

LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET LA MOBILITÉ TRANSFRONTALIÈRE

----- 0 -----

LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y LA MOVILIDAD TRANSFRONTERIZA

INTERREG III A
2005 - 2007

**Passeport de compétences
Secteur Cuisine**

/

***Pasaporte de competencias
Sector Cocina***



FEDER

TABLE DES MATIERES / SUMARI

Introduction / Introducción	5
Description du séjour / Descripción de la estancia	10
Présentation des organisations partenaires / Presentación de las organizaciones colaboradoras	11
Présentation de l'élève/apprenti / Presentación del alumno/aprendiz	
- Fiche d'identification / Ficha de identificación	13
- Itinéraire / Itinerario	14
Présentation de la formation réalisée / Presentación de la formación realizada	15
Bilan du séjour / Balance de la estancia	
I. LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES / LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES	18
A. <i>Activités/travaux réalisés pendant l'itinéraire de mobilité / Actividades/tareas realizadas durante el itinerario de movilidad</i>	
Champ d'activité I : Élaborer les entrées et hors-d'œuvre / Ámbito de actividad I: Elaborar los entrantes y entremeses	18
Champ d'activité II : Élaborer les plats principaux / Ámbito de actividad II: Elaborar los platos principales	21
Champ d'activité III : Élaborer les pâtisseries et les desserts / Ámbito de actividad III: Elaborar la pastelería y los postres	23
Champ d'activité IV : Monter des services de type buffet, self service / Ámbito de actividad IV: Montar servicios tipo buffet, self-service	26
Champ d'activité V : Réceptionner et stocker les marchandises, conserver les aliments, nettoyer les locaux et le poste de travail / Ámbito de actividad V: Recibir y almacenar los productos, conservar los alimentos, limpiar las instalaciones y el lugar de trabajo	29
B. <i>Aptitudes et compétences professionnelles ou techniques acquises / Aptitudes i competencias profesionales o técnicas adquiridas</i>	
Techniques et procédures associées aux activités du cuisinier / Técnicas y procedimientos asociados a las actividades del cocinero	32
C. <i>Évaluation générale de l'entreprise / Valoración general de la empresa</i>	33
II. AUTRES COMPÉTENCES ACQUISES DANS LA MOBILITÉ / OTRAS COMPETENCIAS ADQUIRIDAS EN MOVILIDAD	34
A. <i>Compétences liées à l'exercice de la profession / Competencias relacionadas con el ejercicio de la profesión</i>	
B. <i>Aptitudes et compétences linguistiques acquises / Aptitudes y competencias lingüísticas adquiridas</i>	
C. <i>Aptitudes et compétences sociales acquises / Aptitudes y competencias sociales adquiridas</i>	
D. <i>Autres aptitudes et compétences acquises / Otras aptitudes y competencias adquiridas</i>	
Certification / Certificación	36

Introduction / Introducción

Ce document a été produit au cours du projet INTERREG IIIA « La Formation Professionnelle et la Mobilité Transfrontalière » développé par les régions d'Aquitaine, d'Aragon, de Catalogne et de Midi-Pyrénées, plus particulièrement sur le volet de la transparence, la correspondance et la reconnaissance des qualifications professionnelles.

Ce Passeport est le résultat des travaux préliminaires, réalisés au sein du programme mené par la Catalogne et Midi-Pyrénées au cours des années 2003 et 2004, et de la collaboration entre les quatre partenaires actuels qui ont conduit ce travail de façon présentielle et par l'utilisation permanente des TIC (sessions de visioconférence et utilisation permanente du courrier électronique et d'Internet)

Este documento ha sido producido en el curso del proyecto INTERREG IIIA "La Formación Profesional y la Movilidad Transfronteriza" desarrollado por las regiones de Aquitania, Aragón, Cataluña y Midi-Pyrénées, más particularmente con las premisas de la transparencia, la correspondencia y el reconocimiento de las cualificaciones profesionales.

Este Pasaporte es el resultado de los trabajos preliminares, realizados en el seno del programa dirigido por Cataluña y Midi-Pyrénées en los años 2003 y 2004, y de la colaboración entre los cuatro colaboradores actuales que han llevado a cabo este trabajo de forma presencial y mediante el uso de tecnologías informáticas (sesiones de videoconferencia y utilización permanente del correo electrónico y de Internet).

FINALITÉS DU PASSEPORT / FINALIDADES DEL PASAPORTE

Les finalités du document sont les suivantes :

- Identifier les compétences communes et spécifiques associées aux diplômes ou aux titres de chaque région.
- Accompagner les parcours de mobilité et identifier les acquis de cette mobilité.
- Permettre à l'élève ou à l'apprenti participant aux échanges de valoriser son expérience et les connaissances acquises auprès d'un employeur.
- Permettre aux centres de formation organisant les échanges d'harmoniser et de formaliser les activités proposées ainsi que de cibler la préparation et le contenu des parcours de mobilité.
- S'inscrire dans la dynamique de l'Europass et promouvoir l'utilisation de documents communs propres à faciliter l'identification des étudiants et futurs travailleurs en tant que citoyens européens.

Le passeport est principalement un outil d'accompagnement qui permet de répertorier les acquis individuels d'un parcours de mobilité.

Bien qu'élaboré dans le cadre d'un projet INTERREG, ce document vise à être utilisé dans d'autres types de parcours de mobilité impulsés par des opérateurs de langue catalane, espagnole et française, dans le champ de la formation professionnelle et des deux métiers explorés, à savoir la cuisine et l'électricité. Le souhait des quatre régions est que ce document soit utile, susceptible de révisions et d'adaptations pour les professions qui font l'objet des travaux et qu'il soit, le cas échéant, étendu à d'autres professions.

Las finalidades del documento son las siguientes:

- *Identificar las competencias comunes y específicas asociadas a los diplomas o a los títulos de cada región.*
- *Acompañar los itinerarios de movilidad e identificar las competencias adquiridas de esta movilidad.*

- Permettre al alumne o al aprendiz participante en los intercambios valorar su experiencia y los conocimientos adquiridos de un empresario.
- Permettre a los centros de formación que organizan los intercambios armonizar y formalizar las actividades propuestas, así como dirigirse a la preparación y el contenido de los itinerarios de movilidad.
- Inscribirse en la dinámica del Europass y promover la utilización de documentos comunes propios para facilitar la identificación de los estudiantes y futuros trabajadores en tanto que ciudadanos europeos.

El pasaporte es principalmente una herramienta de acompañamiento que permite catalogar las competencias adquiridas individuales de un itinerario de movilidad.

Aunque elaborado en el marco de un proyecto INTERREG, este documento tiene vocación de ser utilizado en otros tipos de itinerarios de movilidad impulsados por operadores de lengua catalana, castellana y francesa, en el campo de la formación profesional y de las dos profesiones exploradas, a saber, la cocina y la electricidad. El deseo de las cuatro regiones es que este documento sea útil, sujeto a revisiones y adaptaciones para las profesiones objeto de los trabajos, y que sea, dado el caso, extendido a otras profesiones.

COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Le Passeport est constitué de plusieurs parties :

- **Des fiches d'informations administratives et personnelles**, qui comprennent
 - une description du séjour,
 - une présentation des organisations qui y participent (centres de formation, entreprises),
 - une présentation de l'élève/apprenti contenant les données personnelles et les parcours suivis en formation et au niveau professionnel.

Les informations reportées ici permettent de préparer le séjour en entreprise de l'élève/apprenti, de définir les objectifs qui peuvent lui être fixés et/ou le type d'activités qui lui seront attribuées.

- **Une description de la formation suivie** par le jeune (selon le modèle du supplément du certificat Europass).

Elle renseigne le centre de formation et l'entreprise de la région qui accueille sur les objectifs et les contenus de la formation préparée.

- **Le bilan du séjour** dans l'autre région :
 - Les acquis liés au métier c'est-à-dire les connaissances ou compétences développées pendant le séjour, structurées par domaines d'activité et techniques transversales ainsi que les apprentissages spécifiques à la région d'accueil ;
 - Les autres acquis de la mobilité (ex. linguistiques, culturels...).

Le bilan de séjour ne reprend pas l'ensemble des connaissances ou compétences maîtrisées par l'élève/apprenti mais seulement celles qui ont été enrichies ou développées au cours du parcours de mobilité. Les acquis désignent l'ensemble des apprentissages formels et informels au cours de la préparation et de la réalisation du séjour. Dans le cadre d'INTERREG, celui-ci est de courte durée (3 semaines) et les acquis seront souvent très ciblés. Afin d'obtenir une meilleure lisibilité, il est suggéré de procéder à une synthèse du bilan de séjour en supprimant les fiches domaines d'activité qui n'auront pas été complétées.

- **L'attestation** rédigée par la région d'accueil.

Elle permet de valider de façon officielle la réalisation du parcours de mobilité.

El Pasaporte se constituye de varias partes:

- **Fichas de informaciones administrativas y personales**, que comprenden
 - una descripción de la estancia,
 - una presentación de las organizaciones participantes (centros de formación, empresas),
 - una presentación del alumno/aprendiz que contiene los datos personales y los itinerarios seguidos en formación y a nivel profesional.

Las informaciones registradas aquí permiten preparar la estancia en la empresa del alumno/aprendiz, definir los objetivos que se le pueden fijar y/o el tipo de actividades que le serán atribuidas.

- **Una descripción de la formación seguida** por el joven (según el modelo del suplemento del certificado Europass).

Informa al centro de formación y a la empresa de la región de acogida sobre los objetivos y los contenidos de la formación preparada.

- **La valoración de la estancia** en la otra región:
 - Las competencias adquiridas asociadas a la profesión, es decir, los conocimientos o competencias desarrollados durante la estancia, estructurados por ámbitos de actividad y técnicas transversales, así como los aprendizajes específicos de la región de acogida;
 - El resto de competencias adquiridas de la movilidad (p. ej. lingüísticas, culturales...).

El balance de la estancia no recoge el conjunto de conocimientos o competencias dominados por el alumno/aprendiz, sino solamente aquellos que han sido enriquecidos o desarrollados en el curso del itinerario de movilidad. Las competencias adquiridas designan el conjunto de los aprendizajes formales e informales en el curso de la preparación y de la realización de la estancia. En el marco de INTERREG, ésta es de corta duración (3 semanas) y las competencias adquiridas serán a menudo muy determinadas. Con vistas a obtener una mejor legibilidad, se ha sugerido proceder a una síntesis del balance de la estancia suprimiendo las fichas de ámbitos de actividad, que no habrán sido cumplimentadas.

- **La certificación** redactada por la región de acogida.

Permite validar de forma oficial la realización del itinerario de movilidad.

MODALITÉS D'UTILISATION / MODALIDADES DE UTILIZACIÓN

QUI LE REMPLIT ?

Le Passeport appartient au bénéficiaire du parcours de mobilité qui doit s'en approprier le contenu et contribuer à le compléter. **En concertation avec l'élève ou l'apprenti, le formateur référent de la région d'accueil ainsi que le tuteur d'entreprise, le formateur référent du pays d'envoi reporte les informations pertinentes concernant les acquis du séjour.** Ces acquis concernent aussi bien la préparation que le déroulement du parcours.

Les centres de formation et les employeurs participant au parcours de mobilité complètent aussi par endroits le document, afin de témoigner de la validité des informations reportées dans le Passeport.

Enfin, **les administrations régionales** délivrent l'attestation formelle de participation au parcours de mobilité.

Ci-dessous est fournie une présentation synthétique des contributions de chacun. Un symbole de couleur est attribué à chaque « utilisateur » afin de lui permettre de repérer plus facilement les parties du document qu'il doit compléter.

	QUI COMPLETE ?
Description du séjour ❄	Le formateur référent du centre de formation d'envoi
Présentation des organisations partenaires ❄ + ◆ + ⚙	Le formateur référent du centre de formation d'envoi + les entreprises
Présentation de l'élève/apprenti ○ + ❄	L'élève/apprenti avec l'assistance de son formateur
Les acquis liés au métier (fiches Domaine d'activité + techniques) <u>Tableau 1</u> ❄ et/ou ◆ + ⚙	Le formateur référent du centre de formation d'envoi et/ou le formateur référent du centre de formation d'accueil + les entreprises d'accueil
<u>Tableau 2 et 3</u> et <u>Tableau 4</u> ○ ❄ et/ou ◆ L'appréciation générale de l'entreprise ⚙ + ❄ + ◆	L'élève apprenti avec l'assistance de son ou ses formateurs L'entreprise d'accueil donne son avis (par écrit ou oralement) au formateur sur le déroulement du séjour de l'élève/apprenti
Les autres acquis de la mobilité ❄ ◆ et/ou ❄	L'élève/apprenti avec l'assistance de son ou ses formateurs
L'attestation	La région d'accueil

LÉGENDE

❄ Le formateur référent du centre de formation d'envoi

○ L'élève/apprenti

◆ Le formateur référent du centre de formation d'accueil

⚙ Les employeurs/tuteurs

COMMENT LE REMPLIR ?

Des guides d'utilisation à l'intention des formateurs, des élèves/apprentis et des employeurs ont été créés et sont fournis avec le passeport.

¿QUIÉN LO CUMPLIMENTA?

El Pasaporte pertenece al beneficiario del itinerario de movilidad, que debe hacer suyo el contenido y contribuir a completarlo. **En consulta con el alumno o el aprendiz, el profesor de referencia de la región de acogida, así como el tutor de la empresa y el profesor de referencia del país de origen, registran las informaciones pertinentes sobre las competencias adquiridas de la estancia.** Estas competencias se refieren tanto a la preparación como al desarrollo del itinerario.

Los centros de formación y los empresarios participantes en el itinerario de movilidad cumplimentan también por partes el documento, para dar fe de la validez de las informaciones registradas en el Pasaporte.

Finalmente, las **administraciones regionales** lentregan la certificación formal de la participación en el itinerario de movilidad.

Más abajo se encuentra una presentación sintética de las contribuciones de cada cual. A cada "usuario" se le ha asignado un símbolo de un color para poder distinguir más fácilmente las partes del documento que debe cumplimentar.

	¿QUIÉN LO CUMPLIMENTA ?
Descripción de la estancia 🌀	El educador de referencia del centro de formación de origen
Presentación de las organizaciones colaboradoras 🌀 + 💎 + ⚙️	El educador de referencia del centro de formación de origen + las empresas
Presentación del alumno/aprendiz 🟠 + 🌀 Competencias adquiridas asociadas a la profesión (fichas Ámbito de actividad + técnicas) <u>Tabla 1</u> 🌀 y/o 💎 + ⚙️	El alumno/aprendiz con la ayuda de su educador
<u>Tabla 2 y 3 y Tabla 4</u> 🟠 🌀 y/o 💎 La apreciación general de la empresa ⚙️ + 🌀 + 💎	El educador de referencia del centro de formación de origen y/o el educador de referencia del centro de formación de acogida + las empresas de acogida El alumno aprendiz, con la ayuda de su o sus educadores La empresa de acogida da su opinión (por escrito u oralmente) al educador sobre el desarrollo de la estancia del alumno/aprendiz
Las demás competencias adquiridas de la movilidad 🌀 💎 y/o 🌀 La certificación	El alumno/aprendiz, con la ayuda de su o sus educadores La región de acogida

SÍMBOLOS

- 🌀 El profesor de referencia del centro de formación de origen
- 🟠 El alumno/aprendiz
- 💎 El profesor de referencia del centro de formación de acogida
- ⚙️ Los empresarios/tutores

¿CÓMO SE CUMPLIMENTA?

Se han creado y se facilitan junto con el pasaporte **guías de uso** para los profesores, los alumnos/aprendices y los empresarios.

DESCRIPTION DU SÉJOUR / DESCRIPCIÓN DE L'ESTADA



Objectif(s) / Objetivo(s)

Initiative dans le cadre de laquelle est organisé le séjour / Iniciativa en el marco de la cual se organiza la estancia

Programme communautaire ou de mobilité impliqué / Programa comunitario o de movilidad implicado

Durée du séjour / Duración de la estancia

Du/ De

j/d	m/m	a/a

Au/ a

j/d	m/m	a/a

PRÉSENTATION DES ORGANISATIONS PARTENAIRES / PRESENTACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES COLABORADORAS

Partenaires dans le pays d'origine / Socios en el país de origen

Centre de formation / Centro de formación



Nom, type et adresse / Nombre, tipo y dirección	Tampon et signature / Sello y firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Apellidos y nombre de la persona de referencia/del tutor	Poste/fonction / Cargo/función
Téléphone / Teléfono	Courrier électronique / Correo electrónico



Entreprise de l'apprenti / Empresa del aprendiz

Nom, type et adresse / Nombre, tipo y dirección	Tampon et signature / Sello y firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Apellidos y nombre de la persona de referencia/del tutor	Poste/fonction / Cargo/función
Téléphone / Teléfono	Courrier électronique / Correo electrónico

Ces informations ne concernent que les apprentis des régions françaises /
Esta información sólo afecta a los aprendices de las regiones francesas

Partenaires dans le pays d'accueil / Socios en el país de acogida



Centre de formation qui accueille l'élève/apprenti / Centro de formación que acoge al alumno/aprendiz

Nom, type et adresse / Nombre, tipo y dirección	Tampon et signature / Sello y firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Apellidos y nombre de la persona de referencia/del tutor	Poste/fonction / Cargo/función
Téléphone / Teléfono	Courrier électronique / Correo electrónico

Entreprise qui accueille l'élève/apprenti / Empresa que acoge al alumno/aprendiz



Nom, type et adresse / Nombre, tipo y dirección	Tampon et signature / Sello y firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Apellidos y nombre de la persona de referencia/del tutor	Poste/fonction / Cargo/función
Téléphone / Teléfono	Courrier électronique / Correo electrónico

FICHE D'IDENTIFICATION DE L'ÉLÈVE / APPRENTI / FICHA DE IDENTIFICACIÓN DEL ALUMNO/A / APRENDIZ



Prénom / Nombre		Nom / Apellidos		Date de naissance / Fecha de nacimiento	
Nationalité / Nacionalidad		Adresse / Dirección		PHOTOGRAPHIE DIMENSIONS CARTE D'IDENTITÉ / FOTOGRAFIA TAMAÑO CARNÉ	
Téléphone / Teléfono					
Situation fa- miliaire / Situa- ción familiar		Courrier électronique / Correo electrónico			

Diplômes / Titulaciones

Diplôme en préparation / Título en preparación	
Diplôme(s) obtenu(s) / Título(s) obtenido(s)	

Connaissances linguistiques / Conocimientos lingüísticos

Indiquez votre niveau : / Indique su nivel :	A – Sans connaissances / Sin conocimiento	B – Notions / Nociones	C – Bon niveau / Buen nivel
	Expression orale / Expresión oral	Compréhension orale / Comprensión oral	Expression écrite / Expresión escrita
Espagnol / Español			
Français / Francés			
Catalan / Catalán			
Anglais / Inglés			
Autres... / Otro...			

Connaissances informatiques / Conocimientos en informática

Traitement de textes : / Tratamiento de textos:	Indiquez lequel / Indique cuál
Feuille de calcul : / Hoja de cálculo:	Indiquez lequel / Indique cuál
Programmes professionnels : / Programas profesionales:	Indiquez lequel / Indique cuál

Permis de conduire / Permisos de conducción

A B C D E

ITINÉRAIRE / ITINERARIO



Formation initiale / Formación inicial

Cours / Curso	Centre / Centro	Diplôme obtenu ou niveau atteint / Titulación obtenida o nivel alcanzado

Formation professionnelle initiale et continue / Formación profesional inicial y continua

Cours / Curso	Organisme de formation / Organismo de formación	Dénomination, Thème / Diplôme obtenu ou niveau atteint / Denominación, Temática / Titulación obtenida o nivel alcanzado	Durée / Duración

Itinéraire professionnel / Itinerario profesional

Périodes en entreprise en tant que salarié ou en formation / *Períodos en empresa como asalariado o en formación*

Année, Durée / Año, Duración	Entreprise / Type, nom, adresse, effectifs / Empresa / Tipo, nombre, dirección, plantilla	Dénomination de l'emploi / Denominación del empleo

Participation à des projets de mobilité / Participación en proyectos de movilidad

J'ai déjà été dans une situation professionnelle à l'étranger... / Ya he estado en situación profesional en el extranjero ...			
<input type="checkbox"/> OUI / SI <input type="checkbox"/> NON / NO	<input type="checkbox"/> Pendant les vacances / Durante las vacaciones	<input type="checkbox"/> Dans le cadre de ma scolarité / En el marco de mi escolaridad <input type="checkbox"/> Dans le cadre d'un projet européen / En el marco de un proyecto europeo Lequel ? / ¿Cuál?	<input type="checkbox"/> Dans d'autres circonstances / En otras circunstancias Lesquelles ? / ¿Cuáles ?

**PRÉSENTATION
DE LA FORMATION
RÉALISÉE**

/

***PRESENTACIÓ
DE LA FORMACIÓ
REALITZADA***

1. DÉNOMINATION DU DIPLÔME (ES) / DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)
Técnico/a en Cocina
2. TRADUCTION DE LA DÉNOMINATION DU DIPLÔME⁽¹⁾ / TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL DIPLOMA⁽¹⁾
Technicien en Cuisine
(1) Cette traduction n'a aucune valeur légale / <i>Esta traducción no tiene valor legal</i>
3. DESCRIPTION DU PROFIL PROFESSIONNEL ASSOCIÉ AU DIPLÔME / DESCRIPCIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL ASOCIADO AL TÍTULO
<p>Compétence générale / Competencia general: Le titulaire a acquis la compétence générale relative à / <i>El titular ha adquirido la competencia general relativa a:</i></p> <p>Exécuter toutes les opérations de manipulation, préparation, conservation et présentation de toutes sortes d'aliments, confectionner les offres gastronomiques et réaliser les activités de service, en obtenant la qualité et les objectifs économiques établis et en appliquant en permanence les normes et les pratiques de sécurité et d'hygiène / <i>Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar las ofertas gastronómicas y realizar las actividades de servicio, obteniendo la calidad y los objetivos económicos establecidos aplicando permanentemente las normas y las prácticas de seguridad y de higiene.</i></p> <p>Dans ce cadre, le diplômé a acquis les compétences professionnelles suivantes (Unités de Compétence) / En este marco, el titular ha adquirido las competencias profesionales siguientes (Unidades de Competencia):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confectionner les offres gastronomiques, réaliser l'approvisionnement et en contrôler la consommation. / <i>Confeccionar las ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar el consumo</i> • Manipuler et conserver toutes sortes d'aliments crus. / <i>Manipular y conservar toda clase de alimentos crudos</i> • Préparer et présenter les élaborations de base et les plats élémentaires. / <i>Preparar y presentar las elaboraciones de base y los platos elementales</i> • Préparer et présenter des produits de pâtisserie. / <i>Preparar y presentar productos de pastelería</i> • Monter des services type « buffet », « self-service » ou autres, préparer des aliments et des boissons sous les yeux du client et soutenir les activités de service. / <i>Montar servicios tipo "buffet", "self-service" u otros, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y mantener las actividades del servicio</i> • Préparer et présenter différents types de plats de la cuisine régionale, nationale, internationale, et créative. / <i>Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa</i> • Réaliser l'administration, la gestion et la commercialisation dans une petite entreprise ou un atelier. / <i>Realizar la administración, la gestión y la comercialización en una pequeña empresa o un taller</i>
4. EMPLOIS QUE PEUT EXERCER LE TITULAIRE DE CE DIPLÔME ⁽²⁾ SECTORES DE ACTIVIDAD O TIPOS DE EMPLEOS ACCESIBLES AL TITULAR DE ESTE DIPLOMA, TÍTULO O CERTIFICADO ⁽²⁾
<p>Le Technicien en Cuisine peut exercer son travail professionnel dans les secteurs suivants / <i>El técnico en COCINA puede desarrollar su actividad profesional en los sectores siguientes:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Restauration commerciale traditionnelle, restaurants qui suivent les normes classiques de service à table, et qui utilisent des produits frais n'ayant souffert aucun type de manipulation avant d'être livrés. Par exemple, restaurants de luxe, de marché, de cuisine traditionnelle ou internationale, etc. / <i>Restauración comercial tradicional, restaurantes que siguen las normas clásicas de servicio en la mesa y que utilizan productos frescos que no han sufrido ningún tipo de manipulación antes de ser entregados. Por ejemplo, restaurantes de lujo, de mercado, de cocina tradicional o internacional, etc.</i>

SUPPLÉMENT EUROPASS AU DIPLÔME DE TECHNICIEN DE FORMATION PROFESSIONNELLE(*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO DE TÉCNICO DE FORMACION PROFESIONAL(*)



- Restauration évolutive, caractérisée par un service rapide, par l'utilisation de produits semi élaborés ou intermédiaires et de la nouvelle technologie. Elle comprend les établissements comme les « snacks », les pizzerias, les hamburgers, les repas préparés, etc. / *Restauración evolutiva, caracterizada por un servicio rápido, por la utilización de productos semielaborados o intermediarios y por las nuevas tecnologías. Comprende establecimientos como los "snacks", las pizzerías, las hamburgueserías, comidas preparadas, etc.*
- Bars et cafeterias. / *Bares y cafeterías.*
- Restauration collective, service d'aliments et de boissons aux entreprises, aux écoles, aux hôpitaux et aux moyens de transport, « catering ». / *Restauración colectiva, servicio de alimentos y bebidas a empresas, escuelas, hospitales y en medios de transporte, catering.*
- Pâtisseries. / *Pastelerías.*
- Boucheries, charcuteries, poissonneries, commerces de fruits de mer, et de fruits et légumes. / *Carnicerías, charcuterías, pescaderías, comercios de marisco, y de frutas y verduras.*
- Magasins spécialisés en repas préparés. / *Establecimientos especializados en comidas preparadas.*
- Entreprises consacrées à l'entrepôt, à l'emballage et à la distribution de produits alimentaires. / *Empresas dedicadas al almacenaje, al embalaje y a la distribución de productos alimentarios.*
- Industries agroalimentaires. / *Industrias agroalimentarias.*

et des emplois spécifiques / y los empleos específicos:

- Fonctions/sous-fonctions d'achat/contrat, élaboration et/ou service d'aliments et de boissons, et contrôle de la consommation / *Funciones/subfunciones de compra/contrato, elaboración y/o servicio de alimentos y de bebidas, y control del consumo*
- Définition d'offres gastronomiques. / *Definición de ofertas gastronómicas.*
- Approvisionnement et contrôle de la consommation. / *Aprovisionamiento y control del consumo.*
- Manipulation et transformation d'aliments et de boissons, en utilisant les équipements propres aux restaurants et aux bars. / *Manipulación y transformación de alimentos y de bebidas, utilizando los equipos propios de los restaurantes y bares.*
- Connaissance des matières premières, des équipements et des machines. / *Conocimiento de las materias primas, equipamientos y máquinas.*
- Service au client. / *Servicio al cliente.*

(2) *Le cas échéant / Si es necesario*

(*) Note d'explication / Nota explicativa

La structure de ce supplément est réalisée en application de l'Annexe VI de la Décision n° 2241/2004/CE du Parlement Européen et du Conseil du 15 décembre 2004, relative à un cadre communautaire unique pour la transparence des qualifications et des compétences (Europass).

Ce document est conçu comme une information supplémentaire au diplôme en question, mais il n'a aucune valeur juridique en soi-même.

/La estructura de este suplemento se hace en aplicación del Anexo VI de la Decisión n° 2241/2004/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de diciembre de 2004, relativa a un marco comunitario único para la transparencia de las cualificaciones y las competencias (Europass).

Este documento ha sido concebido como información suplementaria al diploma en cuestión, pero en sí no tiene valor jurídico alguno.

5. NATURE DU DIPLÔME / NATURALEZA DEL TÍTULO

<p>Dénomination et nature de l'organisme qui délivre le diplôme au nom du Roi d'Espagne / Nombre y naturaleza de la autoridad que entrega el diploma en nombre del rey Ministère de l'Éducation et des Sciences / <i>Ministerio de Educación y Ciencia</i> Organe Compétent de la Communauté Autonome / <i>Órgano Competente de la Comunidad Autónoma</i></p>	<p>Autorité Nationale ou régionale compétente pour certifier ou reconnaître le diplôme/certificat ⁽³⁾ / Autoridad Nacional o regional competente para acreditar o reconocer el diploma/certificado ⁽³⁾</p> <hr/> <p>(3) Ne remplir que si l'administration compétente est différente de l'organisme émetteur. / Indicar solo si la administración competente es diferente del organismo certificador.</p>
<p>Niveau du diplôme (national ou international) / Nivel del diploma (nacional o internacional) NATIONAL / NACIONAL : Secondaire supérieur. Formation Professionnelle de Niveau Moyen (CINE3) / <i>Secundaria Superior. Formación Profesional de Grado Medio (CINE3)</i> INTERNATIONAL / INTERNACIONAL : ISCED3 Certificat selon (Art. 11. b) ii de la Directive 2005/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 7 septembre 2005 relative à la reconnaissance de qualifications professionnelles / <i>Certificado en virtud del (Art. 11. b) ii de la Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005 relativa al reconocimiento de las cualificaciones profesionales</i></p>	<p>Échelle de qualification/Système d'évaluation / Escala de calificación/Sistema de evaluación: Modules professionnels : notes de 1 à 10 (sont positives les qualifications égales ou supérieures à 5 et négatives les autres). L'obtention du diplôme requiert l'évaluation positive dans tous les modules professionnels qui le composent. Module Professionnel de Formation dans des Centres de Travail : apte/non apte. Le système de qualification est régi par l'Ordonnance ECD/2764/2002, du 30 octobre (BOE 08.11.02) / <i>Módulos profesionales: nota de 1 a 10 (las notas superiores o iguales a 5 son positivas, y las otras negativas). La obtención del diploma exige una nota positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo: apto/no apto. El sistema de calificación se rige por la Ordenanza ECD/2764/2002, de 30 de octubre (BOE 08.11.02).</i></p>
<p>ACCES AU NIVEAU SUIVANT D'ENSEIGNEMENT OU FORMATION / ACCESO AL NIVEL SIGUIENTE DE ENSEÑANZA O DE FORMACIÓN: Ils pourront accéder aux études de Baccalauréat. / <i>Permite acceder a los estudios de Bachillerato.</i> Ils pourront accéder à des Cycles de Formation de Niveau Supérieur s'ils passent avec succès une épreuve d'accès. / <i>Permite acceder a los Ciclos Formativos de Grado Superior superando un examen de acceso.</i></p>	<p>ACCORDS INTERNATIONAUX / ACUERDOS INTERNACIONALES:</p>

SUPPLÉMENT EUROPASS AU DIPLÔME DE TECHNICIEN DE FORMATION PROFESSIONNELLE(*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO DE TÉCNICO DE FORMACION PROFESIONAL(*)



BASE LEGALE / BASE LEGAL :

REGLEMENTATION QUI ETABLIT LE DIPLOME / LEYES QUE RIGEN EL DIPLOMA:

Enseignements minimums établis par l'État / *Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado:* Royal Décret 2219/1993, du 17 décembre, qui établit le diplôme de Technicien/enne en Cuisine et les enseignements minimums correspondants. / *Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, que establece el diploma de Técnico en Cocina y las enseñanzas mínimas correspondientes.*

Enseignements établis dans le curriculum de la Communauté Autonome / *Enseñanzas establecidas por la Comunidad Autónoma:*

Décret 309/1995, du 7 novembre (Generalitat de Catalunya) / *Decreto 309/1995, de 7 de noviembre (Generalitat de Catalunya)*

Real Decreto 146/1994, de 4 de febrero (Gobierno de Aragón) / *Real Decreto 146/1994, de 4 de febrero (Gobierno de Aragón)*

**6. MODES D'OBTENTION DU DIPLOME OFFICIELLEMENT RECONNU /
MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO**

A. DESCRIPTION DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE SUIVIE / DESCRIPCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL SEGUIDA :	HEURES / HORAS	%	CREDITS/ CREDITOS ⁽⁴⁾
DANS UN CENTRE DE FORMATION / EN UN CENTRO DE FORMACION:	1600- 1620	80-81	9
SUR UN LIEU DE TRAVAIL / EN UN LUGAR DE TRABAJO:	380-400	19-20	1
APPRENTISSAGE PREALABLE VALIDE / APRENDIZAJE PREVIO VALIDADO:			
B. HEURES, POURCENTAGE ET CREDITS DU PROGRAMME COM- PLET / HORAS, PORCENTAJE Y CRÉDITOS DEL PROGRAMA COMPLETO:	2000	100	10

**C. DUREE COMPLETE DES ENSEIGNEMENTS QUI MENENT AU DIPLOME /
DURACIÓN COMPLETA DE LAS ENSEÑANZAS QUE CONDUCEN AL TÍTULO:**

HEURES / HORAS : 2000 SEMAINES/ SEMANAS : MOIS/ MESES : ANNEES/ AÑOS : 2

(4) Le cas échéant / Si procede

CONDITIONS D'ACCES / REQUISITOS DE ACCESO:

Diplôme de Fin d'Études Secondaires, ou Certificat démontrant avoir passé avec succès l'épreuve d'accès correspondante. / *Título de Graduado en Educación Secundaria, o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.*

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE / INFORMACIÓN ADICIONAL

Ministerio de Educación y Ciencia, Formación Profesional / *Ministerio de Educación i Ciencia, Formación Profesional:* www.mec.es/educa/formacion-profesional/

Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya / *Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya:* <http://www.xtec.es/fp/08/0801.htm>

Consejería de Educación del Gobierno de Aragón / *Consejería de Educación del Gobierno de Aragón:* <http://fp.educaragon.org>

SUPPLÉMENT EUROPASS AU DIPLÔME DE TECHNICIEN DE FORMATION PROFESSIONNELLE(*) /
 SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO DE TÉCNICO DE FORMACION PROFESIONAL(*)



**INFORMATION SUR LE SYSTÈME D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE /
 INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA DE ENSEÑAZA SECUNDARIA**

	Técnico		Bachiller		Título profesional	
17	CF Grado Medio	CF Grado Medio	2		6	
16	F.P.	Artes Plásticas y Diseño	1		5	
	CF Grado Medio		Bachillerato			
15			4		4	
14			3		3	
13			2		2	
12			1		1	
	Educación Secundaria Obligatoria				Música y Danza Grado Medio	

Niveaux de Classification Internationale Normalisée de l'Éducation (C.I.N.E.) /
 Nivells de Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació (C.I.N.E.)

CINE 2  CINE 3 

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL – COCINA (*)



CAP CUISINE / CAP EN COCINA

RÉSUMÉ DESCRIPTIF DE LA CERTIFICATION / RESUMEN DESCRIPTIVO DE LA CERTIFICACIÓN

Source: Répertoire National des Certifications Professionnelles / Fuente: Catálogo Nacional de las Certificaciones Profesionales

INTITULE / DENOMINACIÓN	
CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine / CAP: Certificado de aptitud profesional en Cocina	
AUTORITE RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION AUTORIDAD RESPONSABLE DE LA CERTIFICACIÓN	QUALITE DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION CALIDAD DEL/DE LOS FIRMANTE/S DE LA CERTIFICACIÓN
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration des références : CPC n° 17 / Modalidades de elaboración de las referencias: CPC n°17	Recteur de l'académie/ Rector de la academia
NIVEAU ET/OU DOMAINE D'ACTIVITE / NIVELL I/O ÀMBIT D'ACTIVITAT	
V (Nomenclature de 1967) / V (Nomenclatura de 1967)	
Code NSF: 221 Agroalimentaire, alimentation, cuisine / Codi NSF: 221 Agroalimentaria, alimentació, cocina	
RESUME DU REFERENTIEL D'EMPLOI OU ELEMENTS DE COMPETENCE ACQUIS RESUMEN DEL PERFIL PROFESIONAL O ELEMENTOS DE COMPETENCIA ADQUIRIDOS	
<p>Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. / El titular del CAP en cocina realiza platos utilizando diferentes técnicas de producción culinaria.</p> <p>Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts). / Conoce los productos alimentarios y se encarga de su aprovisionamiento (recibos de pedidos, almacenajes de los productos, cálculo de costes).</p> <p>Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu. / Domina los conocimientos de base en cocina (confección de los platos, aderezos) y puede concebir un menú.</p> <p>Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité. / Mantiene en condiciones su puesto de trabajo, y respeta las reglas de higiene y seguridad.</p> <p>Il peut exercer comme commis cuisinier en restauration traditionnelle ou collective. / Puede ejercer como ayudante de cocina en restauración tradicional o colectiva.</p>	
SECTEURS D'ACTIVITE OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DE CE DIPLOME, CE TITRE OU CE CERTIFICAT / SECTORES DE ACTIVIDAD O TIPOS DE EMPLEOS ACCESIBLES POR EL TITULAR DE ESTE DIPLOMA, TÍTULO O CERTIFICADO	
<p>Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière / Restauración comercial, restauración colectiva, empresas relacionadas con la industria de la hostelería</p> <p>Commis cuisinier, cuisinier / Ayudante de cocinero, cocinero</p>	
Codes des fiches ROME les plus proches : 13212 / Códigos de las fichas ROME más cercanas: 13212	
MODALITES D'ACCES A CETTE CERTIFICATION / MODALIDADES DE ACCESO A ESTA CERTIFICACIÓN	
Descriptif des composantes de la certification: / Descripción de los componentes de la certificación:	
<p>Approvisionnement et organisation / Aprovisionamiento y organización</p> <p>Production culinaires / Producción culinaria</p> <p>Commercialisation et distribution de la production culinaire / Comercialización y distribución de la producción culinaria</p> <p>Français et histoire-géographie / Francés e historia-geografía</p>	

Mathématiques sciences / <i>Ciencias matemáticas</i> Vie sociale et professionnelle / <i>Vida social y profesional</i> Éducation physique et sportive / <i>Educación física y deportiva</i> Langue vivante / <i>Lengua extranjera</i>			
Validité des composantes acquises : 5 ans / <i>Validez de los componentes adquiridos: 5 años</i>			
Conditions d'inscription à la certification / <i>Condiciones de inscripción en la certificación</i>	Oui/Sí	Non/No	Composition des jurys / <i>Composición de los jurados</i>
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant / <i>Después de un itinerario de formación como alumno o estudiante</i>	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives / <i>El jurado es presidido por un consejero de enseñanza tecnológica elegido de entre las personas cualificadas de la profesión.</i> <i>Se compone a partes iguales de:</i> - <i>maestros de establecimientos docentes públicos, privados bajo contrato y centros de formación profesional;</i> - <i>profesionales elegidos en igual número de entre los empresarios y los asalariados tras consulta a las organizaciones representativas</i>
En contrat d'apprentissage / <i>En contrato de prácticas</i>	X		Ídem
Après un parcours de formation continue / <i>Después de un itinerario de formación continua</i>	X		Ídem
En contrat de professionnalisation / <i>En contrato de profesionalización</i>	X		Ídem
Par candidature individuelle / <i>Por candidatura individual</i>	X		Ídem
Par expérience / <i>Por experiencia</i>	X		Ídem
LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS VÍNCULOS CON OTRAS CERTIFICACIONES		ACCORDS EUROPEENS OU INTERNATIONAUX ACUERDOS EUROPEOS O INTERNACIONALES	

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL – COCINA (*)



BASE LEGALE / BASE LEGAL

Référence du décret général :

Décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 portant règlement général du certificat d'aptitude professionnelle /

Referencia del decreto general:

Decreto n° 2002-463 de 4 de abril 2002 sobre el reglamento general del certificado de aptitud profesional

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 22 juin 2004

Referencia orden creación (o fecha primera orden registro):

orden del 22/06/2004

POUR PLUS D'INFORMATIONS / PARA MÁS INFORMACIÓN

Statistiques : / *Estadísticas:*

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information: / *Otras fuentes de información:*

CNDP

ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires / *Légifrance para los textos reglamentarios*

- <http://www.cndp.fr>

- <http://www.onisep.fr>

FONCTIONS ET CAPACITES ASSOCIEES / FUNCIONS I CAPACITATS ASSOCIADES

Fonctions assumées par le titulaire du CAP cuisine / *Funciones asumidas por el titular del CAP en cocina*

Capacités / *Capacidades*

Approvisionnement et stockage /
Aprovisionamiento y almacenaje

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques / *Prever los productos necesarios para las realizaciones de conformidad con las fichas técnicas*
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées brutes et pré-élaborées / *Recibir, controlar y almacenar los alimentos brutos y preelaborados*

Organisation /
Organización

- Organiser son travail en tenant compte des impératifs de la production / *Organizar su trabajo teniendo en cuenta los imperativos de la producción*

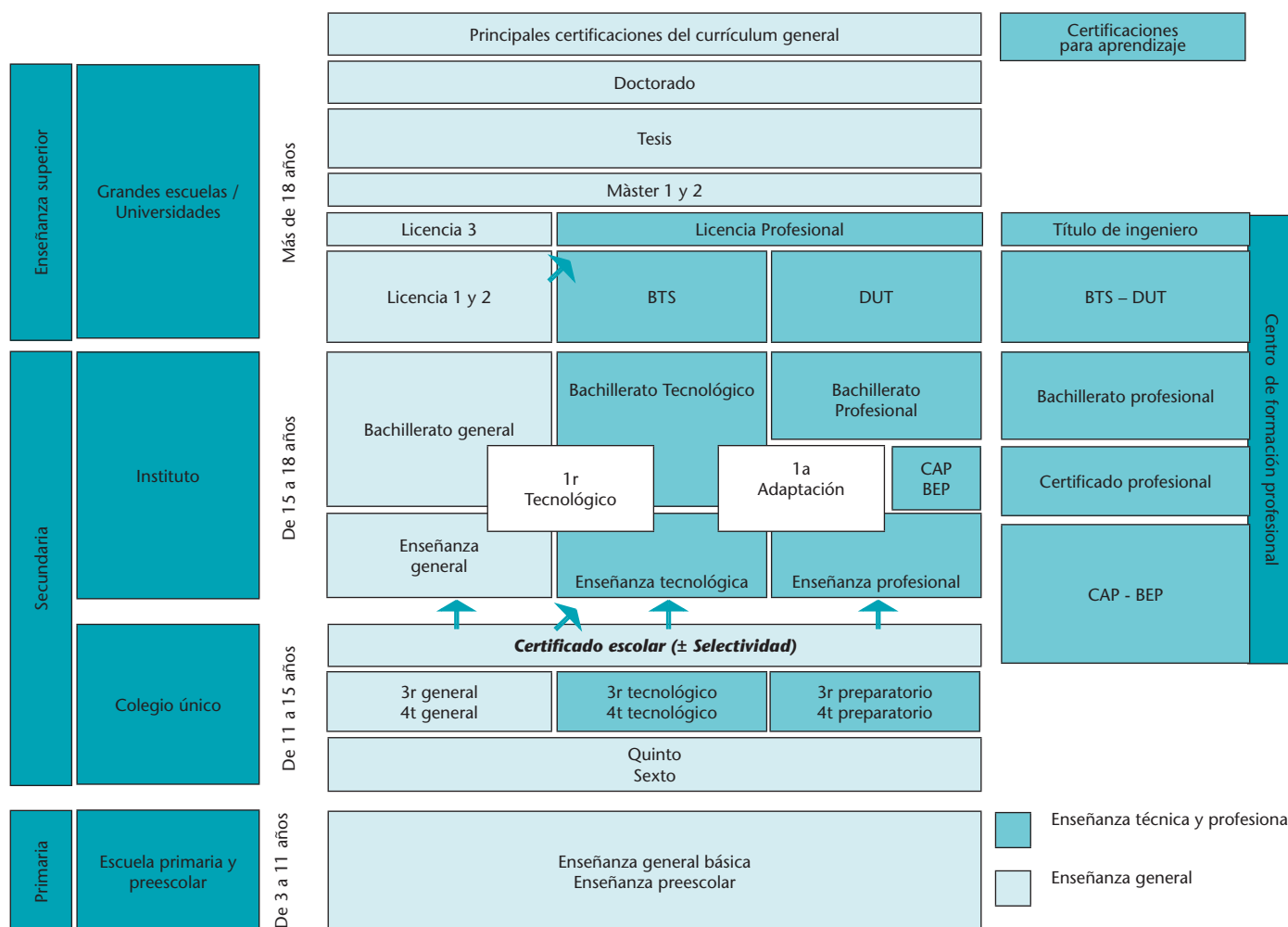
Production culinaire /
Producción culinaria

- Réaliser les préparations préliminaires des denrées / *Realizar las preparaciones preliminares de los alimentos*
- Réaliser des cuissons et des remises en température / *Realizar cocciones i restablir les temperatures*
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base / *Realizar cocciones y restablecimientos de temperatura*
- Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts / *Realizar entremeses fríos, calientes y a base de pasta, pastelería y postres*

Distribution de la production /
Distribució de la producció

- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution / *Aderezar y distinguir las preparaciones culinarias y participar en su distribución*

LE SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS EL SISTEMA EDUCATIVO FRANCÉS



Les diplômes de l'enseignement professionnel peuvent être préparés sous statut scolaire ou par la voie de l'apprentissage. Le CAP, le Bac Pro comme le BP sont plus particulièrement des diplômes d'insertion professionnelle ; ils visent la maîtrise de compétences donnant directement accès à un métier.

Los diplomas de la enseñanza profesional pueden ser preparados bajo estatus escolar o por vía del aprendizaje profesional. El CAP, el Bac Pro y el BP son más particularmente diplomas de inserción profesional; se dirigen al dominio de competencias que dan acceso directo a una profesión.

Le CAP (Certificat d'Aptitudes Professionnelles) / El CAP (Certificado de Aptitudes Profesionales)

Il correspond au premier niveau de qualification ouvrière et employée (niveau V).

Les jeunes qui préparent ce diplôme sortent en général du collège autour de 16 ans (entre 16 et 18 ans pour la très grande majorité d'entre eux). Il est de plus en plus fréquent (mais cela concerne moins de 10% des apprentis de CAP) que certains jeunes qui préparent ce diplôme aient un très bon niveau scolaire (lycée, voire niveau bac), notamment des fils ou filles d'artisans qui ont un projet de reprise de l'entreprise familiale.

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL – COCINA (*)



Les jeunes qui préparent ce diplôme suivent un enseignement général, technologique et professionnel en centre de formation d'apprentis. Le diplôme professionnel valide les acquis dans ces trois domaines, en prenant en compte les compétences acquises en entreprise: les employeurs sont le plus souvent associés à l'évaluation des acquis en entreprise et cette évaluation est comptabilisée pour la délivrance du CAP.

Corresponde al primer nivel de cualificación profesional y laboral (nivel V).

Los jóvenes que preparan este diploma salen de la escuela en general alrededor de los 16 años (entre los 16 y 18 años, la mayoría). Cada vez es más frecuente (aunque ello afecta a menos del 10% de los aprendices del CAP) que algunos jóvenes que preparan este diploma tienen un muy buen nivel escolar (instituto/escuela técnica, ver nivel bachillerato), y son principalmente hijos o hijas de artesanos que tienen un proyecto para hacerse cargo de la empresa familiar.

Los jóvenes que preparan este diploma siguen una enseñanza general, tecnológica y profesional en un centro de formación profesional. El diploma profesional valida las competencias adquiridas en estos tres ámbitos, teniendo en cuenta las competencias adquiridas en empresa: los empresarios a menudo están asociados a la evaluación de las competencias adquiridas en empresa y esta evaluación puntúa para la entrega del CAP.

LA FORMATION PAR L'APPRENTISSAGE EN FRANCE LA FORMACIÓN MEDIANTE APRENDIZAJE EN FRANCIA

L'apprentissage est un dispositif de formation diplômante qui s'appuie sur un **contrat de travail** particulier (« contrat d'apprentissage ») et une formation professionnelle préparant un diplôme ou un titre reconnu par la profession. Il s'agit donc d'une formation en alternance école-entreprise.

El aprendizaje es un sistema de formación diplomada que se basa en un contrato de trabajo especial ("contrato de aprendizaje") y una formación profesional para preparar un diploma o un título reconocido por la profesión. Se trata pues de una formación que alterna la escuela y la empresa.

1- Un contrat de travail particulier / **Un contrato de trabajo especial**

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail qui lie un employeur et un apprenti. L'apprenti est de ce fait un jeune travailleur. Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 à 25 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.

L'apprenti perçoit un salaire correspondant à un pourcentage du SMIC déterminé en fonction de son âge et de sa formation. Il est soumis aux règles du code du travail et aux conventions collectives.

El contrato de aprendizaje es un contrato de trabajo que vincula a un empresario y a un aprendiz. El aprendiz es de hecho un trabajador joven. Para ser aprendiz, hay que tener entre 16 y 25 años al inicio del contrato de aprendizaje y ser reconocido apto para el ejercicio de la profesión en un chequeo médico previo al contrato.

El aprendiz recibe un salario correspondiente a un porcentaje del SMIC (salario mínimo francés) determinado en función de su edad y de su formación. Está sometido a las reglas de la legislación laboral y a los convenios colectivos.

2- Une formation en alternance / **Una formación en alternancia**

La **durée** du contrat d'apprentissage est en moyenne de deux ans. Toutefois cette durée peut varier de 6 mois à 3 ans, notamment en fonction du type de profession, du niveau de qualification et des diplômes déjà obtenus. Grâce à des contrats successifs, l'apprentissage permet d'accéder à tous les niveaux de qualification professionnelle du second degré ou du supérieur.

Le contrat comporte obligatoirement une formation qui est donnée à la fois en entreprise et dans un **centre de formation d'apprentis (CFA)**. Le cursus de formation en apprentissage comporte un minimum de 400 heures de formation théorique et générale par an, dans le C.F.A.

L'apprenti se forme également au sein de l'entreprise où il acquiert une première expérience professionnelle. Il est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage qui l'accompagne et lui transmet ses connaissances et savoir-faire. Le maître d'apprentissage est en relation avec le centre de formation d'apprentis.

Le rythme entreprise - CFA varie selon les diplômes : les apprentis passent chaque mois soit 3 semaines en entreprise et une semaine au CFA, soit deux semaines au CFA et deux semaines en entreprise.

*La **duración** del contrato de aprendizaje es de dos años como media. Sin embargo, esta duración puede variar entre 6 meses y 3 años, principalmente en función del tipo de profesión, del nivel de cualificación y de los diplomas ya obtenidos. Gracias a los contratos sucesivos, el aprendizaje permite acceder a todos los niveles de cualificación profesional de educación secundaria o superior.*

*El contrato comporta obligatoriamente una formación que se imparte a la vez en empresa y en un **centro de formación profesional (CFA)**. El currículo de formación en aprendizaje comporta un mínimo de 400 horas de formación teórica y general por año, en el centro.*

El aprendiz se forma igualmente en el seno de la empresa, donde adquiere una primera experiencia profesional. Está bajo la responsabilidad de un maestro de aprendizaje que le acompaña y le transmite sus conocimientos y competencias. El maestro de aprendizaje está relacionado con el centro de formación profesional.

El ritmo empresa-centro varía según los diplomas: los aprendices pasan cada mes, o tres semanas en empresa y una semana en el centro, o dos semanas en el centro y dos semanas en empresa.

3- Une préparation de tous les diplômes et titres professionnels reconnus / Una preparación de todos los diplomas y títulos profesionales reconocidos

L'apprentissage permet de préparer :

- un diplôme professionnel de l'enseignement secondaire : certificat d'aptitude professionnelle (C.A.P.), brevet d'études professionnelles (B.E.P.), baccalauréat professionnel, brevet professionnel, brevet de technicien ;
- un diplôme de l'enseignement supérieur : brevet de technicien supérieur (B.T.S.), diplôme universitaire de technologie (D.U.T.), diplômes d'ingénieur, d'école supérieure de commerce, etc. ;
- un titre à finalité professionnelle enregistré au répertoire national des certifications professionnelles.

El aprendizaje permite preparar:

- *un diploma profesional de enseñanza secundaria: certificado de aptitud profesional (C.A.P.), certificado de estudios profesionales (B.E.P.), bachillerato profesional, certificado profesional, certificado técnico;*
- *un diploma de enseñanza superior: certificado técnico superior (B.T.S.), diploma universitario en tecnología (D.U.T.), diplomas de ingeniero, de escuela superior mercantil, etc.;*
- *un título de finalidad profesional registrado en el registro nacional de certificaciones profesionales.*

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL – COCINA (*)



BREVET PROFESSIONNEL CUISINE CERTIFICADO PROFESIONAL EN COCINA

RÉSUMÉ DESCRIPTIF DE LA CERTIFICATION / RESUMEN DESCRIPTIVO DE LA CERTIFICACIÓN

Source: Répertoire National des Certifications Professionnelles / Fuente: Catálogo Nacional de las Certificaciones Profesionales

INTITULE / DENOMINACIÓN	
BP : Brevet professionnel Cuisinier / BP: Certificado profesional en cocina	
AUTORITE RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION AUTORIDAD RESPONSABLE DE LA CERTIFICACIÓN	QUALITE DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION CALIDAD DEL/LOS FIRMANTE(S) DE LA CERTIFICACIÓN
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration des références : CPC n° 17 / Modalidades de elaboración de las referencias: CPC n° 17	- Recteur de l'académie / - Rector de la academia
NIVEAU ET/OU DOMAINE D'ACTIVITE / NIVEL Y/O ÁMBITO DE ACTIVIDAD	
IV (Nomenclature de 1967) / IV (Nomenclatura de 1967)	
Code NSF: 221 Agroalimentaire, alimentation, cuisine / Codi NSF: 221 Agroalimentaria, alimentación, cocina	
RESUME DU REFERENTIEL D'EMPLOI OU ELEMENTS DE COMPETENCE ACQUIS RESUMEN DEL PERFIL PROFESIONAL O ELEMENTOS DE COMPETENCIA ADQUIRIDOS	
Cuisinier hautement qualifié, le titulaire de ce diplôme: / Cocinero altamente cualificado, el titular de este diploma: - élabore des propositions de menus et crée des recettes de cuisine / elabora propuestas de menús y crea recetas de cocina - organise la répartition des tâches de son groupe de production / organiza la distribución de tareas de su grupo de producción - réalise des productions culinaires et pâtisseries / realiza producciones culinarias y pasteleras - vérifie la qualité des denrées utilisées / verifica la calidad de los productos alimentarios utilizados - anime son groupe de production et assure la formation des commis / estimula a su grupo de producción y asegura la formación de los ayudantes	
SECTEURS D'ACTIVITE OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DE CE DIPLOME, CE TITRE OU CE CERTIFICAT / SECTORES DE ACTIVIDAD O TIPOS DE EMPLEOS ACESIBLES PARA EL TITULAR DE ESTE DIPLOMA, TÍTULO O CERTIFICADO	
Entreprises de restauration classique, de restauration collective, de restauration des voyageurs, chez des traiteurs. / Empresas de restauración clásica, de restauración colectiva, de restauración en medios de transporte o en establecimientos de comida preparada. Cuisinier hautement qualifié / Cocinero altamente cualificado	
Codes des fiches ROME les plus proches : 13212 / Códigos de las fichas ROME más cercanas: 13212	
MODALITES D'ACCES A CETTE CERTIFICATION / MODALIDADES DE ACCESO A ESTA CERTIFICACIÓN	
Descriptif des composantes de la certification: / Descripción de los componentes de la certificación:	
Pratique professionnelle / Práctica profesional Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation / Nuevas tecnologías y ciencias de la alimentación Gestion / Gestión Mathématiques Sciences / Ciencias matemáticas	

Expression française et ouverture sur le monde / Expresión francesa y apertura al mundo Langue vivante étrangère / Lengua viva extranjera			
Validité des composantes acquises : 5 ans / Validez de los componentes adquiridos: 5 años			
Conditions d'inscription à la certification / Condiciones de inscripción en la certificación	Oui/Sí	Non/No	Composition des jurys / Composición de los jurados
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant / Después de un itinerario de formación en status de alumno o de estudiante		X	
En contrat d'apprentissage / Bajo contrato de aprendizaje	X		Ídem
Après un parcours de formation continue / Después de un itinerario de formación continua	X		Ídem
En contrat de professionnalisation / Bajo contrato de profesionalización	X		Ídem
Par candidature individuelle / Por candidatura individual	X		Ídem
Par expérience / Por experiencia	X		Ídem
LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS VÍNCULOS CON OTRAS CERTIFICACIONES		ACCORDS EUROPEENS OU INTERNATIONAUX ACUERDOS EUROPEOS O INTERNACIONALES	
BASE LEGALE / BASE LEGAL			
<p>Référence du décret général : Décret n° 95-664 du 9 mai 1995 portant règlement général du brevet professionnel / ACUERDOS EUROPEOS O INTERNACIONALES: Decreto n° 95-664 de 9 de mayo de 1995 sobre el reglamento general del certificado profesional</p> <p>Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) : Arrêté du 31/07/1989 Referencia orden creación (o fecha de la primera orden de registro): Orden de 31/07/1989</p>			

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL – COCINA (*)



POUR PLUS D'INFORMATIONS / PARA MÁS INFORMACIÓN

Statistiques : / Estadísticas:

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information: / Otras fuentes de información:

CNDP

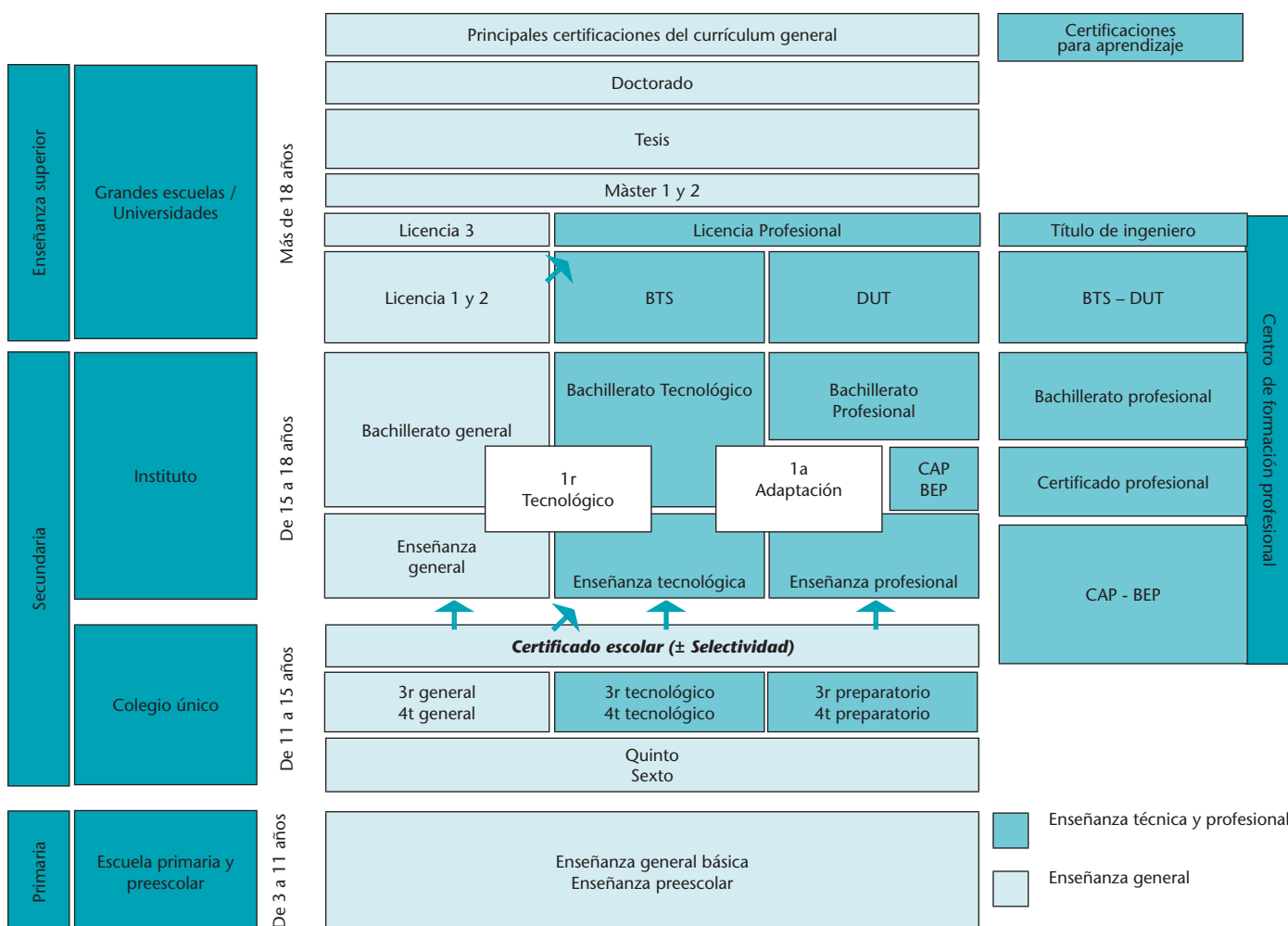
ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires / Légifrance para los textos reglamentarios

- <http://www.cndp.fr>

- <http://www.onisep.fr>

**LE SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS
EL SISTEMA EDUCATIVO FRANCÉS**



Les diplômes de l'enseignement professionnel peuvent être préparés sous statut scolaire ou par la voie de l'apprentissage. Le CAP, le Bac Pro comme le BP sont plus particulièrement des diplômes d'insertion professionnelle ; ils visent la maîtrise de compétences donnant directement accès à un métier.

Los diplomas de la enseñanza profesional pueden ser preparados bajo status escolar o mediante el aprendizaje. El CAP, el Bac Pro y el BP son más particularmente diplomas de inserción profesional; se dirigen al dominio de competencias que dan acceso directamente a una profesión.

Le BP (Brevet professionnel) / El BP (Certificado profesional)

Il s'agit comme le bac professionnel d'un diplôme professionnel de niveau IV. C'est un diplôme très ancien qui est plus pointu que le bac professionnel sur le plan technique. Les candidats doivent avoir au moins deux ans d'expérience professionnelle pour s'y inscrire, la préparation du CAP par l'apprentissage donnant cette équivalence des deux années d'expérience professionnelle. Les jeunes qui préparent cette formation sortent en général de CAP et ont autour de 18-20 ans.

Se trata, como el bachillerato profesional, de un diploma profesional de nivel IV. Es un diploma muy antiguo que es más especializado que el bachillerato profesional en el plano técnico. Los candidatos deben tener al menos dos años de experiencia profesional para matricularse, aunque la preparación del CAP mediante el aprendizaje ya cubre estos dos años de experiencia profesional. Los jóvenes que preparan esta formación proceden en general del CAP y tienen unos 18-20 años.

LA FORMATION PAR L'APPRENTISSAGE EN FRANCE LA FORMACIÓN MEDIANTE APRENDIZAJE EN FRANCIA

L'apprentissage est un dispositif de formation diplômante qui s'appuie sur un contrat de travail particulier (« contrat d'apprentissage ») et une formation professionnelle préparant un diplôme ou un titre reconnu par la profession. Il s'agit donc d'une formation en alternance école-entreprise.

El aprendizaje es un sistema de formación diplomada que se basa en un contrato de trabajo especial ("contrato de aprendizaje") y una formación profesional que prepara para un diploma o un título reconocido por la profesión. Se trata pues de una formación que alterna la escuela y la empresa.

1- Un contrat de travail particulier / Un contrato de trabajo especial

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail qui lie un employeur et un apprenti. L'apprenti est de ce fait un jeune travailleur. Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 à 25 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.

L'apprenti perçoit un salaire correspondant à un pourcentage du SMIC déterminé en fonction de son âge et de sa formation. Il est soumis aux règles du code du travail et aux conventions collectives.

El contrato de aprendizaje es un contrato de trabajo que vincula a un empresario y un aprendiz. El aprendiz es de hecho un trabajador joven. Para llegar a ser aprendiz, hay que tener entre 16 y 25 años al inicio del contrato de aprendizaje y ser reconocido como apto para el ejercicio de la profesión en el chequeo médico previo al contrato. El aprendiz recibe un salario correspondiente a un porcentaje del SMIC (salario mínimo francés) determinado en función de su edad y de su formación. Está sometido a las reglas de la legislación laboral y a los convenios colectivos.

2- Une formation en alternance / Una formación en alternancia

La durée du contrat d'apprentissage est en moyenne de deux ans. Toutefois cette durée peut varier de 6 mois à 3 ans, notamment en fonction du type de profession, du niveau de qualification et des diplômes déjà obtenus. Grâce à des contrats successifs, l'apprentissage permet d'accéder à tous les niveaux de qualification professionnelle du second degré ou du supérieur.

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL – COCINA (*)



Le contrat comporte obligatoirement une formation qui est donnée à la fois en entreprise et dans un centre de formation d'apprentis (CFA). Le cursus de formation en apprentissage comporte un minimum de 400 heures de formation théorique et générale par an, dans le C.F.A.

L'apprenti se forme également au sein de l'entreprise où il acquiert une première expérience professionnelle. Il est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage qui l'accompagne et lui transmet ses connaissances et savoir-faire. Le maître d'apprentissage est en relation avec le centre de formation d'apprentis.

Le rythme entreprise - CFA varie selon les diplômes : les apprentis passent chaque mois soit 3 semaines en entreprise et une semaine au CFA, soit deux semaines au CFA et deux semaines en entreprise.

La duración del contrato de aprendizaje es de dos años como media. Sin embargo, esta duración puede variar entre 6 meses y 3 años, principalmente en función del tipo de profesión, del nivel de cualificación y de los diplomas ya obtenidos. Gracias a los contratos sucesivos, el aprendizaje permite acceder a todos los niveles de cualificación profesional de segundo grado o de grado superior.

El contrato comporta obligatoriamente una formación que se imparte a la vez en empresa y en un centro de formación profesional (CFA). El currículo de formación en aprendizaje comporta un mínimo de 400 horas de formación teórica y general por año, en el centro.

El aprendiz se forma igualmente en el seno de la empresa, donde adquiere una primera experiencia profesional. Está bajo la responsabilidad de un maestro de aprendizaje que le acompaña y le transmite sus conocimientos y competencias. El maestro de aprendizaje está relacionado con el centro de formación profesional.

El ritmo empresa-centro varía según los diplomas: los aprendices pasan cada mes, o tres semanas en empresa y una semana en el centro, o dos semanas en el centro y dos semanas en empresa.

3- Une préparation de tous les diplômes et titres professionnels reconnus / Una preparación de todos los diplomas y títulos profesionales reconocidos

L'apprentissage permet de préparer :

- un diplôme professionnel de l'enseignement secondaire : certificat d'aptitude professionnelle (C.A.P.), brevet d'études professionnelles (B.E.P.), baccalauréat professionnel, brevet professionnel, brevet de technicien ;
- un diplôme de l'enseignement supérieur : brevet de technicien supérieur (B.T.S.), diplôme universitaire de technologie (D.U.T.), diplômes d'ingénieur, d'école supérieure de commerce, etc. ;
- un titre à finalité professionnelle enregistré au répertoire national des certifications professionnelles.

El aprendizaje permite preparar:

- *un diploma profesional de enseñanza secundaria: certificado de aptitud profesional (C.A.P.), certificado de estudios profesionales (B.E.P.), bachillerato profesional, certificado profesional, certificado técnico*
- *un diploma de enseñanza superior: certificado técnico superior (B.T.S.), diploma universitario en tecnología (D.U.T.), diplomas de ingeniero, de escuela superior mercantil, etc.;*
- *un título de finalidad profesional registrado en el registro nacional de certificaciones profesionales.*

BILAN DU SÉJOUR
/
VALORACIÓN DE LA ESTANCIA

I. LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES / I. LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

A. Activités/travaux réalisés pendant l'itinéraire de mobilité / Actividades/tareas efectuadas durante el itinerario de movilidad

CHAMP D'ACTIVITÉ I : Élaborer les entrées et hors-d'œuvre
ÁMBITO DE ACTIVIDAD I: Elaborar los entrantes y entremeses



et/ou / y/o



TABLEAU 1 / CUADRO 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVIDADES REALIZADAS	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centro de formación	
	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica
	(1)			
COMPÉTENCE N° 1 : Sélectionner les matières premières / COMPETENCIA N° 1: Seleccionar las materias primas				
COMPÉTENCE N° 2 : Nettoyer et préparer les produits / COMPETENCIA N° 2 : Limpiar y preparar los productos				
COMPÉTENCE N° 3 : Élaborer des entrées froides - À base de légumes, céréales, fruits, charcuterie / COMPETENCIA N° 3: Elaborar entrantes fríos - A base de verduras, cereales, fruta, charcutería				
COMPÉTENCE N° 4 : Élaborer des salades - Simples et composées / COMPETENCIA N° 4: Elaborar ensaladas - Simples y mixtas				
COMPÉTENCE N° 5 : Élaborer des entrées chaudes - Soupes, crèmes, soufflés, potages, etc./ COMPETENCIA N° 5: Elaborar entrantes calientes - Sopas, cremas, soufflés, potajes, etc				
COMPÉTENCE N° 6 : Confectionner différentes préparations pour accompagnement ou farces - Mousses, farces, gélatines, sauces / COMPETENCIA N° 6: Confeccionar diferentes preparaciones como acompañamiento o rellenos - Mousses, rellenos, gelatinas, salsas				
COMPÉTENCE N° 7 : Appliquer les techniques de décoration, combinaison de couleurs et composants / COMPETENCIA N° 7: Aplicar las técnicas de decoración, combinación de colores y componentes				

COMPÉTENCE N° 8: Finaliser l'assiette et présenter / COMPETENCIA N° 8: Finalizar el plato y presentar				
--	--	--	--	--

À compléter par les référents du jeune en accord avec celui-ci / *A completar pels referents del jove d'acord amb ell:*

(1) cocher la colonne correspondant quand l'opération a été réalisée pendant le séjour et en fonction de la décision du centre de formation ou de l'entreprise / *marcar la columna que corresponda cuando la operación haya sido realizada durante la estancia según lo que se haya visto en el centro de formación o en la empresa*

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / <i>Nombre y apellidos del tutor de la empresa</i>	Date / <i>Fecha</i>		
	jj /dd	mm / mm	aaaa / aaaa
Signature / <i>Firma</i>			



et/ou / y/o



TABLEAU 2 / CUADRO 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES ⁽²⁾
realizadas por el alumno/aprendiz o en las que haya participado

Exemple : [1 et 2] Identifier les matières premières pour élaborer une crème vichyssoise (poireau, oignon, pomme de terre, beurre, bouillon de volaille et crème fraîche). Sélection des produits, qualités, quantités, nettoyage et découpe. /

Ejemplo : [1 i 2] Identificar las materias primas para elaborar una crema vichyssoise (puerro, cebolla, patata, mantequilla, caldo de ave y crema de leche fresca). Selección de los productos, calidades, cantidades, limpieza y corte.

TABLEAU 3 / CUADRO 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENDIZAJES ESPECÍFICOS DE LA REGIÓN ⁽²⁾

Quelles ont été les découvertes dans de champ d'activité en termes de produits, outils ou matériaux, techniques et méthodes ? /

¿Cuáles han sido los descubrimientos en este ámbito de actividad en términos de recetas, productos, herramientas o materiales, técnicas y métodos?

(2) À compléter par le jeune avec l'aide de ses référents / A precisar por el joven con la ayuda de sus referentes

CHAMP D'ACTIVITÉ II : Élaborer les plats principaux /
ÁMBITO DE ACTIVIDAD II: Elaborar los platos principales



et/ou / y/o



TABLEAU 1 / CUADRO 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVIDADES REALIZADAS	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centro de formación	
	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica
	(1)			
COMPÉTENCE N° 1 : Préparer des petites pièces de viandes, volailles, gibiers, abats pour les cuire (P.A.C.) - Débiter, désosser, découper à cru / COMPETÈNCIA N° 1: Preparar pequeñas piezas de carnes, volatería, caza, tripería, para cocerlas (P.A.C.) – Despiezar, desosar, cortar en crudo				
COMPÉTENCE N°2 : Préparer des portions de poisson pour les cuire (P.A.C.) - Lever des filets, darnes, tronçons / Preparar porciones de pescado para cocerlas (P.A.C.)– Hacer filetes, rodajas, piezas				
COMPÉTENCE N° 3 : Préparer les farces, duxelles, beurre composé, émulsionnées chaudes / COMPETÈNCIA N° 3 : Preparar los rellenos, duxelles, beurre composé, emulsiones calientes				
COMPÉTENCE N° 4 : Préparer des garnitures complexes / COMPETÈNCIA N° 4 : Preparar las guarniciones complejas				
COMPÉTENCE N° 5 : Réaliser les cuissons / COMPETÈNCIA N° 5 : Realizar las cocciones				
COMPÉTENCE N° 6 : Réaliser les sauces d'accompagnement, fonds, fumets, sauces de base - Brunnes, blanches / COMPETÈNCIA N° 6 : Realizar las salsas de acompañamiento, fondos, caldos de pescado, salsas de base - Oscuras, blancas				
COMPÉTENCE N° 7 : Réaliser les liaisons - À l'amidon, protidiques, par réduction / COMPETÈNCIA N° 7 : Realizar las ligazones -Con almidón, proteicas, reducción				

À compléter par les référents du jeune en accord avec celui-ci / A completar por los referentes del joven en consulta con él:

(1) cocher la colonne correspondant quand l'opération a été réalisée pendant le séjour et en fonction de la décision du centre de formation ou de l'entreprise / marcar la columna que corresponda cuando la operación haya sido realizada durante la estancia según lo que se haya visto en el centro de formación o en la empresa

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / Nombre y apellidos del tutor de la empresa	Date / Fecha		
	jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa
Signature / Firma			



TABLEAU 2 / CUADRO 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES ⁽²⁾
realizadas por el alumno/aprendiz o en las que haya participado

Exemple : [5] Réaliser une cuisson à l'anglaise. Déterminer et préparer le produit à cuire : pomme de terre (peler, façonner, faire bouillir), porter l'eau à ébullition, la saler, introduire le produit, selon la température indiquée, respect du temps de cuisson.. /

Ejemplo : [5] Realizar una cocción a la inglesa. Determinar y preparar el producto a cocer: patata (pelar, cortar, hervir), llevar el agua a ebullición, salarla, introducir el producto, según la temperatura indicada, respecto del tiempo de cocción.

TABLEAU 3 / CUADRO 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENDIZAJES ESPECÍFICOS DE LA REGIÓN ⁽²⁾

Quelles ont été les découvertes dans de champ d'activité en termes de produits, outils ou matériaux, techniques et méthodes ? /
¿Cuáles han sido los descubrimientos en este ámbito de actividad en términos de recetas, productos, herramientas o materiales, técnicas y métodos?

(2) À compléter par le jeune avec l'aide de ses référents / A precisar por el joven con la ayuda de sus referentes

CHAMP D'ACTIVITÉ III : Élaborer les pâtisseries et les desserts /
ÁMBITO DE ACTIVIDAD III: Elaborar la pastelería y los postres



et/ou / y/o



TABLEAU 1 / CUADRO 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVIDADES REALIZADAS	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centro de formación	
	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica
	(1)			
COMPÉTENCE N°1 : Élaborer les pâtes salées, pâte à pain traditionnelle, de campagne, pain de mie .../ COMPETENCIA N° 1: Elaborar pastas saladas, masa de pan tradicional, pan de pueblo, pan de molde...				
COMPÉTENCE N° 2 : Élaborer les pâtes à pâtisserie de base - Brisée, feuilletée, brioche, biscuit .../ COMPETENCIA N° 2 : Elaborar las pastas básicas de pastelería – Brisa, hojaldre, bizcocho, galletas...				
COMPÉTENCE N° 3 : Réaliser des préparations à base de fruits - Conserve, confitures, sirops, gelées .../ COMPETENCIA N° 3 : Realizar preparaciones a base de fruta - Conservas, confituras, almíbares, jaleas...				
COMPÉTENCE N° 4 : Manipuler l'oeuf dans toutes ses variantes - Crèmes, meringues, émulsions.../ COMPETENCIA N° 4 : Manipular el huevo en todas sus variantes - Cremas, merengues, emulsiones...				
COMPÉTENCE N° 5 : Élaborer et monter des crèmes, chantillys, farces pour desserts / COMPETENCIA N° 5 : Elaborar y montar cremas, chantillís, rellenos para postres				
COMPÉTENCE N° 6 : Préparer des sucres composés, sirops, caramels, glacés ... / COMPETENCIA N° 6 : Preparar azúcares compuestos, almíbares, caramelos, helados...				
COMPÉTENCE N° 7: Travailler le chocolat, le faire fondre, le ramollir, le mouler / COMPETENCIA N° 7: Trabajar el chocolate, fundirlo, ablandarlo, moldearlo				
COMPÉTENCE N° 8: Préparer mousses, semi-froids, sorbets y glaces / COMPETENCIA N° 8: Preparar mousses, semifríos, sorbetes y helados				

COMPÉTENCE N° 9: Décorer les préparations pour qu'elles soient prêtes à servir / COMPETENCIA N° 9: Decorar las preparaciones para que queden listas para servir				
--	--	--	--	--

À compléter par les référents du jeune en accord avec celui-ci / *A completar por los referentes del joven en consulta con él:*
 (1) cocher la colonne correspondant quand l'opération a été réalisée pendant le séjour et en fonction de la décision du centre de formation ou de l'entreprise / *marcar la columna que corresponda cuando la operación haya sido realizada durante la estancia según lo que se haya visto en el centro de formación o en la empresa*

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / <i>Nombre y apellidos del tutor de la empresa</i>	Date / Fecha		
	jj / dd	mm / mm	aaa / aaa
Signature / Firma			



TABLEAU 2 / CUADRO 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES ⁽²⁾
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES ⁽²⁾
realizadas por el alumno/aprendiz o en las que haya participado

Exemple : [3] Préparation de pêches au sirop. Sélection de la matière première. Peler, dénoyauter et couper par moitiés. Préparer le sirop. Remplir le récipient. Cuire sous vide à 100°. /

Ejemplo : [3] Preparación de melocotones en almíbar. Selección de la materia prima. Pelar, deshuesar y cortar en mitades. Preparar el almíbar. Llenar el recipiente. Cocer al vacío a 100°.

TABLEAU 3 / CUADRO 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENDIZAJES ESPECÍFICOS DE LA REGIÓN ⁽²⁾

Quelles ont été les découvertes dans de champ d'activité en termes de produits, outils ou matériaux, techniques et méthodes ? /
¿Cuáles han sido los descubrimientos en este ámbito de actividad en términos de recetas, productos, herramientas o materiales, técnicas y métodos?

(2) À compléter par le jeune avec l'aide de ses référents / A completar pel jove amb l'ajuda dels seus referents

CHAMP D'ACTIVITÉ IV : Monter des services de type buffet, self service /
ÁMBITO DE ACTIVIDAD IV: Montar servicios tipo buffet, self-service

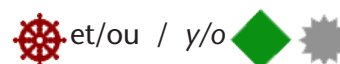


TABLEAU 1 / CUADRO 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVIDADES REALIZADAS	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centro de formación	
	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica
	(1)			
COMPÉTENCE N°1 : Lister les plats à élaborer - Chauds, froids, salades, fumés, etc. / COMPETENCIA N° 1: Listar los platos a elaborar - Calientes, fríos, ensaladas, ahumados, etc.				
COMPÉTENCE N°2 : Réaliser un plan de la table de buffet en situant les éléments ou les groupes de produits - En même temps cuisine et salle / COMPETENCIA N° 2 : Realizar un plano de la mesa del buffet situando los elementos o los grupos de productos - Al mismo tiempo cocina y comedor				
COMPÉTENCE N° 3 : Préparer les plats - Tenir compte des points de cuisson, du service, etc. / COMPETENCIA N° 3 : Preparar los platos - TCuidar los puntos de cocción, servicio, etc.				
COMPÉTENCE N°4 : Préparer les décorations - Végétales, sauces, fruits, etc. (toujours propres à la consommation) / COMPETENCIA N° 4 : Preparar las decoraciones - Vegetales, salsas, frutas, etc. (siempre aptos para el consumo)				
COMPÉTENCE N° 5 : Monter les plateaux - Plateaux en métal, miroir, verre (fonds avec lait gélifié et coloré, etc.) / COMPETENCIA N° 5 : Montar los platos - Platos metálicos, espejo, cristal (fondos con leche gelificada coloreada, etc.)				
COMPÉTENCE N° 6 : Monter le buffet dans la salle et disposer les aliments sur la table / CCOMPETENCIA N° 6 : Montar el buffet en el comedor y disponer los alimentos sobre la mesa				
COMPÉTENCE N° 7 : Préparer et présenter les plats devant le client - Pour les préparations complexes / COMPETENCIA N° 7 : Preparar y presentar los platos al cliente - Para las preparaciones complejas				

COMPÉTENCE N° 8 : Réapprovisionner et surveiller la présentation des plateaux durant le service / COMPETENCIA N° 8 : Reaprovisionar y vigilar la presentación de los platos durante el servicio				
--	--	--	--	--

À compléter par les référents du jeune en accord avec celui-ci / A completar por los referentes del joven en consulta con él:

(1) cocher la colonne correspondant quand l'opération a été réalisée pendant le séjour et en fonction de la décision du centre de formation ou de l'entreprise / marcar la columna que corresponda cuando la operación haya sido realizada durante la estancia según lo que se haya visto en el centro de formación o en la empresa

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / Nombre y apellidos del tutor de la empresa	Date / Fecha		
	jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa
Signature / Firma			



TABLEAU 2 / CUADRO 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES ⁽²⁾
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES (2)
realizadas por el alumno/aprendiz o en las que haya participado

Exemple : [7] Préparer une recette de crêpes Suzette devant le client : identifier les ustensiles nécessaires (réchaud et crêpière). Crêpes, jus d'orange, sucre, beurre, Cointreau et zeste de citron. Élaborer la sauce, ajouter les crêpes, flamber et placer dans l'assiette. /

Ejemplo : [7] Preparar una receta de crepes Suzette ante el cliente: identificar las herramientas necesarias (hornillo y sartén para crepes). Crepes, zumo de naranja, azúcar, mantequilla, Cointreau y piel de limón. Elaborar la salsa, añadir a las crepes, flamear y colocar en el plato.

TABLEAU 3 / CUADRO 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENDIZAJES ESPECÍFICOS DE LA REGIÓN ⁽²⁾

Quelles ont été les découvertes dans de champ d'activité en termes de produits, outils ou matériaux, techniques et méthodes ? /

¿Cuáles han sido los descubrimientos en este ámbito de actividad en términos de recetas, productos, herramientas o materiales, técnicas y métodos?

(2) À compléter par le jeune avec l'aide de ses référents / A completar pel jove amb l'ajuda dels seus referents

Passeport de Compétences. Secteur Cuisine /

Pasaporte de Competencias. Sector Cocina

CHAMP D'ACTIVITÉ V : Réceptionner et stocker les marchandises, conserver les aliments, nettoyer les locaux et le poste de travail /
ÁMBITO DE ACTIVIDAD V: Recibir y almacenar los productos, conservar los alimentos, limpiar las instalaciones y el puesto de trabajo

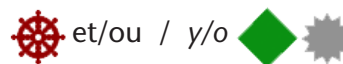


TABLEAU 1 / CUADRO 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVIDADES REALIZADAS	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centro de formación	
	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica	De manière autonome / De forma autónoma	Avec assistance technique / Con asistencia técnica
	(1)			
<p>COMPÉTENCE N°1 : Réceptionner les marchandises - Vérifier la quantité et la qualité des produits reçus à partir des bons de commandes /</p> <p>COMPETENCIA N° 1: Recibir la mercancía - Verificar la cantidad y la calidad de los productos recibidos a partir de los albaranes</p>				
<p>COMPÉTENCE N°2 : Ranger les produits livrés - Classer les produits par familles ; les stocker en fonction de leur catégorie et des normes en vigueur /</p> <p>COMPETENCIA N° 2 : Ordenar los productos entregados - Clasificar los productos por familias; almacenarlos en función de su categoría y de la normativa vigente</p>				
<p>COMPÉTENCE N° 3 : Participer à la gestion des stocks - Vérifier l'état des stocks des différents produits ; rédiger les bons de sortie et de commande /</p> <p>COMPETENCIA N° 3 : Participar en la gestión de las existencias - Verificar el estado de existencias de diferentes productos; redactar los albaranes de salida y de entrega</p>				
<p>COMPÉTENCE N°4 : Conditionner des productions culinaires en liaison froide - Refroidir des productions culinaires en vue de les congeler ; mettre sous vide. .../</p> <p>COMPETENCIA N° 4 : Acondicionar producciones culinarias en frío - Enfriar producciones culinarias para congelarlas; envasar al vacío...</p>				

<p>COMPÉTENCE N° 5 : Maintenir les locaux et les matériels en état d'ordre, de rangement et de propreté - Remettre en état les postes de travail; nettoyer et désinfecter les matériels et locaux; ranger les matériels selon les usages professionnels / COMPETENCIA N° 5 : Mantener las instalaciones y las herramientas en buenas condiciones, ordenadas y limpias - Poner en condiciones los puestos de trabajo; limpiar y desinfectar las herramientas e instalaciones; ordenar las herramientas según la costumbre profesional</p>				
--	--	--	--	--

À compléter par les référents du jeune en accord avec celui-ci / A completar por los referentes del joven en consulta con él: _____
 (1) cocher la colonne correspondant quand l'opération a été réalisée pendant le séjour et en fonction de la décision du centre de formation ou de l'entreprise / marcar la columna que corresponda cuando la operación haya sido realizada durante la estancia según lo que se haya visto en el centro de formación o en la empresa

<p>Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / Nombre y apellidos del tutor de la empresa</p>	<p>Date / Fecha</p>		
	<p>jj /dd</p>	<p>mm / mm</p>	<p>aaaa / aaaa</p>
<p>Signature / Firma</p>			



TABLEAU 2 / CUADRO 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES ⁽²⁾
DETALLE DE LAS ACTIVIDADES (2)
realizadas por el alumno/aprendiz o en las que haya participado

Exemple : [1] Réception de la commande de poisson frais et congelé. Vérification des quantités, références, poids et qualités du poisson reçu. Répartition du produit selon le type. Réfrigérer et congeler. Contrôler le bon d'entrée, l'enregistrer et l'archiver. /

Ejemplo : [1] Recepción del pedido de pescado fresco y congelado. Verificación de las cantidades, referencias, pesos y calidades del pescado recibido. Distribución del producto según el tipo. Refrigerar y congelar. Controlar albarán de entrega, registrarlo y archivarlo.

TABLEAU 3 / CUADRO 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENDIZAJES ESPECÍFICOS DE LA REGIÓN ⁽²⁾

Quelles ont été les découvertes dans de champ d'activité en termes de produits, outils ou matériaux, techniques et méthodes ? /

¿Cuáles han sido los descubrimientos en este ámbito de actividad en términos de recetas, productos, herramientas o materiales, técnicas y métodos?

(2) À compléter par le jeune avec l'aide de ses référents / A completar pel jove amb l'ajuda dels seus referents.

B. Aptitudes et compétences professionnelles ou techniques acquises / Aptitudes y conocimientos profesionales o técnicas adquiridas

TECHNIQUES ET PROCÉDURES associées aux activités du cuisinier /
TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS asociados a las actividades del cocinero



et/ou / y/o

TABLEAU 4 / CUADRO 4

DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN	Applique sans difficultés ou avec peu de difficultés / Lo aplica sin dificultad o con poca dificultad	Applique avec difficultés / Lo aplica con dificultad
	(1)	
Techniques générales / Técnicas generales		
Nettoyage et conservation des aliments crus / Limpieza y conservación de los alimentos crudos		
Connaissance et exécution des types de taille et découpe - Brunoise, julienne, mirepoix.... / Conocimiento y ejecución de tipos de corte - Brunoise, juliana, bresa...		
Préparation préliminaire des volailles, nettoyage et découpe / Preparación preliminar de las aves, limpieza y corte		
Préparation préliminaire du bœuf, nettoyage et découpe / Preparación preliminar del buey, limpieza y corte		
Préparation préliminaire de la viande de mouton et porc, débitage, nettoyage et découpe / Preparación preliminar de la carne de cordero y cerdo, despiece, limpieza y corte		
Préparation préliminaire des poissons et crustacés, nettoyage, enlever les arrêtes et cuisson / Preparación preliminar de los pescados y crustáceos, limpieza, quitar las espinas y cocción		
Méthode de base de cuisson des légumes - Bouilli, sauté, braisé, au four et grillé / Método de base de cocción de las verduras - Hervidas, salteadas, asadas, al horno y al grill		
Méthode de base de cuisson des volailles - Escabèche, rôti, grillé, confit / Método de base de cocción de las aves - Escabeche, asado, al grill, confit		
Méthode de base de cuisson des viandes rouges / Método de base de cocción de las carnes rojas		
Méthode de base pour les poissons et crustacés / Método de base para los pescados y crustáceos		
Cuisson des œufs, du lait et des dérivés / Cocción de los huevos, de la leche y derivados		
Cuisson des légumes, pâtes et riz / Cocción de legumbres, pastas y arroz		
Méthodes de cuisson - Friture, bouilli, sauté, braisé, confit, rôti, sous vide, vapeur... / Métodos de cocción - Freír, hervir, saltear, a la plancha, confit, asar, al vacío, al vapor...		
Élaboration de farces, gelées galantines pour une utilisation ultérieure / Elaboración de rellenos, gelatinas, galantinas para un uso posterior		

Élaboration et manipulation d'aliments selon les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur dans chaque pays / <i>Elaboración y manipulación de alimentos según las normas de seguridad y de higiene vigentes en cada país</i>		
Techniques spécifiques des activités / <i>Técnicas específicas de las actividades</i>		
Pesage et détermination des quantités selon les spécifications / <i>Pesaje y determinación de las cantidades según las especificaciones</i>		
Application de la technique correspondante à chaque préparation / <i>Aplicación de la técnica correspondiente a cada preparación</i>		
Techniques de pétrissage, repos et fermentation / <i>Técnicas de amasado, reposo y fermentación</i>		
Techniques d'étalement, pour donner la forme et plier la pâte / <i>Técnicas de estiramiento, para dar la forma y doblar la pasta</i>		
Techniques de cuisson mixte, sèche, humide / <i>Técnicas de cocción mixta, seca, húmeda</i>		
Élaboration de crèmes, sauces, bases et décorations pâtisseries, décoration des préparations prêtes à servir / <i>Elaboración de cremas, salsas, bases y decoraciones pasteleras, decoración de las preparaciones para dejarlas listas para servir</i>		

À compléter par les référents du jeune en accord avec celui-ci / *A completar por los referentes del joven en consulta con él:*

(1) cocher la colonne correspondante quand la technique a été utilisée pendant le séjour / *marcar la columna que corresponda cuando la operación haya sido realizada durante la estancia*

C. Évaluation générale de l'entreprise / *Valoración general de la empresa*



Date / Fecha			Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / <i>Nombre y apellidos del tutor de la empresa</i>
jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa	
			Signature / <i>Firma</i>

Tampon de l'entreprise / *Sello de la empresa*

II. AUTRES COMPÉTENCES ACQUISES DANS LA MOBILITÉ/ OTRAS COMPETENCIAS ADQUIRIDAS EN MOVILIDAD



et/ou / y/o

A. Compétences reliées à l'exercice de la profession / Competencias relacionadas con el ejercicio de la profesión

À l'occasion du séjour, vous avez réalisé d'autres activités et techniques spécifiques de la profession. Indiquez dans cette partie vos principales découvertes et apprentissages. / Con ocasión de la estancia, has efectuado otros aprendizajes además de los que se refieren directamente a las actividades y las técnicas de la profesión. Se te pide que indiques aquí tus principales descubrimientos o tus principales aprendizajes.

A1 : Histoire de la cuisine du pays, de la région / *Historia de la cocina del país, de la región*
Aspects culturels (habitudes alimentaires, place des repas) ; filières agroalimentaires locales ; particularités culinaires (régionales)... / *Aspectos culturales (costumbres alimentarias, lugar de las comidas); canales de distribución agroalimentaria locales; particularidades culinarias (regionales)...*

A2 : Environnement de l'entreprise / *Entorno de la empresa:*
Profil des entreprises du secteur (taille, statut juridique, classement) ; particularités du droit du travail ; dimension sociale (attentes et comportements des clients, parité dans l'emploi ...) / *Perfil de las empresas del sector (dimensiones, estatus jurídico, clasificación); particularidades del derecho laboral; dimensión social (esperas y comportamientos de los clientes, paridad en el empleo...)*

A3 : Organisation du travail / *Organización del trabajo*
Répartition des rôles dans l'équipe ; activités du commis / du technicien de cuisine ; relations salle / cuisine ... / *Distribución de los roles dentro del equipo; actividades del ayudante/técnico de cocina; relaciones comedor/cocina...*

A4 : Réglementation et système de contrôle de l'hygiène et de la sécurité / *Higiene y seguridad, reglamentación y sistema de control*
Particularités éventuelles ; comportement des employeurs du secteur ; système de sanctions ... / *Particularidades eventuales; comportamiento de los empresarios del sector; sistema de sanciones...*

B. Aptitudes et compétences linguistiques acquises / Aptitudes y competencias lingüísticas adquiridas

Décrire les aptitudes et compétences linguistiques acquises, indiquer les progrès observés, le niveau de compétences acquis et, le cas échéant, les évaluations et les tests réalisés. / Describe las aptitudes y competencias lingüísticas adquiridas a nivel del vocabulario de uso y del vocabulario técnico propio del ámbito de actividad; precisa los progresos efectuados, el nivel de competencias adquiridas y, si es necesario, las evaluaciones y tests efectuados.

C. Aptitudes et compétences sociales acquises / Aptitudes y competencias sociales adquiridas

Décrire les aptitudes et compétences sociales acquises, indiquer les progrès observés, le niveau de compétences acquis et, le cas échéant, les évaluations et tests réalisés. / Describe las aptitudes y competencias sociales adquiridas, precisa los progresos efectuados, el nivel de competencias adquiridas y, si es necesario, las evaluaciones y tests efectuados.

D. Autres aptitudes et compétences acquises / Otras aptitudes y competencias adquiridas

Décrire les autres aptitudes et compétences acquises et non comprises dans les différents volets, (par ex. les activités extrascolaires, la découverte de la vie locale). / Describe las demás aptitudes y competencias adquiridas no contempladas por los apartados anteriores (ej., actividades extraescolares, descubrimiento de la vida local)

Date / Fecha			Signature de la personne de référence/du tuteur / Firma de la persona de referencia/tutor	Signature du titulaire / Firma del titular
jj /dd	mm / mm	aaaa / aaaa		

CERTIFICATIONS / CERTIFICACIONES

(Insérer la certification élaborée par la région d'accueil) /
(Insertar la certificación elaborada por la región de acogida)