

LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET LA MOBILITÉ TRANSFRONTALIÈRE

----- 0 -----

LA FORMACIÓ PROFESSIONAL I LA MOBILITAT TRANSFRONTERERA

INTERREG III A
2005 - 2007

**Passeport de compétences
Secteur Cuisine**

/

***Passaport de competències
Sector Cuina***



FEDER

TABLE DES MATIERES / SUMARI

Introduction / Introducció	5
Description du séjour / Descripció de l'estada	10
Présentation des organisations partenaires / Presentació de les organitzacions col·laboradores	11
Présentation de l'élève/apprenti / Presentació de l'alumne/aprenent	
- Fiche d'identification / Fitxa d'identificació	13
- Itinéraire / Itinerari	14
Présentation de la formation réalisée / Presentació de la formació realitzada	15
Bilan du séjour / Balanç de l'estada	
I. LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES / LES COMPETÈNCIES PROFESSIONALS	18
A. <i>Activités/travaux réalisés pendant l'itinéraire de mobilité / Activitats/tasques realitzades durant l'itinerari de mobilitat</i>	
Champ d'activité I : Élaborer les entrées et hors-d'œuvre / Camp d'activitat I: Elaborar els entrants i entremesos	18
Champ d'activité II : Élaborer les plats principaux / Camp d'activitat II: Elaborar els plats principals	21
Champ d'activité III : Élaborer les pâtisseries et les desserts / Camp d'activitat III: Elaborar la pastisseria i les postres	23
Champ d'activité IV : Monter des services de type buffet, self service / Camp d'activitat IV: Muntar serveis tipus bufet, self-service	26
Champ d'activité V : Réceptionner et stocker les marchandises, conserver les aliments, nettoyer les locaux et le poste de travail / Camp d'activitat V: Rebre i emmagatzemar els productes, conservar els aliments, netejar les instal·lacions i el lloc de treball	29
B. <i>Aptitudes et compétences professionnelles ou techniques acquises / Aptituds i competències professionals o tècniques adquirides</i>	
Techniques et procédures associées aux activités du cuisinier / Tècniques i procediments associats a les activitats del cuiner	32
C. <i>Évaluation générale de l'entreprise / Valoració general de l'empresa</i>	33
II. AUTRES COMPÉTENCES ACQUISES DANS LA MOBILITÉ / ALTRES COMPETÈNCIES ADQUIRIDES EN LA MOBILITAT	34
A. <i>Compétences liées à l'exercice de la profession / Competències relacionades amb l'exercici de la professió</i>	
B. <i>Aptitudes et compétences linguistiques acquises / Aptituds i competències lingüístiques adquirides</i>	
C. <i>Aptitudes et compétences sociales acquises / Aptituds i competències socials adquirides</i>	
D. <i>Autres aptitudes et compétences acquises / Altres aptituds i competències adquirides</i>	
Certification / Certificació	36

Introduction / Introducció

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 présenteielle et par l'utilisation permanente des TIC (sessions de visioconférence et utilisation permanente du courrier électronique et d'Internet)

Aquest document ha estat produït al llarg del projecte INTERREG IIIA "La Formació Professional i la Mobilitat Transfronterera" desenvolupat per les regions d'Aquitània, Aragó, Catalunya i Migdia-Pirineus, més concretament en l'àmbit de la transparència, la correspondència i el reconeixement de les qualificacions professionals.

Aquest Passaport és el resultat dels treballs preliminars, realitzats en el si del programa dirigit per Catalunya i Migdia-Pirineus durant els anys 2003 i 2004, i de la col·laboració entre els quatre col·laboradors actuals que han dut a terme aquest treball de forma presencial i mitjançant l'ús de les tecnologies informàtiques (sessions de videoconferència i utilització permanent del correu electrònic i Internet).

FINALITÉS DU PASSEPORT / FINALITATS DEL PASSAPORT

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.

Les finalitats del document són les següents:

- *Identificar les competències comunes i específiques associades als diplomes o als títols de cada regió.*
- *Acompanyar els itineraris de mobilitat i identificar les competències adquirides d'aquesta mobilitat.*

- Permettre à l'élève ou à l'apprenant participant en des échanges de valoriser sa propre expérience et ses connaissances acquises d'un employeur.
- Permettre aux centres de formation qui organisent des échanges d'harmoniser et formaliser les activités proposées, ainsi que de planifier la préparation et le contenu des itinéraires de mobilité.
- Inscrire dans la dynamique de l'Europass et promouvoir l'utilisation de documents communs destinés à faciliter l'identification des étudiants et futurs travailleurs comme des citoyens européens.

El passaport és principalment una eina d'acompanyament que permet catalogar les competències adquirides individuals d'un itinerari de mobilitat.

Tot i elaborat en el marc d'un projecte INTERREG, aquest document té vocació de ser utilitzat en altres tipus d'itineraris de mobilitat impulsats per operadors de llengua catalana, castellana i francesa, en el camp de la formació professional i de les dues professions explorades, a saber, la cuina i l'electricitat. El desig de les quatre regions és que aquest document sigui útil, subjecte a revisions i adaptacions per a les professions objecte dels treballs, i que sigui, si es dóna el cas, estès a altres professions.

COMPOSITION / COMPOSICIÓ

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 Passaport es constitueix de diverses parts:

- **Fitxes d'informacions administratives i personals**, que comprenen
 - una descripció de l'estada,
 - una presentació de les organitzacions participants (centres de formació i empreses),
 - una presentació de l'alumne/aprenent que conté les dades personals i els itineraris seguits en formació i a nivell professional.

Les informacions registrades aquí permeten preparar l'estada a l'empresa de l'alumne/aprenent, definir els objectius que se li poden fixar i/o el tipus d'activitats que li seran atribuïdes.

- **Una descripció de la formació seguida** pel jove (segons el model del suplement del certificat 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.

- **El balanç de l'estada** en l'altra regió:
 - Les competències adquirides associades a la professió, és a dir, els coneixements o competències desenvolupats durant l'estada, estructurats per àmbits d'activitat i tècniques transversals, així com els aprenentatges específics de la regió d'acollida;
 - La resta de competències adquirides de la mobilitat (p. ex. lingüístiques, culturals...).

El balanç de l'estada no recull el conjunt de coneixements o competències dominats per l'alumne/aprenent, sinó solament aquells que han estat enriquits o desenvolupats en el decurs de l'itinerari de mobilitat. Les competències adquirides designen el conjunt dels aprenentatges formals i informals en el decurs de la preparació i de la realització de l'estada. En el marc d'INTERREG, aquesta és de curta duració (3 setmanes) i les competències adquirides seran sovint molt determinades. Per tal d'obtenir una millor llegibilitat, hom ha suggerit procedir a una síntesi del balanç de l'estada suprimint les fitxes d'àmbits d'activitat, que no hauran estat emplenades.

- **La certificació** redactada per la regió d'acollida.

Permet validar de forma oficial la realització de l'itinerari de mobilitat.

MODALITÉS D'UTILISATION / MODALITATS D'UTILITZACIÓ

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.

QUI L'EMPLENA?

El Passaport pertany al beneficiari de l'itinerari de mobilitat, que n'ha de fer seu el contingut i contribuir a completar-lo. **En consulta amb l'alumne o l'aprenent, l'educador de referència de la regió d'acollida, així com el tutor de l'empresa i l'educador de referència del país d'origen, registren les informacions pertinents sobre les competències adquirides de l'estada.** Aquestes competències es refereixen tant a la preparació com al desenvolupament de l'itinerari.

Els centres de formació i els ocupadors participants en l'itinerari de mobilitat emplenen també per parts el document, per tal de donar fe de la validesa de les informacions registrades en el Passaport.

Finalment, les **administracions regionals** lliuren la certificació formal de la participació en l'itinerari de mobilitat.

Més avall trobareu una presentació sintètica de les contribucions de cadascú. A cada "usuari" se li ha assignat un símbol d'un color per a poder distingir més fàcilment les parts del document que ha d'emplenar.

	QUI L'EMPLENA ?
Descripció de l'estada 🌀	L'educador de referència del centre de formació d'origen
Presentació de les organitzacions col·laboradores 🌀 + ◆ + ⚙️	L'educador de referència del centre de formació d'origen + les empreses
Presentació de l'alumne/aprenent ○ + 🌀	L'alumne/aprenent amb l'ajuda del seu educador
Competències adquirides associades a la professió (fitxes Àmbit d'activitat + tècniques)	L'educador de referència del centre de formació d'origen i/o l'educador de referència del centre de formació d'acollida + les empreses d'acollida
Taula 1 🌀 i/o ◆ + ⚙️	L'alumne aprenent, amb l'ajuda del o dels seus educadors
Taula 2 i 3 i Taula 4 ○ 🌀 i/o ◆ L'apreciació general de l'empresa ⚙️ + 🌀 + ◆	L'empresa d'acollida dóna la seva opinió (per escrit o oralment) a l'educador sobre el desenvolupament de l'estada de l'alumne/aprenent
Resta de competències adquirides de la mobilitat 🌀 ◆ i/o 🌀	L'alumne/aprenent, amb l'ajuda del o dels seus educadors
La certificació	La regió d'acollida

SÍMBOLS

🌀 L'educador de referència del centre de formació d'origen
◆ L'educador de referència del centre de formació d'acollida

○ L'alumne/aprenent
⚙️ Els ocupadors/tutors

COM S'HA D'EMPLENAR?

S'han creat i es faciliten juntament amb el passaport **guies d'ús** per als educadors, els alumnes/aprenents i els ocupadors.

DESCRIPTION DU SÉJOUR / DESCRIPCIÓ DE L'ESTADA



Objectif(s) / Objectiu(s)

Initiative dans le cadre de laquelle est organisé le séjour / Iniciativa en el marc de la qual s'ha organitzat l'estada

Programme communautaire ou de mobilité impliqué / Programa comunitari o de mobilitat implicat

Durée du séjour / Durada de l'estada

Du/ De

j/d	m/m	a/a

Au/ a

j/d	m/m	a/a

PRÉSENTATION DES ORGANISATIONS PARTENAIRES / PRESENTACIÓ DE LES ORGANITZACIONS COL-LABORADORES

Partenaires dans le pays d'origine / Col·laboradors en el país d'origen

Centre de formation / Centre de formació



Nom, type et adresse / Nom, tipus i adreça	Tampon et signature / Segell i firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Cognoms i nom de la persona de referència/del tutor	Poste/Fonction / Càrrec/Funció
Téléphone / Telèfon	Courrier électronique / Correu electrònic

Entreprise de l'apprenti / Empresa de l'aprenent



Nom, type et adresse / Nom, tipus i adreça	Tampon et signature / Segell i firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Cognoms i nom de la persona de referència/del tutor	Poste/fonction / Càrrec/Funció
Téléphone / Telèfon	Courrier électronique / Correu electrònic

Ces informations ne concernent que les apprentis des régions françaises /
Aquesta informació només afecta els aprenents de les regions franceses

Partenaires dans le pays d'accueil / Col·laboradors en el país d'acollida

**Centre de formation qui accueille l'élève/apprenti /
Centre de formació que acull l'alumne/aprenent**



Nom, type et adresse / Nom, tipus i adreça	Tampon et signature / Segell i firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Cognoms i nom de la persona de referència/del tutor	Poste/Fonction / Càrrec/Funció
Téléphone / Telèfon	Courrier électronique / Correu electrònic

**Entreprise qui accueille l'élève/apprenti /
Empresa que acull l'alumne/aprenent**



Nom, type et adresse / Nom, tipus i adreça	Tampon et signature / Segell i firma
Nom et prénom de la personne de référence/du tuteur / Cognoms i nom de la persona de referència/del tutor	Poste/fonction / Càrrec/Funció
Téléphone / Telèfon	Courrier électronique / Correu electrònic

FICHE D'IDENTIFICATION DE L'ÉLÈVE / APPRENTI / FITXA D'IDENTIFICACIÓ DE L'ALUMNE/A / APRENT



Prénom / Nom		Nom / Cognoms		Date de naissance / Data de naixement	
Nationalité / Nacionalitat		Adresse / Adreça		PHOTOGRAPHIE DIMENSIONS CARTE D'IDENTITÉ / FOTO CARNET	
Téléphone / Telèfon					
Situation familiale / Situació familiar			Courrier électronique / Correu electrònic		

Diplômes / Titulacions

Diplôme en préparation / Titulació en preparació	
Diplôme(s) obtenu(s) / Titulació(ns) obtinguda(es)	

Connaissances linguistiques / Coneixements lingüístics

Indiquez votre niveau : / Indiqueu el vostre nivell:	A – Sans connaissances / Sense coneixements	B – Notions / Nocions	C – Bon niveau / Bon nivell
	Expression orale / Expressió oral	Compréhension orale / Comprensió oral	Expression écrite / Expressió escrita
			Compréhension écrite / Comprensió escrita
Catalan / Català			
Français / Francès			
Espagnol / Castellà			
Anglais / Anglès			
Autres... / Altres...			

Connaissances informatiques / Coneixements d'informàtica

Traitement de textes : / Tractament de textos:	Indiquez lequel / Indiqueu quin
Feuille de calcul : / Full de càlcul:	Indiquez lequel / Indiqueu quin
Programmes professionnels : / Programes professionals:	Indiquez lequel / Indiqueu quin

Permis de conduire / Permisos de conduir

A B C D E

ITINÉRAIRE / ITINERARI

Formation initiale / Formació inicial



Cours / Curs	Centre / Centre	Diplôme obtenu ou niveau atteint / Titulació obtinguda o nivell assolit

Formation professionnelle initiale et continue / Formació professional inicial i contínua

Cours / Curs	Organisme de formation / Organisme de formació	Dénomination, Thème Diplôme obtenu ou niveau atteint / Títol, Tema Titulació obtinguda o nivell assolit	Durée / Durada

Itinéraire professionnel / Itinerari professional

Périodes en entreprise en tant que salarié ou en formation / Períodes en empresa com assalariat o en pràctiques

Année, Durée / Any, Durada	Entreprise Type, nom, adresse, effectifs / Empresa Tipus, nom, adreça, plantilla total	Dénomination de l'emploi / Denominació de l'ocupació

Participation à des projets de mobilité / Participació en projectes de mobilitat

J'ai déjà été dans une situation professionnelle à l'étranger... / Ja he estat abans en situació professional al l'estranger ...

<input type="checkbox"/> OUI / SI <input type="checkbox"/> NON / NO	<input type="checkbox"/> Pendant les vacances / <i>Durant les vacances</i>	<input type="checkbox"/> Dans le cadre de ma scolarité / <i>En el marc de la meva escolaritat</i> <input type="checkbox"/> Dans le cadre d'un projet européen / <i>En el marc d'un projecte europeu</i> Lequel ? / Quin?	<input type="checkbox"/> Dans d'autres circonstances / <i>En altres circumstàncies.</i> Lesquelles ? / <i>Quines?</i>
--	---	--	---

**PRÉSENTATION
DE LA FORMATION
RÉALISÉE**

/

***PRESENTACIÓ
DE LA FORMACIÓ
REALITZADA***

1. DÉNOMINATION DU DIPLÔME (ES) / DENOMINACIÓ DEL TÍTOL (ES)
Técnico/a en Cocina
2. TRADUCTION DE LA DÉNOMINATION DU DIPLÔME⁽¹⁾ / TRADUCCIÓ DE LA DENOMINACIÓ DEL TÍTOL⁽¹⁾
Technicien en Cuisine / Tècnic en Cuina
(1) Cette traduction n'a aucune valeur légale / Aquesta traducció no té cap valor legal
3. DESCRIPTION DU PROFIL PROFESSIONNEL ASSOCIÉ AU DIPLÔME / DESCRIPCIÓ DEL PERFIL PROFESSIONAL ASSOCIAT AL TÍTOL
Compétence générale / Competència general: Le titulaire a acquis la compétence générale relative à / <i>El titular té assolida la competència general relativa a:</i> 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>Executar totes les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació de tota classe de aliments, confeccionar les ofertes gastronòmiques i realitzar les activitats de servei, obtenint la qualitat i els objectius econòmics establerts aplicant permanentment les normes i les pràctiques de seguretat i d'higiene.</i>
Dans ce cadre, le diplômé a acquis les compétences professionnelles suivantes (Unités de Compétence) / En aquest marc, el titular té assolides les següents competències professionals (Unitats de Competència): <ul style="list-style-type: none">• Confectionner les offres gastronomiques, réaliser l'approvisionnement et en contrôler la consommation. / <i>Confeccionar les ofertes gastronòmiques, realitzar el proveïment i controlar el consum</i>• Manipuler et conserver toutes sortes d'aliments crus. / <i>Manipular i conservar tota classe d'aliments crus</i>• Préparer et présenter les élaborations de base et les plats élémentaires. / <i>Preparar i presentar les elaboracions de base i els plats elementals</i>• Préparer et présenter des produits de pâtisserie. / <i>Preparar i presentar productes de pastisseria</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>Muntar serveis tipus "bufet", "self-service" o altres, preparar aliments i begudes a la vista del client i mantenir les activitats del servei</i>• Préparer et présenter différents types de plats de la cuisine régionale, nationale, internationale, et créative. / <i>Preparar i presentar diferents tipus de plats de la cuina regional, nacional, internacional i creativa</i>• Réaliser l'administration, la gestion et la commercialisation dans une petite entreprise ou un atelier. / <i>Realitzar l'administració, la gestió i la comercialització en una petita empresa o un taller</i>
4. EMPLOIS QUE PEUT EXERCER LE TITULAIRE DE CE DIPLÔME ⁽²⁾ TIPUS DE COL·LOCACIONS ACCESSIBLES AL TITULAR D'AQUEST TÍTOL ⁽²⁾
Le Technicien en Cuisine peut exercer son travail professionnel dans les secteurs suivants / El Tècnic en Cuina pot dur a terme la seva tasca professional en els següents sectors: <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>Restauració comercial tradicional, restaurants que segueixen les normes clàssiques de servei a taula, i que utilitzen productes frescos que no han patit cap mena de manipulació abans de ser lliurats. Per exemple, restaurants de luxe, de mercat, de cuina tradicional o internacional, etc</i>

SUPPLÉMENT EUROPASS AU DIPLÔME DE TECHNICIEN DE FORMATION PROFESSIONNELLE(*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL TÍTOL DE TÈCNIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL(*)



- 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. / *Restauració evolutiva, caracteritzada per un servei ràpid, per la utilització de productes semielaborats o intermediaris i per les noves tecnologies. Comprèn establiments com els "snacks", les pizzeries, les hamburgueseries, llocs de menjars preparats, etc.*
- Bars et cafeterias. / *Bars i cafeteries.*
- Restauration collective, service d'aliments et de boissons aux entreprises, aux écoles, aux hôpitaux et aux moyens de transport, « catering ». / *Restauració col·lectiva, servei d'aliments i begudes a empreses, escoles, hospitals i a mitjans de transport, càtering.*
- Pâtisseries. / *Pastisseries.*
- Boucheries, charcuteries, poissonneries, commerces de fruits de mer, et de fruits et légumes. / *Carnisseries, xarcuteries, peixateries, comerços de marisc, i de fruites i verdures.*
- Magasins spécialisés en repas préparés. / *Establiments especialitzats en menjars preparats.*
- Entreprises consacrées à l'entrepôt, à l'emballage et à la distribution de produits alimentaires. / *Empreses dedicades a l'emmagatzematge, a l'embalatge i a la distribució de productes alimentaris.*
- Industries agroalimentaires. / *Indústries agroalimentàries.*

et des emplois spécifiques / i col·locacions específiques:

- Fonctions/sous-fonctions d'achat/contrat, élaboration et/ou service d'aliments et de boissons, et contrôle de la consommation / *Funcions/subfuncions de compra/contracte, elaboració i/o servei d'aliments i de begudes, i control del consum*
- Définition d'offres gastronomiques. / *Definició d'ofertes gastronòmiques.*
- Approvisionnement et contrôle de la consommation. / *Proveïment i control del consum.*
- Manipulation et transformation d'aliments et de boissons, en utilisant les équipements propres aux restaurants et aux bars. / *Manipulació i transformació d'aliments i de begudes, utilitzant els equipaments propis dels restaurants i bars.*
- Connaissance des matières premières, des équipements et des machines. / *Coneixement de les matèries primeres, equipaments i màquines.*
- Service au client. / *Servei al client.*

(2) *Le cas échéant / Si s'escau*

(*) 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.

/

L'estructura d'aquest suplement es realitza en aplicació de l'Annex VI de la Decisió nr 2241/2004/CE del Parlament Europeu y del Consell de 15 de desembre de 2004, relativa a un marc comunitari únic par a la transparència de les qualificacions i competències (Europass). Aquest document està concebut com a informació addicional al títol en qüestió, però no té per sí mateix cap validesa jurídica.

SUPPLÉMENT EUROPASS AU DIPLÔME DE TECHNICIEN DE FORMATION PROFESSIONNELLE(*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL TÍTOL DE TÈCNIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL(*)



5. NATURE DU DIPLÔME / NATURALES DEL TÍTOL

<p>Dénomination et nature de l'organisme qui délivre le diplôme au nom du Roi d'Espagne / Denominació i naturalesa de l'organisme que expedix el títol en nom del rei Ministère de l'Éducation et des Sciences / <i>Ministeri d'Educació i Ciència</i> Organe Compétent de la Communauté Autonome / <i>Òrgan Competent de la Comunitat Autònoma</i></p>	<p>Autorité Nationale ou régionale compétente pour certifier ou reconnaître le diplôme/certificat ⁽³⁾ / Autoritat Nacional o regional competent per a acreditar o reconèixer el títol/certificat ⁽³⁾</p> <hr/> <p>(3) Ne remplir que si l'administration compétente est différente de l'organisme émetteur. / Indiqueu-la només si l'administració competent és diferent de l'entitat emissora.</p>
<p>Niveau du diplôme (national ou international) / Nivell del títol (nacional o internacional) NATIONAL / NACIONAL : Secondaire supérieur. Formation Professionnelle de Niveau Moyen (CINE3) / <i>Secundària Superior. Formació Professional de Grau Mitjà (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>Certificat segons l'Art. 11. b) ii de la Directiva 2005/36/CE del Parlament Europeu i del Consell de 7 de setembre de 2005 relativa al reconeixement de qualificacions professionals</i></p>	<p>Échelle de qualification/Système d'évaluation / Escala de qualificació/Sistema d'avaluació: 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>Mòduls professionals: puntuació 1 a 10 (són positives les qualificacions iguals o superiors a 5 i negatives la resta). L'obtenció del títol requereix l'avaluació positiva en tots els mòduls professionals que el componen. Mòdul Professional de Formació en Centres de Treball: apte/no apte. El sistema de qualificació està regulat per Ordre ECD/2764/2002, de 30 d'octubre (BOE 08.11.02).</i></p>
<p>ACCES AU NIVEAU SUIVANT D'ENSEIGNEMENT OU FORMATION / ACCÉS AL NIVELL SEGÜENT D'ENSENYAMENT O FORMACIÓ: Ils pourront accéder aux études de Baccalauréat. / <i>Podran accedir als estudis de Batxillerat.</i> Ils pourront accéder à des Cycles de Formation de Niveau Supérieur s'ils passent avec succès une épreuve d'accès. / <i>Podran accedir a Cicles Formatius de Grau Superior amb la superació d'una prova d'accés.</i></p>	<p>ACCORDS INTERNATIONAUX / ACORDS INTERNACIONALS:</p>

SUPPLÉMENT EUROPASS AU DIPLÔME DE TECHNICIEN DE FORMATION PROFESSIONNELLE(*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL TÍTOL DE TÈCNIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL(*)



BASE LEGALE / BASE LEGAL :

REGLEMENTATION QUI ETABLIT LE DIPLOME / NORMATIVA PER LA QUAL S'ESTABLEIX EL TÍTOL:

Enseignements minimums établis par l'État / Ensenyaments mínims establerts per l'Estat: Royal Décret 2219/1993, du 17 décembre, qui établit le diplôme de Technicien/enne en Cuisine et les enseignements minimums correspondants. / *Reial Decret 2219/1993, de 17 de desembre, que estableix el diploma de Tècnic en Cuina i els ensenyaments mínims corresponents.*

Enseignements établis dans le curriculum de la Communauté Autonome / *Ensenyaments establerts en el currículum de la Comunitat Autònoma:*

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

Real Decreto 146/1994, de 4 de febrero (Gobierno de Aragón) / *Reial Decret 146/1994, de 4 de febrer (Govern d'Aragó)*

**6. MODES D'OBTENTION DU DIPLOME OFFICIELLEMENT RECONNU /
MANERES D'OBTENIR EL TÍTOL OFICIALMENT RECONEGUT**

A. DESCRIPTION DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE SUIVIE / DESCRIPCIÓ DE LA FORMACIÓ PROFESSIONAL SEGUIDA :	HEURES / HORES	%	CREDITS / CREDITS ⁽⁴⁾
DANS UN CENTRE DE FORMATION / EN UN CENTRE DE FORMACIÓ :	1600- 1620	80-81	9
SUR UN LIEU DE TRAVAIL / EN UN LLOC DE TREBALL:	380-400	19-20	1
APPRENTISSAGE PREALABLE VALIDE / APRENENTATGE PREVI VALIDAT:			
B. HEURES, POURCENTAGE ET CREDITS DU PROGRAMME COM- PLET / HORES, PERCENTATGE I CREDITS DEL PROGRAMA COMPLET:	2000	100	10

**C. DUREE COMPLETE DES ENSEIGNEMENTS QUI MENENT AU DIPLOME /
DURADA COMPLETA DELS ENSENYAMENTS QUE CONDUEIXEN AL TITOL:**

HEURES / HORES: 2000 SEMAINES/ SETMANES : MOIS/ MESOS : ANNEES/ ANYS : 2

(4) Le cas échéant / Si s'escau

CONDITIONS D'ACCES / REQUISITS D'ACCÉS:

Diplôme de Fin d'Études Secondaires, ou Certificat démontrant avoir passé avec succès l'épreuve d'accès correspondante. / *Títol de Graduat en Educació Secundària, o Certificat d'haver superat la prova d'accés corresponent*

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE / INFORMACIÓ ADICIONAL

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

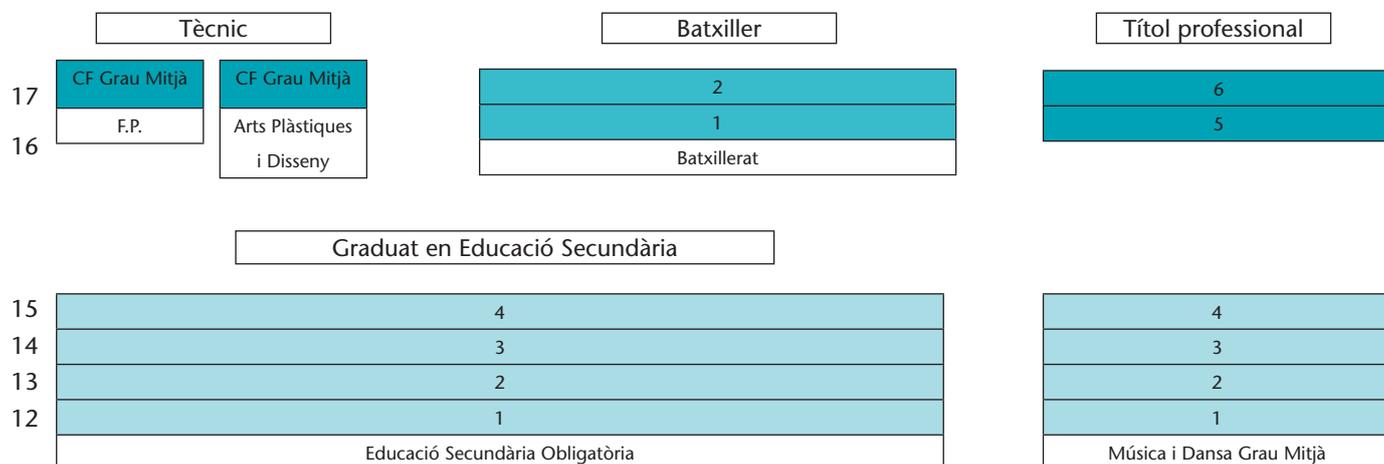
Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya / *Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya:* <http://www.xtec.es/fp/08/0801.htm>

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(*) /
 SUPLEMENT EUROPASS AL TÍTOL DE TÈCNIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL(*)



**INFORMATION SUR LE SYSTÈME D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE /
 INFORMACIÓ SOBRE EL SISTEMA D'ENSENYAMENT SECUNDARI**



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



SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



CAP CUISINE / CAP EN CUINA

RÉSUMÉ DESCRIPTIF DE LA CERTIFICATION / RESUM DESCRIPTIU DE LA CERTIFICACIÓ

Source: Répertoire National des Certifications Professionnelles / Font: Catàleg Nacional de les Certificacions Professionals

INTITULE / DENOMINACIÓ	
CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine / CAP: Certificat d'aptitud professional en Cuina	
AUTORITE RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION AUTORITAT RESPONSABLE DE LA CERTIFICACIÓ	QUALITE DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION QUALITAT DEL/DELS FIRMANT(S) DE LA CERTIFICACIÓ
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration des références : CPC n° 17 / Modalitats d'elaboració de les referències: CPC n° 17	Technicien en Cuisine / Tècnic en Cuina
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 Agroalimentària, alimentació, cuina	
RESUME DU REFERENTIEL D'EMPLOI OU ELEMENTS DE COMPETENCE ACQUIS RESUM DEL REFERENCIAL DE COL-LOCACIÓ O ELEMENTS DE COMPETÈNCIA ADQUIRITS	
<p>Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. / El titular del CAP en cuina realitza plats utilitzant diferents tècniques de producció culinària.</p> <p>Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts). / Coneix els productes alimentaris i s'encarrega del seu aprovisionament (rebuts de comandes, emmagatzematges dels productes, càlcul de costos).</p> <p>Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu. / Domina els coneixements de base en cuina (confecció dels plats, amaniments) i pot concebre un menú.</p> <p>Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité. / Manté en condicions el seu lloc de treball, respecta les regles d'higiene i seguretat.</p> <p>Il peut exercer comme commis cuisinier en restauration traditionnelle ou collective. / Pot exercir com a ajudant de cuina en restauració tradicional o col·lectiva.</p>	
SECTEURS D'ACTIVITE OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DE CE DIPLOME, CE TITRE OU CE CERTIFICAT / SECTORS D'ACTIVITAT O TIPUS DE COL-LOCACIONS ACCESSIBLES PEL TITULAR D'AQUEST DIPLOMA, TÍTOL O CERTIFICAT	
Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière / Restauració comercial, restauració col·lectiva, empreses relacionades amb la indústria hotelera	
Commis cuisinier, cuisinier / Ajudant de cuiner, cuiner	
Codes des fiches ROME les plus proches : 13212 / Codis de les fitxes ROME més properes: 13212	
MODALITES D'ACCES A CETTE CERTIFICATION / MODALITATS D'ACCÉS A AQUESTA CERTIFICACIÓ	
Descriptif des composantes de la certification: / Descripció dels components de la certificació:	
Approvisionnement et organisation / Proveïment i organització	
Production culinaires / Producció culinària	
Commercialisation et distribution de la production culinaire / Comercialització i distribució de la producció culinària	
Français et histoire-géographie / Francès i història-geografia	

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



Mathématiques sciences / <i>Ciències matemàtiques</i> Vie sociale et professionnelle / <i>Vida social i professional</i> Éducation physique et sportive / <i>Educació física i esportiva</i> Langue vivante / <i>Llengua estrangera</i>			
Validité des composantes acquises : 5 ans / <i>Validesa dels components adquirits: 5 anys</i>			
Conditions d'inscription à la certification / <i>Condicions d'inscripció de la certificació</i>	Oui/Sí	Non/No	Composition des jurys / <i>Composició dels jurats</i>
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant / <i>Després d'un itinerari de formació com a alumne o estudiant</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 jurat és presidit per un conseller d'ensenyament tecnològic elegit entre les persones qualificades de la professió.</i> <i>Es compon a parts iguals de:</i> - mestres d'establiments docents públics, privats sota contracte i centres de formació professional; - professionals elegits en igual nombre entre els ocupadors i els assalariats, consultades les organitzacions representatives
En contrat d'apprentissage / <i>En contracte de pràctiques</i>	X		Ídem
Après un parcours de formation continue / <i>Després d'un itinerari de formació continua</i>	X		Ídem
En contrat de professionnalisation / <i>En contracte de professionalització</i>	X		Ídem
Par candidature individuelle / <i>Per candidatura individual</i>	X		Ídem
Par expérience / <i>Per experiència</i>	X		Ídem
LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS VINCLES AMB ALTRES CERTIFICACIONS		ACCORDS EUROPEENS OU INTERNATIONAUX ACORDS EUROPEUS O INTERNACIONALS	

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



BASE LEGALE / BASE LEGAL

Référence du décret général :

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

Referència del decret general:

Decret núm. 2002-463 de 4 d'abril 2002 sobre el reglament general del certificat d'aptitud professional

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

arrêté du 01/10/2001

Referència ordre creació (o data primera ordre registre):

ordre del 01/10/2001

POUR PLUS D'INFORMATIONS / PER A MÉS INFORMACIÓ

Statistiques : / *Estadístiques:*

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information: / *Altres fonts d'informació:*

CNDP

ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires / *Légifrance per als textos reglamentaris*

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

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

FONCTIONS ET CAPACITES ASSOCIEES / FUNCIONS I CAPACITATS ASSOCIADES

Fonctions assumées par le titulaire du CAP cuisine / Funcions assumides pel titular del CAP en cuina

Capacités / Capacitats

Approvisionnement et stockage /
Proveïment i emmagatzematge

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques / *Preveure els productes necessaris per a les realitzacions de conformitat amb les fitxes tècniques*
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées brutes et pré-élaborées / *Rebre, controlar i emmagatzemar els aliments bruts i prelaborats*

Organisation /
Organització

- Organiser son travail en tenant compte des impératifs de la production / *Organitzar la seva feina tenint en compte els imperatius de la producció*

Production culinaire /
Producció culinària

- Réaliser les préparations préliminaires des denrées / *Realitzar les preparacions preliminars dels aliments*
- Réaliser des cuissons et des remises en température / *Realitzar coccions i restablir les temperatures*
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base / *Realitzar mescles, fons i salses de base*
- Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts / *Realitzar entremesos freds, calents i a base de pasta, pastisseria i postres*

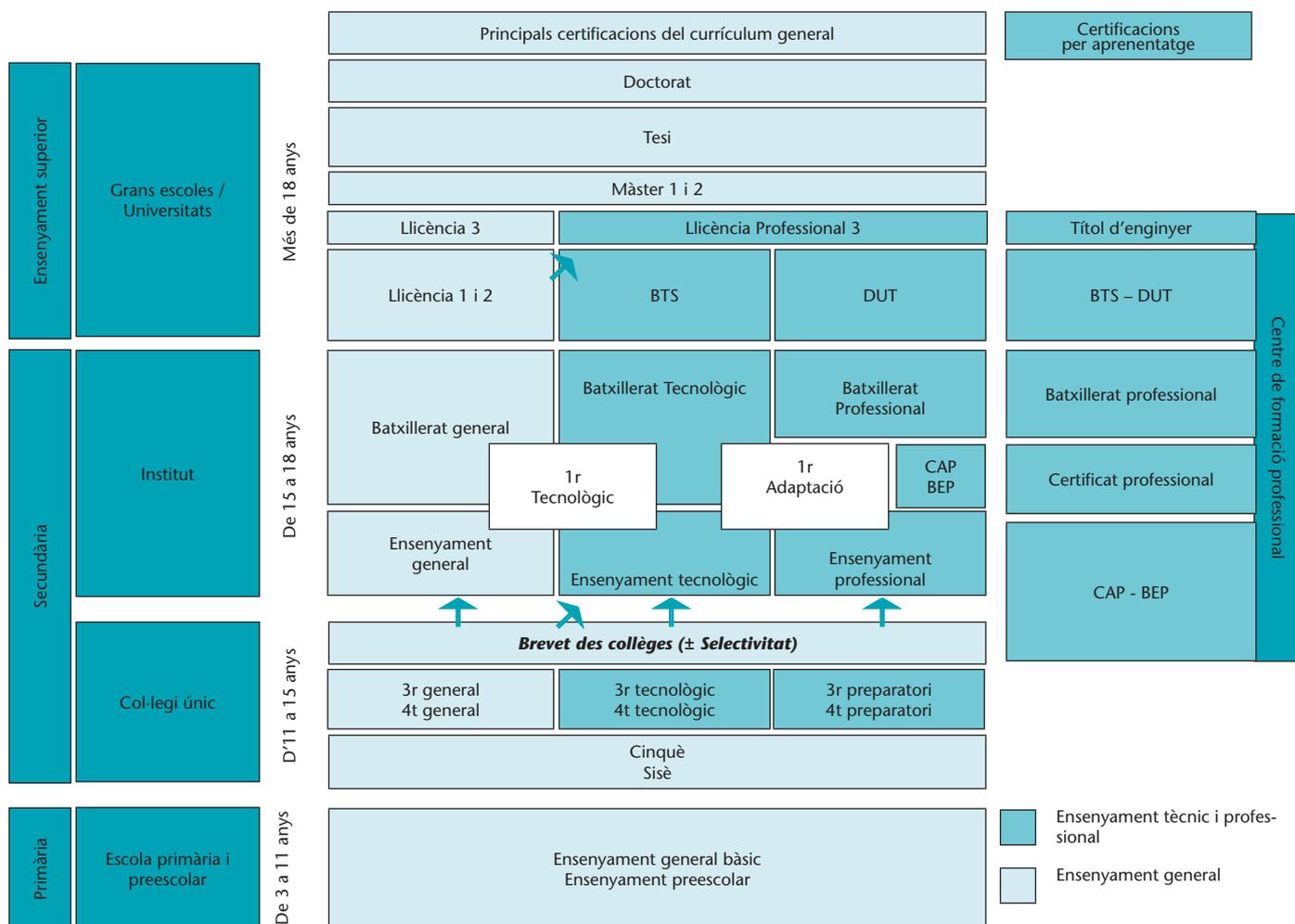
Distribution de la production /
Distribució de la producció

- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution / *Amanir i distingir les preparacions culinàries i participar-ne en la distribució*

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



LE SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS EL SISTEMA EDUCATIU FRANCÈS



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.

El diploma de l'ensenyament professional poden ser preparats sota status escolar o per via de l'aprenentatge professional. El CAP, el Bac Pro i el BP són més particularment diplomes d'inserció professional; estan dirigits al domini de competències que donen accés directe a una professió.

Le CAP (Certificat d'Aptitudes Professionnelles) / El CAP (Certificat d'Aptituds Professionals)

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 (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



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.

Correspon al primer nivell de qualificació professional i de col·locació (nivell V).

Els joves que preparen aquest diploma surten de l'escola en general al voltant dels 16 anys (entre els 16 i 18 anys, la majoria). Cada cop és més freqüent (tot i que afecta menys del 10% dels aprenents del CAP) que alguns joves que preparen aquest diploma tenen un molt bon nivell escolar (institut/escola tècnica, vegeu nivell batxillerat), i són principalment fills o filles d'artesans que tenen un projecte per a fer-se càrrec de l'empresa familiar.

Els joves que preparen aquest diploma segueixen un ensenyament general, tecnològic i professional en un centre de formació professional. El diploma professional valida les competències adquirides en aquests tres àmbits, tenint en compte les competències adquirides a l'empresa: els ocupadors sovint estan associats a l'avaluació de les competències adquirides a l'empresa, i aquesta avaluació puntua per al lliurament del CAP.

LA FORMATION PAR L'APPRENTISSAGE EN FRANCE LA FORMACIÓ MITJANÇANT APRENTATGE A FRANÇA

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.

*L'aprenentatge és un dispositiu de formació diplomada que es basa en un **contracte de treball especial** ("contracte d'aprenentatge") i una formació professional per a preparar un diploma o un títol reconegut per la professió. Es tracta doncs d'una formació que alterna l'escola i l'empresa.*

1- Un contrat de travail particulier / **Un contracte de treball 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 contracte d'aprenentatge és un contracte de treball que vincula un ocupador i un aprenent. L'aprenent és de fet un treballador jove. Per a ser aprenent cal tenir entre 16 i 25 anys a l'inici del contracte d'aprenentatge i ser reconegut apte per a l'exercici de la professió en un reconeixement mèdic previ al contracte.

L'aprenent rep un salari corresponent a un percentatge de l'SMIC (salari mínim francès) determinat en funció de la seva edat i la seva formació. Està sotmès a les regles de la legislació laboral i als convenis col·lectius.

2- Une formation en alternance / **Una formació en alternança**

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

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



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 duració del contracte d'aprenentatge és de dos anys com a mitjana. Tanmateix, aquesta **duració** pot variar entre 6 mesos i 3 anys, principalment en funció del tipus de professió, del nivell de qualificació i dels diplomes ja obtinguts. Gràcies als contractes successius, l'aprenentatge permet accedir a tots els nivells de qualificació professional d'educació secundària o superior.*

*El contracte comporta obligatòriament una formació que s'imparteix alhora a una empresa i a **un centre de formació professional (CFA)**. El currículum de formació en aprenentatge comporta un mínim de 400 hores de formació teòrica i general l'any, al centre.*

L'aprenent es forma igualment en el si de l'empresa, on adquireix una primera experiència professional. És sota la responsabilitat d'un mestre d'aprenentatge, que l'acompanya i li transmet els seus coneixements i competències. El mestre d'aprenentatge està relacionat amb el centre de formació professional.

El ritme empresa-centre varia segons els diplomes: els aprenents passen cada mes, o tres setmanes a l'empresa i una setmana al centre, o dues setmanes al centre i dues setmanes a l'empresa.

3- Une préparation de tous les diplômes et titres professionnels reconnus / Una preparació de tots els diplomes i títols professionals reconeguts

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.

L'aprenentatge permet preparar:

- *un diploma professional d'ensenyament secundari: certificat d'aptitud professional (C.A.P.), certificat d'estudis professionals (B.E.P.), batxillerat professional, certificat professional, certificat tècnic;*
- *un diploma d'ensenyament superior: certificat tècnic superior (B.T.S.), diploma universitari en tecnologia (D.U.T.), diplomes d'enginyer, d'escola superior mercantil, etc.;*
- *un títol de finalitat professional registrat al registre nacional de certificacions professionals.*

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



BREVET PROFESSIONNEL CUISINE CERTIFICAT PROFESSIONAL EN CUINA

RÉSUMÉ DESCRIPTIF DE LA CERTIFICATION / RESUM DESCRIPTIU DE LA CERTIFICACIÓ

Source: Répertoire National des Certifications Professionnelles / Font: Catàleg Nacional de les Certificacions Professionals

INTITULE / DENOMINACIÓ	
BP : Brevet professionnel Cuisinier / BP: Certificat professional en Cuina	
AUTORITE RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION AUTORITAT RESPONSABLE DE LA CERTIFICACIÓ	QUALITE DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION QUALITAT DEL/DELS FIRMANT(S) DE LA CERTIFICACIÓ
MINISTERE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration des références : CPC n° 17 / Modalitats d'elaboració de les referències: CPC n° 17	- Recteur de l'académie / - Rector de l'acadèmia
NIVEAU ET/OU DOMAINE D'ACTIVITE / NIVELL I/O ÀMBIT D'ACTIVITAT	
IV (Nomenclature de 1967) / IV (Nomenclatura de 1967)	
Code NSF: 221 Agroalimentaire, alimentation, cuisine / Codi NSF: 221 Agroalimentària, alimentació, cuina	
RESUME DU REFERENTIEL D'EMPLOI OU ELEMENTS DE COMPETENCE ACQUIS RESUM DEL REFERENCIAL DE COL·LOCACIÓ O ELEMENTS DE COMPETÈNCIA ADQUIRITS	
Cuisinier hautement qualifié, le titulaire de ce diplôme: / Cuiner altament qualificat, el titular d'aquest diploma: - élabore des propositions de menus et crée des recettes de cuisine / elabora propostes de menús i crea receptes de cuina - organise la répartition des tâches de son groupe de production / organitza la distribució de tasques del seu grup de producció - réalise des productions culinaires et pâtisseries / realitza produccions culinàries i pastisseries - vérifie la qualité des denrées utilisées / verifica la qualitat dels productes alimentaris utilitzats - anime son groupe de production et assure la formation des commis / encoratja el seu grup de producció i assegura la formació dels ajudants	
SECTEURS D'ACTIVITE OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DE CE DIPLOME, CE TITRE OU CE CERTIFICAT / SECTORS D'ACTIVITAT O TIPUS DE COL·LOCACIONS ACCESSIBLES PEL TITULAR D'AQUEST DIPLOMA, TÍTOL O CERTIFICAT	
Entreprises de restauration classique, de restauration collective, de restauration des voyageurs, chez des traiteurs. / Empreses de restauració clàssica, de restauració col·lectiva, de restauració en mitjans de transport o en establiments de menjar preparat. Cuisinier hautement qualifié / Cuiner altament qualificat	
Codes des fiches ROME les plus proches : 13212 / Codis de les fitxes ROME més properes: 13212	
MODALITES D'ACCES A CETTE CERTIFICATION / MODALITATS D'ACCÉS A AQUESTA CERTIFICACIÓ	
Descriptif des composantes de la certification: / Descripció dels components de la certificació:	
Pratique professionnelle / Pràctica professional Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation / Noves tecnologies i ciències de l'alimentació Gestion / Gestió Mathématiques Sciences / Ciències matemàtiques	

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



Expression française et ouverture sur le monde / Expressió francesa i obertura al món Langue vivante étrangère / Llengua viva estrangera			
Validité des composantes acquises : 5 ans / Validesa dels components adquirits: 5 anys			
Conditions d'inscription à la certification / Condicions d'inscripció de la certificació	Oui/Sí	Non/No	Composition des jurys / Composició dels jurats
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant / Després d'un itinerari de formació com a alumne o estudiant		X	
En contrat d'apprentissage / En contracte de pràctiques	X		Ídem
Après un parcours de formation continue / Després d'un itinerari de formació continua	X		Ídem
En contrat de professionnalisation / En contracte de professionalització	X		Ídem
Par candidature individuelle / Per candidatura individual	X		Ídem
Par expérience / Per experiència	X		Ídem
LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS VINCLES AMB ALTRES CERTIFICACIONS		ACCORDS EUROPEENS OU INTERNATIONAUX ACORDS EUROPEUS O INTERNACIONALS	
BASE LEGALE / BASE LEGAL			
<p>Référence du décret général : Décret n° 95-664 du 9 mai 1995 portant règlement général du brevet professionnel / <i>Referència del decret general:</i> Decret núm. 95-664 de 9 de maig de 1995 sobre el reglament general del certificat professional</p> <p>Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) : Arrêté du 31/07/1989 <i>Referència ordre creació (o data primera ordre registre):</i> Ordre de 31/07/1989</p>			

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



POUR PLUS D'INFORMATIONS / PER A MÉS INFORMACIÓ

Statistiques : / Estadístiques:

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information: / Altres fonts d'informació:

CNDP

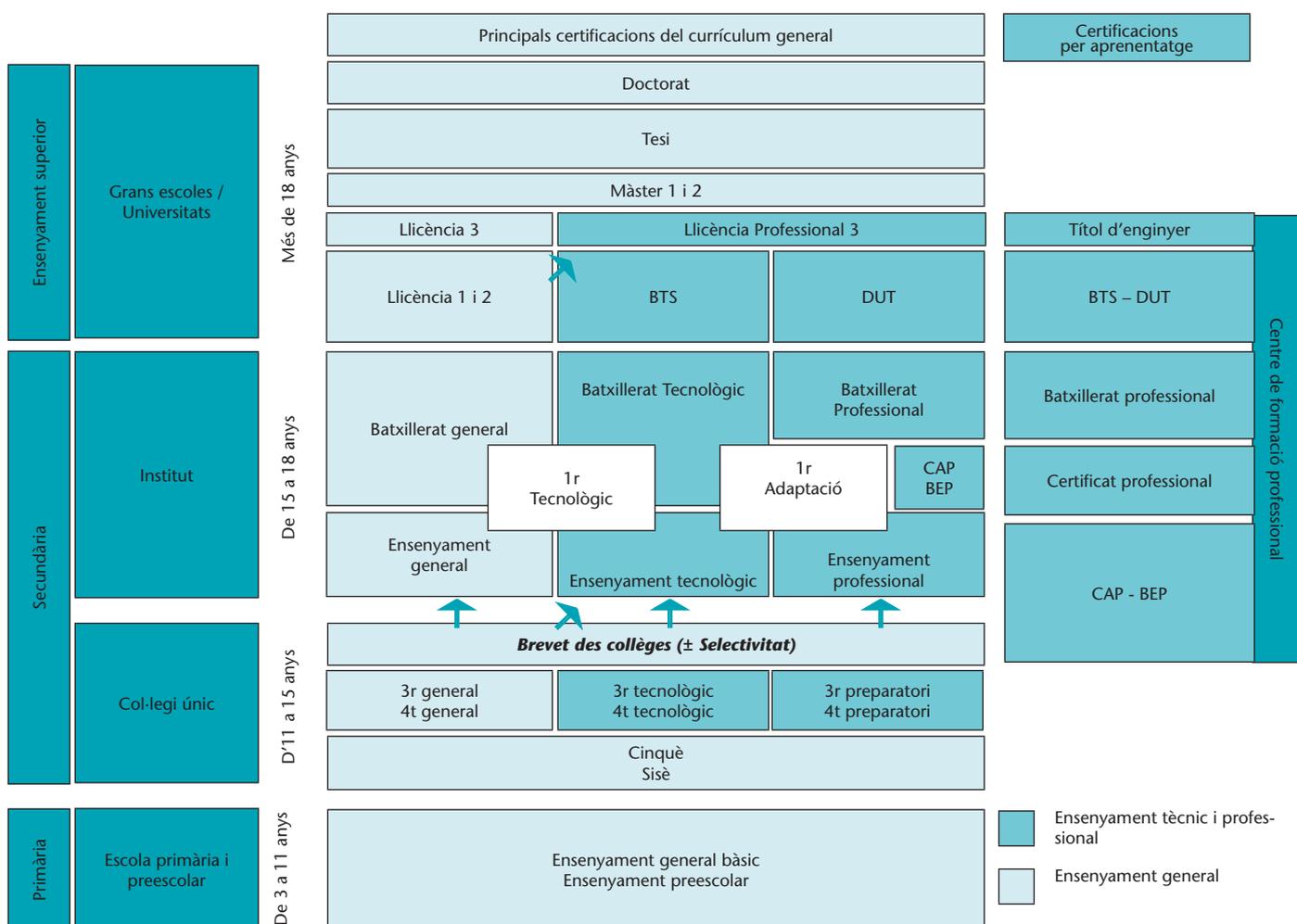
ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires / Légifrance per als textos reglamentaris

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

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

**LE SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS
EL SISTEMA EDUCATIU FRANCÈS**



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.

SUPPLÉMENT EUROPASS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – CUISINE (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



Els diplomes de l'ensenyament professional poden ser preparats sota status escolar o per via de l'aprenentatge professional. El CAP, el Bac Pro i el BP són més particularment diplomes d'inserció professional; estan dirigits al domini de competències que donen accés directe a una professió.

Le BP (Brevet professionnel) / El BP (Certificat professional)

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.

Es tracta, com el batxillerat professional, d'un diploma professional de nivell IV. És un diploma molt antic que és més especialitzat que el batxillerat professional en el pla tècnic. Els candidats han de tenir al menys dos anys d'experiència professional per a matricular-s'hi, tot i que la preparació del CAP mitjançant l'aprenentatge ja cobreix aquests dos anys d'experiència professional. Els joves que preparen aquesta formació procedeixen en general del CAP i tenen uns 18-20 anys.

LA FORMATION PAR L'APPRENTISSAGE EN FRANCE LA FORMACIÓ MITJANÇANT APRENTATGE A FRANÇA

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.

L'aprenentatge és un dispositiu de formació diplomada que es basa en un contracte de treball especial ("contracte d'aprenentatge") i una formació professional per a preparar un diploma o un títol reconegut per la professió. Es tracta doncs d'una formació que alterna l'escola i l'empresa.

1- Un contrat de travail particulier / Un contracte de treball 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 contracte d'aprenentatge és un contracte de treball que vincula un ocupador i un aprenent. L'aprenent és de fet un treballador jove. Per a ser aprenent cal tenir entre 16 i 25 anys a l'inici del contracte d'aprenentatge i ser reconegut apte per a l'exercici de la professió en un reconeixement mèdic previ al contracte.

L'aprenent rep un salari corresponent a un percentatge de l'SMIC (salari mínim francès) determinat en funció de la seva edat i la seva formació. Està sotmès a les regles de la legislació laboral i als convenis col·lectius.

2- Une formation en alternance / Una formació en alternança

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 (*) /
SUPLEMENT EUROPASS AL CERTIFICAT D'APTITUD PROFESSIONAL – CUINA (*)



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 duració del contracte d'aprenentatge és de dos anys com a mitjana. Tanmateix, aquesta duració pot variar entre 6 mesos i 3 anys, principalment en funció del tipus de professió, del nivell de qualificació i dels diplomes ja obtinguts. Gràcies als contractes successius, l'aprenentatge permet accedir a tots els nivells de qualificació professional d'educació secundària o superior.

El contracte comporta obligatòriament una formació que s'imparteix alhora a una empresa i a un centre de formació professional (CFA). El currículum de formació en aprenentatge comporta un mínim de 400 hores de formació teòrica i general l'any, al centre.

L'aprenent es forma igualment en el si de l'empresa, on adquireix una primera experiència professional. És sota la responsabilitat d'un mestre d'aprenentatge, que l'acompanya i li transmet els seus coneixements i competències. El mestre d'aprenentatge està relacionat amb el centre de formació professional.

El ritme empresa-centre varia segons els diplomes: els aprenents passen cada mes, o tres setmanes a l'empresa i una setmana al centre, o dues setmanes al centre i dues setmanes a l'empresa.

3- Une préparation de tous les diplômes et titres professionnels reconnus / Una preparació de tots els diplomes i títols professionals reconeguts

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.

L'aprenentatge permet preparar:

- *un diploma professional d'ensenyament secundari: certificat d'aptitud professional (C.A.P.), certificat d'estudis professionals (B.E.P.), batxillerat professional, certificat professional, certificat tècnic;*
- *un diploma d'ensenyament superior: certificat tècnic superior (B.T.S.), diploma universitari en tecnologia (D.U.T.), diplomes d'enginyer, d'escola superior mercantil, etc.;*
- *un títol de finalitat professional registrat al registre nacional de certificacions professionals.*

BILAN DU SÉJOUR
/
BALANÇ DE L'ESTADA

I. LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES / I. LES COMPETÈNCIES PROFESSIONALS

A. Activités/travaux réalisés pendant l'itinéraire de mobilité / Activitats/tasques realitzades durant l'itinerari de mobilitat

CHAMP D'ACTIVITÉ I : Élaborer les entrées et hors-d'œuvre
CAMP D'ACTIVITAT I: Elaborar els entrants i entremesos



et/ou / i/o



TABLEAU 1 / QUADRE 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVITATS REALITZADES	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centre de formació	
	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica
	(1)			
COMPÉTENCE N° 1 : Sélectionner les matières premières / COMPETÈNCIA NUM 1 : Seleccionar les matèries primeres				
COMPÉTENCE N° 2 : Nettoyer et préparer les produits / COMPETÈNCIA NUM 2 : Netejar i preparar els productes				
COMPÉTENCE N° 3 : Élaborer des entrées froides - À base de légumes, céréales, fruits, charcuterie / COMPETÈNCIA NUM 3: Elaborar entrants freds - A base de verdures, cereals, fruita, xarcuteria				
COMPÉTENCE N° 4 : Élaborer des salades - Simples et composées / COMPETÈNCIA NUM 4: Elaborar amanides - Simples i mixtes				
COMPÉTENCE N° 5 : Élaborer des entrées chaudes - Soupes, crèmes, soufflés, potages, etc./ COMPETÈNCIA NUM 5: Elaborar entrants calents - Sopes, cremes, soufflés, potatges, etc.				
COMPÉTENCE N° 6: Confectionner différentes préparations pour accompagnement ou farces - Mousses, farces, gélatines, sauces / COMPETÈNCIA NUM 6: Confeccionar diferents preparacions com a acompanyament o farcits - Mousses, farcits, gelatines, salses				
COMPÉTENCE N° 7: Appliquer les techniques de décoration, combinaison de couleurs et composants / COMPETÈNCIA NUM 7: Aplicar les tècniques de decoració, combinació de colors i components				

COMPÉTENCE N° 8: Finaliser l'assiette et présenter / COMPETÈNCIA NUM 8: Finalitzar el plat i 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 / *marqueu a la columna corresponent quan l'operació ha estat realitzada durant l'estada i segons s'hagi vist en el centre de formació o a l'empresa*

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / <i>Nom i cognoms del tutor de l'empresa</i>	Date / <i>Data</i>		
	jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa
Signature / <i>Firma</i>			



TABLEAU 2 / QUADRE 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALL DE LES ACTIVITATS ⁽²⁾
realitzades per l'alumne(a)/aprenent o en què hagi participat

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. /

Exemple : [1 i 2] Identificar les matèries primeres per a elaborar una crema vichyssoise (porro, ceba, patata, mantega, brou de pollastre i crema de llet fresca). Selecció dels productes, qualitats, quantitats, neteja i tall.

TABLEAU 3 / QUADRE 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENTATGES ESPECÍFICS A LA REGIÓ ⁽²⁾

Quelles ont été les découvertes dans de champ d'activité en termes de produits, outils ou matériaux, techniques et méthodes ? /
Quins han estat els descobriments en aquest camp d'activitat en termes de productes, eines o materials, tècniques i mètodes?

(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 II : Élaborer les plats principaux /
ÀMBITO DE ACTIVIDAD II: Elaborar els plats principals

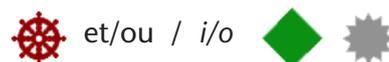


TABLEAU 1 / QUADRE 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVITATS REALITZADES	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centre de formació	
	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica
	(1)			
COMPÉTENCE N° 1 : Préparer des petites pièces de viandes, volailles, gibiers, abats pour les cuire (P.A.C.) - Débitier, désosser, découper à cru / COMPETÈNCIA NUM 1: Preparar petites peces de carns, volateria, caça, menuts, per a cuire-les (P.A.C.) - Especejar, desossar, tallar en cru				
COMPÉTENCE N°2 : Préparer des portions de poisson pour les cuire (P.A.C.) - Lever des filets, darnes, tronçons / COMPETÈNCIA NUM 2 : Preparar porcions de peix per a cuire-les (P.A.C.) - Fer-ne filets, rodanxes, peces				
COMPÉTENCE N° 3 : Préparer les farces, duxelles, beurre composé, émulsionnées chaudes / COMPETÈNCIA NUM 3 : Preparar els farcits, duxelles, beurre composé, emulsions calentes				
COMPÉTENCE N° 4 : Préparer des garnitures complexes / COMPETÈNCIA NUM 4 : Preparar les guarnicions complexes				
COMPÉTENCE N° 5 : Réaliser les cuissons / COMPETÈNCIA NUM 5 : Realitzar les coccions				
COMPÉTENCE N° 6 : Réaliser les sauces d'accompagnement, fonds, fumets, sauces de base - Brunnes, blanches / COMPETÈNCIA NUM 6 : Realitzar les salses d'acompanyament, fons, fumets, salses de base - Fosques, blanques				
COMPÉTENCE N° 7 : Réaliser les liaisons - À l'amidon, protidiques, par réduction / COMPETÈNCIA NUM 7 : Realitzar els lligams - Amb midó, proteics, reducció				

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 a la columna corresponent quan l'operació ha estat realitzada durant l'estada i segons s'hagi vist en el centre de formació o a l'empresa

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / Nom i cognoms del tutor de l'empresa	Date / Data		
	jj /dd	mm / mm	aaaa / aaaa
Signature / Firma			



et/ou / i/o



TABLEAU 2 / QUADRE 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALL DE LES ACTIVITATS ⁽²⁾
realitzades per l'alumne(a)/aprenent o en què hagi participat

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.. /

Exemple : [5] Realitzar una cocció a l'anglesa. Determinar i preparar el producte a cuire: patata (pelar, tallar, bullir), dur l'aigua a ebullició, salar-la, introduir-hi el producte, segons la temperatura indicada, respecte del temps de cocció..

TABLEAU 3 / QUADRE 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENTATGES ESPECÍFICS A LA REGIÓ ⁽²⁾

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

Quins han estat els descobriments en aquest camp d'activitat en termes de productes, eines o materials, tècniques i mètodes?

(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 III : Élaborer les pâtisseries et les desserts /
CAMP D'ACTIVITAT III: Elaborar la pastisseria i les postres



et/ou / i/o



TABLEAU 1 / QUADRE 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVITATS REALITZADES	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centre de formació	
	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica
	(1)			
COMPÉTENCE N°1 : Élaborer les pâtes salées, pâte à pain traditionnelle, de campagne, pain de mie .../ COMPETÈNCIA NUM 1: Elaborar pastes salades, massa de pa tradicional, pa de pagès, pa de motlle...				
COMPÉTENCE N° 2 : Élaborer les pâtes à pâtisserie de base - Brisée, feuilletée, brioche, biscuit .../ COMPETÈNCIA NUM 2 : Elaborar les pastes bàsiques de pastisseria - Brisa, pasta de full, pa de pessic, galetes...				
COMPÉTENCE N° 3 : Réaliser des préparations à base de fruits - Conserve, confitures, sirops, gelées .../ COMPETÈNCIA NUM 3 : Realitzar preparacions a base de fruita - Conserve, confitures, almívares, gelées...				
COMPÉTENCE N° 4 : Manipuler l'oeuf dans toutes ses variantes - Crèmes, meringues, émulsions.../ COMPETÈNCIA NUM 4 : Manipular l'ou en totes les seves variants - Cremes, merengues, emulsions...				
COMPÉTENCE N° 5 : Élaborer et monter des crèmes, chantillys, farces pour desserts / COMPETÈNCIA NUM 5 : Elaborar i muntar cremes, xantillís, farcits per a postres				
COMPÉTENCE N° 6 : Préparer des sucres composés, sirops, caramels, glacés ... / COMPETÈNCIA NUM 6 : Preparar sucres compostos, almívares, caramels, gelats...				
COMPÉTENCE N° 7: Travailler le chocolat, le faire fondre, le ramollir, le mouler / COMPETÈNCIA NUM 7: Treballar la xocolata, fondre-la, estovar-la, donar-li forma				
COMPÉTENCE N° 8: Préparer mousses, semi-froids, sorbets y glaces / COMPETÈNCIA NUM 8: Preparar mousses, semifreds, sorbets i gelats				

COMPÉTENCE N° 9: Décorer les préparations pour qu'elles soient prêtes à servir / COMPETÈNCIA NUM 9: Decorar les preparacions perquè quedin a punt de servir				
---	--	--	--	--

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 / *marqueu a la columna corresponent quan l'operació ha estat realitzada durant l'estada i segons s'hagi vist en el centre de formació o a l'empresa*

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / <i>Nom i cognoms del tutor de l'empresa</i>	Date / <i>Data</i>		
	jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa
Signature / <i>Firma</i>			



et/ou / i/o



TABLEAU 2 / QUADRE 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALL DE LES ACTIVITATS ⁽²⁾
realitzades per l'alumne(a)/aprenent o en què ha participat

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°. /

Exemple : [3] Preparació de préssecs en almívar. Selecció de la matèria primera. Pelar, desossar i tallar per meitats. Preparar l'almívar. Omplir el recipient. Coure al buit a 100°.

TABLEAU 3 / QUADRE 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENTATGES ESPECÍFICS A LA REGIÓ ⁽²⁾

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

Quins han estat els descobriments en aquest camp d'activitat en termes de productes, eines o materials, tècniques i mètodes?

(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 /
CAMP D'ACTIVITAT IV: Muntar serveis tipus bufet, self-service

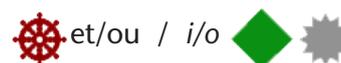


TABLEAU 1 / QUADRE 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVITATS REALITZADES	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centre de formació	
	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica
	(1)			
<p>COMPÉTENCE N°1 : Lister les plats à élaborer - Chauds, froids, salades, fumés, etc. /</p> <p>COMPETÈNCIA NUM 1: Llistar els plats a elaborar - Calents, freds, amanides, fumats, etc.</p>				
<p>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 /</p> <p>COMPETÈNCIA NUM 2 : Realitzar un plànol de la taula del bufet situant els elements o els grups de productes - Al mateix temps cuina i menjador</p>				
<p>COMPÉTENCE N° 3 : Préparer les plats - Tenir compte des points de cuisson, du service, etc. /</p> <p>COMPETÈNCIA NUM 3 : Preparar els plats - Tenir cura dels punts de cocció, servei, etc.</p>				
<p>COMPÉTENCE N°4 : Préparer les décorations - Végétales, sauces, fruits, etc. (toujours propres à la consommation) /</p> <p>COMPETÈNCIA NUM 4 : Preparar les decoracions - Vegetals, salses, fruites, etc. (sempre aptes per al consum)</p>				
<p>COMPÉTENCE N° 5 : Monter les plateaux - Plateaux en métal, miroir, verre (fonds avec lait gélifié et coloré, etc.) /</p> <p>COMPETÈNCIA NUM 5 : Muntar els plats - Plats metàl·lics, mirall, vidre (fons amb llet gelificada acolorida, etc.)</p>				
<p>COMPÉTENCE N° 6 : Monter le buffet dans la salle et disposer les aliments sur la table /</p> <p>COMPETÈNCIA NUM 6 : Muntar el bufet al menjador i disposar els aliments sobre la taula</p>				
<p>COMPÉTENCE N° 7 : Préparer et présenter les plats devant le client - Pour les préparations complexes /</p> <p>COMPETÈNCIA NUM 7 : Preparar i presentar els plats al client - Per a les preparacions complexes</p>				

COMPÉTENCE N° 8 : Réapprovisionner et surveiller la présentation des plateaux durant le service / COMPETÈNCIA NUM 8 : Reproveir i vigilar la presentació dels plats durant el servei				
---	--	--	--	--

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 a la columna corresponent quan l'operació ha estat realitzada durant l'estada i segons s'hagi vist en el centre de formació o a l'empresa

Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / Nom i cognoms del tutor de l'empresa	Date / Data		
	jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa
Signature / Firma			



TABLEAU 2 / QUADRE 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALL DE LES ACTIVITATS ⁽²⁾
realitzades per l'alumne(a)/aprenent o en què ha participat

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. /

Exemple : [7] Preparar una recepta de creps Suzette davant del client: identificar les eines necessàries (fogona i paella per a creps). Creps, suc de taronja, sucre, mantega, Cointreau i pell de llimona. Elaborar la salsa, afegir-la a les creps, flamejar i emplatar.

TABLEAU 3 / QUADRE 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENTATGES ESPECÍFICS A LA REGIÓ ⁽²⁾

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

Quins han estat els descobriments en aquest camp d'activitat en termes de productes, eines o materials, tècniques i mètodes?

(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 V : Réceptionner et stocker les marchandises, conserver les aliments, nettoyer les locaux et le poste de travail /
CAMP D'ACTIVITAT V: Rebre i emmagatzemar els productes, conservar els aliments, netejar les instal·lacions i el lloc de treball**

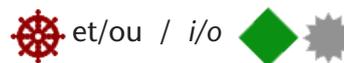


TABLEAU 1 / QUADRE 1

ACTIVITÉS RÉALISÉES / ACTIVITATS REALITZADES	En entreprise / En empresa		Dans centre de formation / En centre de formació	
	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica	De manière autonome / De forma autònoma	Avec assistance technique / Amb assistència tècnica
	(1)			
<p>COMPÉTENCE N°1 : Réceptionner les marchandises - Vérifier la quantité et la qualité des produits reçus à partir des bons de commandes / COMPETÈNCIA NUM 1: Rebre la mercaderia - Verificar la quantitat i la qualitat dels productes rebuts a partir dels albarans</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 / COMPETÈNCIA NUM 2 : Ordenar els productes lliurats - Classificar els productes per famílies; emmagatzemar-los en funció de la seva categoria i la normativa vigent</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 / COMPETÈNCIA NUM 3 : Participar en la gestió de les existències - Verificar l'estat d'existències de diferents productes; redactar-ne els albarans de sortida i de lliurament</p>				
<p>COMPÉTENCE N°4 : Conditionner des productions culinaires en liaison froide - Refroidir des productions culinaires en vue de les congeler ; mettre sous vide. .../ COMPETÈNCIA NUM 4 : Condicionar produccions culinàries en fred - Refredar produccions culinàries per a congelar-les; envasar al buit...</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 / COMPETÈNCIA NUM 5 : Mantenir les instal·lacions i les eines en bones condicions, ordenades i netes - Posar en condicions els llocs de treball; netejar i desinfectar les eines i instal·lacions; ordenar les eines segons el costum professional</p>				
--	--	--	--	--

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 / marquer a la columna corresponent quan l'operació ha estat realitzada durant l'estada i segons s'hagi vist en el centre de formació o a l'empresa

<p>Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / Nom i cognoms del tutor de l'empresa</p>	Date / Data		
	jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa
<p>Signature / Firma</p>			



TABLEAU 2 / QUADRE 2

DÉTAIL DES ACTIVITÉS ⁽²⁾
réalisées par l'élève/apprenti ou auxquelles il a participé /
DETALL DE LES ACTIVITATS ⁽²⁾
realitzades per l'alumne(a)/aprenent o en què ha participat

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. /

Exemple : [1] Recepció de la comanda de peix fresc i congelat. Verificació de les quantitats, referències, pesos i qualitats del peix rebut. Distribució del producte segons el tipus. Refrigerar i congelar. Controlar albarà de lliurament, registrar-lo i arxivar-lo..

TABLEAU 3 / QUADRE 3

APPRENTISSAGES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉGION ⁽²⁾ /
APRENTATGES ESPECÍFICS A LA REGIÓ ⁽²⁾

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

Quins han estat els descobriments en aquest camp d'activitat en termes de productes, eines o materials, tècniques i mètodes?

(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 / Aptituds i competències professionals o tècniques adquirides

TECHNIQUES ET PROCÉDURES associées aux activités du cuisinier /
TÈCNiques I PROCEDIMENTS associats a les activitats del cuiner



TABLEAU 4 / QUADRE 4

DESCRIPTION / DESCRIPCIÓ	Applique sans difficultés ou avec peu de difficultés / Ho aplica sense dificultat o amb poca dificultat	Applique avec difficultés / Ho aplica amb dificultat
	(1)	
Techniques générales / Tècniques generals		
Nettoyage et conservation des aliments crus / <i>Neteja i conservació dels aliments crus</i>		
Connaissance et exécution des types de taille et découpe - Brunoise, julienne, mirepoix... / Coneixement i execució de tipus de tall - <i>A la brunesa, juliana, bresa...</i>		
Préparation préliminaire des volailles, nettoyage et découpe / <i>Preparació preliminar de les aus, neteja i tall</i>		
Préparation préliminaire du bœuf, nettoyage et découpe / <i>Preparació preliminar del bou, neteja i tall</i>		
Préparation préliminaire de la viande de mouton et porc, débitage, nettoyage et découpe / <i>Preparació preliminar de la carn de xai i porc, especejament, neteja i tall</i>		
Préparation préliminaire des poissons et crustacés, nettoyage, enlever les arrêtes et cuisson / <i>Preparació preliminar dels peixos i crustacis, neteja, treure'n les espines i cocció</i>		
Méthode de base de cuisson des légumes - Bouilli, sauté, braisé, au four et grillé / Mètode de base de cocció de les verdures - <i>Bullides, saltades, rostides, al forn i al grill</i>		
Méthode de base de cuisson des volailles - Escabèche, rôti, grillé, confit / Mètode de base de cocció de les aus - <i>Escabetx, rostit, al grill, confit</i>		
Méthode de base de cuisson des viandes rouges / <i>Mètode de base de cocció de les carns vermelles</i>		
Méthode de base pour les poissons et crustacés / <i>Mètode de base per als peixos i crustacis</i>		
Cuisson des œufs, du lait et des dérivés / <i>Cocció dels ous, de la llet i derivats</i>		
Cuisson des légumes, pâtes et riz / <i>Cocció de llegums, pastes i arròs</i>		
Méthodes de cuisson - Friture, bouilli, sauté, braisé, confit, rôti, sous vide, vapeur... / Mètodes de cocció - <i>Fregir, bullir, saltar, a la brasa, confit, rostir, al buit, al vapor...</i>		
Élaboration de farces, gelées galantines pour une utilisation ultérieure / <i>Elaboració de farcits, gelatines, galantines per a un ús posterior</i>		

Élaboration et manipulation d'aliments selon les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur dans chaque pays / <i>Elaboració i manipulació d'aliments segons les normes de seguretat i d'higiene vigents a cada país</i>		
Techniques spécifiques des activités / <i>Tècniques específiques de les activitats</i>		
Pesage et détermination des quantités selon les spécifications / <i>Pesatge i determinació de les quantitats segons les especificacions</i>		
Application de la technique correspondante à chaque préparation / <i>Aplicació de la tècnica corresponent a cada preparació</i>		
Techniques de pétrissage, repos et fermentation / <i>Tècniques de pasta, repòs i fermentació</i>		
Techniques d'étalement, pour donner la forme et plier la pâte / <i>Tècniques d'estirament, per a donar forma i doblegar la pasta</i>		
Techniques de cuisson mixte, sèche, humide / <i>Tècniques de cocció mixta, seca, humida</i>		
Élaboration de crèmes, sauces, bases et décorations pâtisseries, décoration des préparations prêtes à servir / <i>Elaboració de cremes, salses, bases i decoracions pastisseres, decoració de les preparacions fins que estiguin a punt de servir</i>		

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 correspondante quand la technique a été utilisée pendant le séjour / *marqueu a la columna corresponent quan l'operació ha estat realitzada durant l'estada*

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



Date / <i>Data</i>			Prénom et nom du tuteur de l'entreprise / <i>Nom i cognoms del tutor de l'empresa</i>
jj / dd	mm / mm	aaaa / aaaa	
			Signature / <i>Firma</i>

Tampon de l'entreprise / *Segell de l'empresa*

II. AUTRES COMPÉTENCES ACQUISES DANS LA MOBILITÉ/ ALTRES COMPETÈNCIES ADQUIRIDES EN LA MOBILITAT



et/ou / i/o

A. Compétences reliées à l'exercice de la profession / Competències relacionades amb l'exercici de la professió

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. / Amb ocasió de l'estada, has realitzat altres activitats de les activitats i tècniques específiques de la professió. Indica en aquesta part els teus principals descobriments i aprenentatges.

A1 : Histoire de la cuisine du pays, de la région / *Història de la cuina del país, de la regió*
Aspects culturels (habitudes alimentaires, place des repas) ; filières agroalimentaires locales ; particularités culinaires (régionales)... / *Aspectes culturals (costums alimentaris, lloc dels menjars); canals de distribució agroalimentària locals; particularitats culinàries (regionals)...*

A2 : Environnement de l'entreprise / *Entorn de l'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 les empreses del sector (dimensions, status jurídic, classificació); particularitats del dret laboral; dimensió social (esperes i comportaments dels clients, paritat en la col·locació...)*

A3 : Organisation du travail / *Organització del treball*
Répartition des rôles dans l'équipe ; activités du commis / du technicien de cuisine ; relations salle / cuisine ... / *Distribució dels rols dins de l'equip; activitats de l'ajudant/tècnic de cuina; relacions menjador/cuina...*

A4 : Réglementation et système de contrôle de l'hygiène et de la sécurité / *Reglamentació i sistema de control d'higiene i seguretat*
Particularités éventuelles ; comportement des employeurs du secteur ; système de sanctions ... / *Particularitats eventuals; comportament dels ocupadors del sector; sistema de sancions...*

B. Aptitudes et compétences linguistiques acquises / Aptituds i competències lingüístiques adquirides

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. / *Descriu les aptituds i competències lingüístiques adquirides, indica els progressos observats, el nivell de competències adquirit i, si escau, les avaluacions i tests realitzats.*

C. Aptitudes et compétences sociales acquises / Aptituds i competències socials adquirides

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. / *Descriu les aptituds i competències socials adquirides, concreta els progressos observats, el nivell de competències adquirit i, si escau, les avaluacions i tests realitzats.*

D. Autres aptitudes et compétences acquises / Altres aptituds o competències adquirides

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). / *Descriu les altres aptituds i competències adquirides i no incloses en els diferents apartats, per ex. les activitats extraescolars, el descobriment de la vida local)*

Date / Data			Signature de la personne de référence/du tuteur / Firma de la persona de referència/el tutor	Signature du titulaire / Firma del titular
jj /dd	mm / mm	aaaa / aaaa		

CERTIFICATIONS / CERTIFICACIONS

(Insérer la certification élaborée par la région d'accueil) /
(*Inseriu la certificació elaborada per la regió d'acollida*)