A propos du passeport d'aide cuisinier

Ce passeport d'aide cuisinier est un document établi par des professionnels de la restauration. Il reconnait les compétences de son détenteur qui a été évalué en situation réelle de travail. Il se base sur un profil de poste et un référentiel métier élaboré de manière collégiale à l'échelle européenne par les partenaires du projet « Zero Barrière ». Son découpage en unités d'acquis d'apprentissage selon les recommandations du dispositif européen ECVET permet une modularité et une progressivité dans les processus de reconnaissance de compétences tout au long de la vie. Le passeport favorise également la mobilité nationale et européenne des bénéficiaires.

Le passeport de compétences d'aide cuisinier est un document personnel facilitant la capitalisation des compétences mais n'a en aucun cas la valeur d'un diplôme ou d'un titre. Son détenteur devra, le cas échéant, pouvoir justifier l'ensemble des informations contenues en présentant les attestations correspondantes.

Les informations contenues dans le passeport proviennent des données saisies par les évaluateurs des différents organismes sur la plateforme numérique www.european-portfolio.eu
Le passeport pourra être édité par les bénéficiaires possédant un compte sur le site web ou bien par leurs formateurs ayant également les accès.

Pour toutes informations :
SCIC Solivers
46 Route Ecospace
67120 Molsheim France
00 333 88 38 15 65
contact@solivers.fr

Lifelong Learning Programme

PASSEPORT

AIDE CUISINIER ZERO BARRIER

Passeport

Nom : Brajdi

Prénom : Esmeralda

I. Réception, distribution et stockage des produits agroalimentaires

Acquis d'apprentissage	Organisme	Dates
Contrôle de la qualité et de la conformité des produits agroalimentaires réceptionnés	CUDV DRAGA	24/11/2015
Stockage des produits agroalimentaires dans les conditions optimales de conservation conformément à la réglementation en vigueur et à l'organisation interne	CUDV DRAGA	24/11/2015

II. Préparation des ingrédients et du matériel en vue de la réalisation d'hors d'œuvres, plats et desserts

Acquis d'apprentissage	Organisme	Dates
Respect et mise en œuvre des consignes écrites, orales ou iconographiques relatives à la réalisation d'une recette	CUDV DRAGA	24/11/2015
Préparation de la zone de travail et/ou du poste de travail pour traiter les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une recette	CUDV DRAGA	24/11/2015
Sélection des ingrédients stockés ou mis à disposition en vue de la réalisation d'une recette	CUDV DRAGA	24/11/2015
Préparation du matériel culinaire approprié	CUDV DRAGA	24/11/2015
Préparation des quantités d'ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette	CUDV DRAGA	24/11/2015

III. Transformation des ingrédients en vue de la préparation d'hors d'oeuvres, plats et desserts

Acquis d'apprentissage	Organisme	Dates
Réalisation des préparations préliminiares conformément aux consignes reçues et en référence à la fiche technique	CUDV DRAGA	24/11/2015
Conservation des préparations préliminaires en vue de leur assemblage	CUDV DRAGA	24/11/2015

IV. Aide à la réalisation intermédiaire d'hors d'oeuvres, plats et desserts

Acquis d'apprentissage	Organisme	Dates
Assemblage d'hors d'œuvres, plats et desserts sous la supervision.	CUDV DRAGA	24/11/2015
Assaisonnement de base d'hors d'œuvres, plats	CUDV DRAGA	24/11/2015

V. Aide à la finalisation et au dressage du plat

Acquis d'apprentissage	Organisme	Dates
Aide à la rectification de l'assaisonnement d'hors d'œuvres, plats et desserts	CUDV DRAGA	24/11/2015
Exécution du dressage d'hors d'œuvres, plats et desserts		
Application des normes de conservation d'hors d'œuvres, plats et desserts		

VI. Nettoyage et désinfection de la zone et/ou du poste de travail

Acquis d'apprentissage	Organisme	Dates
Préparation du matériel de nettoyage et de désinfection appropriés en référence au plan de nettoyage	CUDV DRAGA	24/11/2015
Nettoyage des matériels culinaires individuels et collectifs	CUDV DRAGA	24/11/2015
Rangement du matériel culinaire en fonction du plan de maitrise sanitaire interne de l'entreprise	CUDV DRAGA	24/11/2015
Nettoyage et désinfection de l'environnement de la zone de travail (sols, murs, plafonds, etc.) et de la zone de stockage des déchets	CUDV DRAGA	24/11/2015

VII. Hygiène, sécurité, qualité et environnement

Acquis d'apprentissage	Organisme	Dates
Respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité	CUDV DRAGA	24/11/2015
Application des règles spécifiques pour la gestion des déchets		
Respect des règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail	CUDV DRAGA	24/11/2015