

# Commise-Collaboratrice de cuisine / Commis-Collaborateur de cuisine (Chef d'entreprise)

**(6905)**

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

---

*Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron cuisinier en restauration et suivez en même temps des cours ( HORECA, cuisine, salle, légumes, desserts, entrées, viandes, poissons, boissons, menu) dans un centre de formation.*

## Objectif et Contenu

**Objectif** Le collaborateur de cuisine exerce dans tous types d'établissements de restauration commerciale et sociale (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restaurant d'entreprise hôpital, restaurant scolaire, cuisine centrale et industrielle, restauration mobile, bateaux, trains,?)

## Programme

- La formation de collaborateur en cuisine est une année préparatoire à :

—

- la formation chef d'entreprise de restaurateur pour la partie « cuisine » ;

—

- la formation chef d'entreprise de préparateur de plats traiteurs ;

—

- la formation de coordination et d'encadrement de chef de cuisine.

—

Le candidat à la formation de chef d'entreprise "Restaurateur" suivra les cours des préparatoires "Commis?collaborateur de cuisine" et "Garçon / serveuse de restaurant".

- Cours Professionnels :

Cuisine menu simple; Cuisine menu élaboré.

- Pratique professionnelle:

Attention : Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours professionnels seront suivis au choix, au Centre IFAPME de LIMAL, NAMUR, PERWEZ, DINANT, LIBRAMONT, VERVIERS, LIEGE, HUY, CHARLEROI, LA LOUVIÈRE, MONS ou de TOURNAI.

Certification(s) visée(s) CECAF (Certificat d'acquis d'apprentissage en formation) + Reconnaissance sectorielle HoReCa Fomation Wallonnie

Type de formation [Alternance PME](http://www.dorifor.be/filiere/formation-pme-11.html) ( <http://www.dorifor.be/filiere/formation-pme-11.html> )

## Organisation

Durée 1 année

Horaire En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début Septembre

Coût +/- 125 euros/an, contacter le Centre -

## Conditions d'admission

Prérequis administratif Etre agé de 18 ans au 31/12 ET être porteur du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique OU être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes OU avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification OU réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

## Intéressé(e) ?

Que faire Pour davantage d'informations concernant les inscriptions, veuillez cliquer ( <http://www.ifapme.be/formations-a-un-metier/trouver-une-formation-a-un-metier/catalogue-des-formationen-a-un-metier/commis-collaborateur-de-cuisine-chef-d-entreprise.html> ) **ICI** .

Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle ([voir les permanences](#)). (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/> )

## Remarques

Formation en alternance . Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :

- d'une convention de stage passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle ;
- d'un contrat de travail;
- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes

qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. ([Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences](#)). (

<http://www.sfpme.sfb.brussels/fr/formation-chef-d-entreprise/contacter-un-delegue-a-la-tutelle> )

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#) (

<http://www.ifapme.be/formations-a-un-metier/trouver-une-formation-a-un-metier/catalogue-des-formationen-a-un-metier/commis-collaborateur-de-cuisine-chef-d-entreprise.html> )

Date limite des inscriptions : 31/10.

Retrouvez cette formation sur <http://www.dorifor.be/formation/6905>



---

### **SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise**

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

0800 85 210

info@efp.be - <https://www.efp.be/>