- Lave-vaisselle et accessoires
- Evier pour plonge
- Evier légumes
- Table de laverie

**Matériels de conditionnement alimentaire**

- Boîtes et bacs avec couvercles
- Sous-videuse et sacs
- Films et papiers alimentaires
- Cellule de refroidissement

**Stockages à chaud**

- Armoires chauffantes
- Chauffe-plats

**Stockages à froid**

- Chambre froide
- Armoire frigorifique
- Meuble réfrigéré
- Congélateur

**INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)**

**1. Adresses :**

AFSCA, HoReCa, BHA, CDC/CDR : centre de compétence et de référence, CTA, fédération des cuisiniers, des traiteurs

**2. Sites généralistes :**

- [www.horecawallonie.be](http://www.horecawallonie.be)
- [www.horecabruxelles.be](http://www.horecabruxelles.be)
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be)

## Profil d'équipement

### PREMIER(E) CHEF DE RANG

Les métiers décrits par le SFMQ 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.

#### EQUIPEMENT DE BASE

##### 1. Infrastructure :

- Office
- Cave centrale
- Comptoir de bar avec plonge de bar et égouttoir
- Arrière comptoir pour la verrerie
- Armoires de rangement (sous l'arrière comptoir)

##### 2. Matériel collectif :

- Porte-manteaux
- Cave de jour
- Cave à vins (frigo)
- Frigos boissons
- Machine à glaçons
- Machine à café
- Pompe à bières
- Presse fruits
- Lave verres
- Tables de restaurant carrées, rectangulaires, rondes + chaises
- Desserte
- Chariots roulants
- Table montre
- Cloche à fromages
- Griffes à jambon
- Planche à saumon
- Réchauds pour flambage
- Guéridons
- Table mange debout
- Plaques chauffantes
- Caisse intelligente

##### Petit matériel :

- Verres vin blanc
- Verres vin rouge
- Verres à eau
- Verres à porto
- Verres à cocktail
- Verres mazagran
- Verres long drinks
- Verres à champagne flûte
- Verres ballon cognac

- Verres short drinks
- Couteaux à poisson
- Fourchettes à poisson
- Cuillères à mets
- Couteaux à mets
- Fourchettes à mets
- Couteaux à steak
- Fourchettes à entremets
- Couteaux à entremets
- Cuillères à entremets
- Cuillères long drinks
- Griffes à homard
- Cuillères à moka
- Cuillères à dégustation
- Cuillères à café
- Pincés à homard
- Fourchettes à huîtres
- Pincés à glace
- Pincés à escargots
- Fourchettes à escargots
- Louches à potage
- Matériel de décoration de table (vases, photophores...)
- Grandes carafes 1 litre
- Pichets
- Ménagères
- Seaux à vin
- Paniers à vin
- Paniers à pain
- Plateaux inox 40/50
- Sommeliers
- Théières
- Pots à lait
- Cafetières
- Tasses à moka
- Sous-tasse à moka
- Tasses à café
- Sucrier
- Sous-tasses à café
- Bols à consommé
- Verrines diverses
- Assiettes à pain et son couteau
- Assiettes à entremets
- Assiettes à potage
- Assiettes à mets
- Assiettes à huîtres
- Assiettes de présentation
- Assiettes à escargots
- Pince à champagne
- Moulin à poivres
- Cloches inox
- Couteau à fromage
- Matériel divers pour Zakouski
- Coupe à glace
- Soupière
- Saucières
- Carte restaurant
- Tableau chevalet
- Bavoirs homard

SFMQ

- Cafetière pour service de cafés spéciaux
- Carafes à décanter/à carafer
- Sucriers doseur
- Rinces doigts
- Nappes et serviettes en tissu et papier
- Platerie diverse

#### INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Adresses :

AFSCA, HoReCa, BHA, CDC/CDR : centre de compétence et de référence, CTA

2. Sites généralistes :

- [www.horecawallonie.be](http://www.horecawallonie.be)
- [www.horecabruxelles.be](http://www.horecabruxelles.be)
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be)