



Complément VAE Certificat de capacité professionnelle en cuisine (CCP CU)

Liste non exhaustive



Vous vous êtes engagé(e) ou vous souhaitez vous engager dans une démarche de validation des acquis de l'expérience pour le certificat de capacité professionnelle en cuisine. Une fois déclaré(e) recevable à la démarche, vous entamez la deuxième étape qui consiste en la rédaction du dossier de la demande de validation sur le fond.

Grâce à son questionnaire guidé, la demande de validation sur le fond doit vous permettre d'inventorier et de décrire de manière détaillée vos acquis, connaissances, aptitudes et compétences qui ont un rapport avec les exigences du certificat de capacité professionnelle en cuisine. Vous décrivez vos activités caractéristiques en illustrant votre démarche par des exemples concrets.

Afin de pouvoir vous orienter davantage dans la rédaction de votre dossier et pour vous faire part des exigences et devoirs liés à ce certificat, nous avons mis en place ce guide pratique avec des pistes concrètes. Ces pistes vont vous donner des clarifications sur les attentes liées au certificat visé.

Nous vous invitons fortement à prendre connaissance de ces documents et de les prendre en compte lors de la rédaction de votre dossier.

Le profil du CCP cuisinier

Le cuisinier s'occupe principalement de la préparation de repas. Il/elle prend en charge les potages, les entrées, les plats principaux et les desserts. Il/elle peut travailler dans les cantines, hôpitaux, écoles, auberges, hôtels et restaurants de toute taille et type de cuisine. Il assiste le personnel de cuisine dans son travail.

Les champs d'activité :

- Cuisine du terroir, du monde et gastronomique
- Planification et confection de banquets et buffets
- Contrôle de qualité des aliments et ingrédients

Les connaissances et compétences indispensables :

- Exécution de recettes simples et complexes
- Règlementation relative à l'alimentation et l'hygiène
- Préparation du poste et mise en place



L'aspect général de votre dossier

- Évitez les simples énumérations sous forme de bullet points et faites des phrases entières.
- Rédigez votre dossier soit en français ou en allemand.
- Décrivez toujours le contexte ainsi que vos tâches concrètes en développement le quoi, le pourquoi et le comment de vos activités.
- Ajoutez vos cartes et menus de votre expérience professionnelle dans les différentes entreprises.
- Ajoutez des exemples de recettes concernant vos réalisations de plats en y incluant les bases et finition des sauces et denrées alimentaires.
- Donnez quelques exemples de calcul du prix de revient de vos plats et/ou menus et du prix de vente.
- Composez différents menus adaptés aux saisons et ajoutez les recettes (le prix de revient et de vente constituera un plus).
- Utilisez un vocabulaire professionnel.
- Ajoutez si possible quelques photos de plats.
- Évitez d'ajouter toutes les fiches techniques pré-imprimées des procédures de production HACCP de votre entreprise (hygiène).

Le programme scolaire de référence

Référez-vous sur le programme scolaire de référence du CCP cuisinier. Vous pouvez télécharger ce programme sur le site Internet du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse : <https://ssl.education.lu/eSchoolBooks/Web/FP/> en cliquant sur le CCP cuisinier, puis la grille horaire formation.

Vue structurée des formations

The screenshot shows a web interface for 'Formations'. On the left, there is a tree view of professions under 'CCP'. The 'CU_NR - Cuisinier (Nouveau régime)' is selected. On the right, the 'Détails' section shows the following information:

- Type:** Formation
- Code:** CU_NR (Graphe)
- Description:** Cuisinier (Nouveau régime)
- Type Formation:** CCP
- Documents:** Planning des compétences personnelles, Grille horaire formation, Grille d'évaluation patronale (Formation), Carnet d'apprentissage, Programme directeur.

Les matières du programme scolaire cadre

LA MATIERE	DETAILS
Préparation d'un menu	Réaliser une mise en place sur tous types de produits (habillage, lavage, découpe, taillage) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.



	<p>Réaliser des préparations classiques et des spécialités régionales/internationales dans le respect des règles d'hygiène.</p> <p>Gérer les cuissons et les assaisonnements.</p> <p>Réaliser des sauces, liaisons, fonds.</p> <p>Réaliser des desserts.</p> <p>Dresser et mettre en valeur les préparations.</p> <p>Gérer le temps de travail.</p> <p>Gérer sa production culinaire.</p> <p>S'assurer de la conformité gustative et visuelle du plat.</p> <p>Concevoir une recette.</p>
Calcul d'un prix de vente d'un menu	<p>Rédiger un bon d'économat basé sur des fiches techniques.</p> <p>Savoir calculer les proportions.</p> <p>Savoir calculer les frais/coûts des marchandises.</p> <p>Savoir calculer le prix de vente.</p>
HACCP	<p>Élaborer un plan de nettoyage.</p> <p>Désinfecter les surfaces.</p> <p>Séparer les tâches propres et les tâches sales.</p> <p>Gérer les déchets et poubelles.</p> <p>Adopter les comportements hygiéniques appropriés.</p>
Gestion du stock	<p>Vérifier la conformité des matières.</p> <p>Réceptionner les marchandises.</p> <p>Assurer le suivi des produits.</p>
Langue obligatoire	Français ou allemand au choix

*Cette liste est non exhaustive et vous sert à titre d'exemples pour constituer votre demande de validation sur le fond.



Exemples de plats à maîtriser

Plats luxembourgeois	Potages	
Bœuf bouilli au raifort Moules à la luxembourgeoise Boudin noir Judd mat Gaardebounen Bouneschlupp Potage Esaü à la luxembourgeoise	Crème de légumes Crème de poireaux Crème de potiron au gingembre Crème de tomates Crème Dubarry Minestrone Potage à l'oignon Potage bonne femme	Potage Crécy Potage cultivateur Potage Parmentier Potage purée de lentilles Potage Saint Germain Potage Soissonais Zuppa Mille Fanti
Entrées froides	Entrées chaudes	
Cocktail de crevettes Salade de carottes crues Salade de céleri Salade de concombres Salade de fenouil Salade de tomates Salade mimosa Salade niçoise Salade russe Tomates aux crevettes Tomates farcies au thon Œuf à la russe	Chicons au gratin Œufs brouillés aux tomates Toast aux champignons Gnocchi parisienne Gnocchi piémontaise Gnocchi romaine Macaroni au gratin Quiche lorraine Spaghetti bolonaise	
Plats de poissons	Plats de volaille	
Filet de cabillaud Dugléré Filets de sole bonne femme Truite au bleu Truite au Riesling Truite meunière	Coq au Riesling Coq au vin rouge Fricassé de volaille à l'estragon Poule au riz Poulet rôti au four Poulet sauté grand-mère Poulet sauté provençale Suprêmes de volaille au curry Bouchée à la reine	
Plats de viande - Bœuf	Plats de viande - Veau	
Goulasch hongroise Langue de veau au Madère Bœuf braisé bourguignonne	Blanquette de veau Cordon bleu à la crème Sauté de veau aux tomates Escalope viennoise	
Plats de viande - Porc	Plats de viande - Agneau	
Côte de porc charcutière Escalope de porc sauté Escalope de porc panée Rôti de porc	Navarin d'agneau printanier	



Plats de gibier	Légumes	
Civet de chevreuil Civet de marcassin	Bouquets de haricots verts Carottes Vichy Céleri étuvé Chou rouge braisé Chou-fleur Mornay Chou-fleur polonaise Choux de Bruxelles sautés Endives braisées	Epinards en branches Fonds d'artichauts châtelaine Petits pois à la française Petits pois et carottes Pois mange tout Printanière de légumes Tomate provençale
Pommes de terre et féculents	Sauces et beurres composés	
Polenta Pommes boulangères Pommes croquettes Pommes duchesse Pommes fondantes Pommes frites Pommes mousseline Pommes purée Pommes rissolées Pommes sautées Risotto au safran Riz créole Riz Pilaf	Beurre Maître d'hôtel Sauce à la crème Sauce Béchamel Sauce cocktail Sauce mayonnaise Sauce aïoli Sauce rémoulade Sauce Mornay Sauce Soubise Sauce tomate Sauce vin blanc Vinaigrette ordinaire Vinaigrette à la crème	
Fonds et préparations de base	Desserts	
Beurre manié Bouquet garni Bouquet garni classique Court bouillon Matignon Mirepoix Fond blanc de veau Fond blanc de volaille Fond de poisson Fond de légumes	Crème caramel Glace à la vanille Mousse au chocolat noir/ blanc Tarte aux fruits / Tartelettes Bavarois Beignets de pommes Cake Quatre quarts Sorbet au citron	

*Cette liste est non exhaustive et vous sert à titre d'exemples pour constituer votre demande de validation sur le fond.

La formation continue

Pensez à mettre tous vos certificats de formation que vous avez pu avoir (certificat de participation et certificats de réussite) pour compléter le programme du diplôme visé.



Le profil

Montrez que vous avez pu acquérir des responsabilités tout au long de votre parcours professionnel et/ou extraprofessionnel et faites preuve d'autonomie et de prise d'initiative.

L'accompagnement

Nous vous invitons également à vous faire accompagner par un accompagnateur à la VAE. Votre accompagnateur a pour mission de vous transmettre une technique qui vous permettra d'analyser vos pratiques professionnelles et de vous donner des pistes utiles à la formalisation de vos acquis de l'expérience, afin que vous soyez en mesure de faire vos choix quant aux éléments que vous souhaitez décrire dans votre dossier.

La VAE est une **démarche purement individuelle et personnelle**. Vous êtes seul(e) responsable de vos décisions et de vos productions. Il est important de rappeler que l'accompagnateur ne remplira pas le dossier à votre place et ne produira aucun contenu qui pourrait être inséré dans votre dossier. Son intervention se cantonne à **vous guider dans votre réflexion** sur les compétences que vous avez acquises tout au long de votre parcours professionnel, extra-professionnel et personnel en vous conseillant sur la manière de les exposer synthétiquement dans votre dossier de validation sur le fond.

Pour conclure, c'est votre vie et votre expérience. A vous donc de convaincre la commission en leur exposant votre parcours avec vos propres mots pour accéder aux requis de la certification du diplôme visé.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Nous vous souhaitons une bonne réussite dans la rédaction de votre dossier.

