Restaurateur

RÉF | 2478

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

1ère année

cuisine - niveau 1; 240périodes
Législation, hygiène et bien-être au travail 24périodes
Technologie de cuisine 24périodes
Technologie des matières 32périodes
Pratique professionnelle de cuisine 160périodes

formation générale de base pour les métiers de l'alimentation 160périodes
Mathématiques appliquées 60périodes
Communication professionnelle 60périodes
Biologie appliquée 20périodes
Sciences humaines appliquées 20périodes

initiation à la langue en situation - UE1; 40périodes
Néerlandais OU Anglais 40périodes

2ème année

cuisine - niveau 2 240périodes
Législation, hygiène et bien-être au travail 16périodes
Technologie de cuisine 32périodes
Technologie des matières 32périodes
Pratique professionnelle de cuisine 160périodes

salle - niveau 1; 100périodes
Technologie de salle 20périodes
Pratique professionnelle de salle 80périodes

initiation à la langue en situation - UE2; 40périodes
Néerlandais OU Anglais 40périodes

stage : cuisine 120périodes

3ème année

cuisine - niveau 3 240périodes
Législation, hygiène et bien-être au travail 16périodes

Technologie de cuisine 44périodes
Pratique professionnelle de cuisine 180périodes

salle - niveau 2; 100périodes
Initiation à l'étude des vins 16périodes
Technologie de salle 14périodes
Pratique professionnelle de salle 70périodes

stage : restaurateur 120périodes

épreuve intégrée de la section : restaurateur 30périodes

Plus d'informations

Certification(s) visée(s)

Certificat de qualification de l'enseignement de Promotion sociale correspondant au certificat de qualification de l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice (CQ6 ou CQ7)

Type de formation

Enseignement de promotion sociale

ORGANISATION

Durée

3 années

Horaire

en soirée 17h30- 22h ET en journée 15h15 - 21h45
2 à 3 fois par semaine

Début

Septembre 2024 1 fois par an, septembre.

Coût

125 Euros - Coût réduit : gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.
Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires) ou une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
ou tests d'admission (français et math, niveau CEB).
Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le site de l'école
- Téléphonez à l'organisme

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion
Avenue Emile Gryzon 1
1070 Anderlecht
Tél: 02 526 73 37
https://lambion.brussels/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation