

1. Intitulé du certificat**Diplôme de Chef d'Entreprise A22 Préparateur de plats traiteurs**⁽¹⁾ dans la langue d'origine**2. Traduction de l'intitulé du certificat****Bereider cateringschalen(NL)****Auf bereiter Catering Geschirr(DE)****Preparer Catering dishes(EN)**⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.**3. Eléments de compétences acquis**

Le Chef d'entreprises Préparateur de plats traiteurs a la charge de définir, élaborer, mettre en œuvre et superviser la production culinaire. Pour ce faire, il vérifie la qualité des matières premières et auxiliaires avec lesquels il va préparer et cuisiner des mets selon le plan de production.

Il est chargé de contrôler et de coordonner les activités de sa brigade et de présenter et de vendre les produits alimentaires. Il est responsable du respect des règles de sécurité, d'environnement et d'hygiène alimentaire. Il est également chargé de veiller à la formation des nouveaux collaborateurs.

Le titulaire du certificat est capable de :

- Elaborer des mets, des menus, des fiches de production et estimer les tarifs des plats traiteurs
- Réaliser différentes sortes de préparations bouchères (bœuf, porc, mouton, cheval, volaille, abats, gibiers) et pouvoir assurer la traçabilité de ces préparations
- Réaliser et superviser la préparation et la production de plats traiteurs
- Vendre des plats traiteurs et des produits frais
- Contrôler et respecter les procédures de travail et les règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer les stocks de matières premières : suivi de l'état du stock, commande de marchandises et réception
- Etablir le planning du personnel de la cuisine et l'organisation du travail de l'équipe selon les commandes et l'état d'avancement des préparations

En outre, le titulaire du certificat a fait preuve de ses compétences en gestion conformément à la Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante (MB 21/02/1998)

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

- Boucherie
- Boulangerie (industrielle)
- Cuisine centrale
- Distribution (rayon frais), commerce de gros
- Entreprise alimentaire artisanale
- Epicerie spécialisée
- Mess
- Poissonnerie
- Restaurant traditionnel et libre-service
- Traiteur (livraison à domicile de particuliers et commerce ambulants)

⁽¹⁾ Rubrique facultative**^(*) 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.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur		Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat
IFAPME (organisme d'intérêt public) Place Albert 1er, 31 6000 Charleroi Belgique Tél : 071/ 23 22 22 Fax : 071/23 22 23 www.ifapme.be	Commission communautaire française Service Formation PME Rue des Palais 42 1030 Bruxelles Belgique 02/800.80.00 www.cocof.irisnet.be	Commission communautaire française Rue des Palais, 42 1030 Bruxelles Gouvernement wallon Rue Mazy, 25-27 5100 Namur
Niveau (national ou international) du certificat		Système de notation / conditions d'octroi
		50 % dans chacune des matières pour les cours de gestion et les cours de pratique professionnelle 60 % pour l'examen C (épreuve intégrée)
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation		Accords internationaux
Base légale		
<ul style="list-style-type: none"> - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs aux cours de formation dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs à l'évaluation continue et aux examens dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Décret portant assentiment à l'accord de coopération-cadre relatif à la formation en alternance, conclu à Bruxelles entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française du 15 janvier 2009 - Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante (fixant les cours de gestion) 		

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnu

Description de la formation professionnelle suivie	Part du volume total de la formation en centre (%)	Durée totale de la formation
Formation de chef d'entreprise sous convention de stage IFAPME	20% en centre de formation 80% en entreprise	2 années
Formation de Chef d'entreprise dont la pratique est suffisamment appréhendée par les cours	100% en centre de formation	2 années
Niveau d'entrée requis		
<ul style="list-style-type: none"> - avoir atteint l'âge de 18 ans. - soit être titulaire d'un certificat d'apprentissage ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de première année de chef d'entreprise - soit avoir suivi avec fruit le deuxième degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique, ou le troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas, avoir obtenu le certificat de qualification - soit avoir satisfait à un examen d'entrée 		
Information complémentaire		
Les formations organisées par l'IFAPME / SFPME mettent l'accent sur l'alternance avec une partie importante de la formation se déroulant en entreprise.		
www.europass.cedefop.europa.eu		