Chef de cuisine de collectivité

RÉF | 5038

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Concevoir des menus sains et équilibrés en fonction des profils de consommateurs : réaliser des plans menus selon le désir de sa clientèle, se distinguer de la cuisine traditionnelle et de la concurrence;
- Organiser la production des repas : concevoir des menus pour un prix de revient déterminé, élaborer des fiches techniques en prenant en compte le matériel et le personnel à disposition, élaborer un planning de production, contrôler la production des repas, vérifier l'entretien de la cuisine et de ses installations;
- Coordonner le conditionnement et la présentation des repas : mettre les mets en valeur dans un buffet de présentation, diriger le service des mets et boissons.

Programme

- **Cours Professionnels** :

  1ère année :
  Cuisine Menu Simple (74h)
  Cuisine Menu Elaboré (76h)
  Stage de formation pratique professionnelle en cuisine (125h)
  Evaluation pratique en cuisine : commis de cuisine (14h) et reconnaissance sectorielle HoReCa Formation Wallonie.

  2ème année :
  Gestion de la cuisine (20h)
  Sécurité alimentaire (16h)
  Diététique (88h)
  Production, distribution et service des repas (136h)
  Coordination et encadrement - ressources humaines (24h)
  Développement durable et environnement (8h)
  Ressources commerciales (12h)
  Stage de formation pratique professionnelle en cuisine de collectivité (125h)

- **Pratique professionnelle :**

  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).

  Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, **consultez la fiche formation de l'IFAPME**

- **Attention :**

  Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.
  MAIS, les cours professionnels seront suivis dans un Centre IFAPME.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de coordination et d'encadrement

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

2 ans

Horaire

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

Début Septembre

Coût +/- 235 euros

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

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).
Moyennant certaines qualifications dans le métier, il est possible d'être dispensé de l'année préparatoire.
Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

Organisme

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
https://www.efp.be/

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