Commis de cuisine

RÉF | 6217

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	La section vise à permettre à l'étudiant : ¨ d'oeuvrer dans le secteur de la restauration sous les ordres d'un responsable (chef de partie ou cuisinier) ; ¨ de s'intégrer dans une brigade ; ¨ de respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ; ¨ de s'adapter aux exigences de la profession.
Programme	Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation, cuisine, stage, épreuve intégrée.
Certification(s) visée(s)	Certificat de qualification spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de Promotion sociale
Type de formation	Enseignement de promotion sociale

ORGANISATION

Durée	1 année
Horaire	lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée de 8h30 à 16h40
Début	Août 2024 sur rendez-vous, voir le site de l'école 1 fois par an, septembre. Inscriptions et tests à partir de fin août.
Coût	A déterminer selon les UE à suivre - Coût réduit : 60 € -

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** réussir un test d'admission de français et de mathématiques.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous au secfrétariat à partir de fin août pour entrée de septembre et en janvier pour la rentrée de février - de 09h00 à 11h30 et 17h00 à 18h30 sauf vendredi.

Organisme

EAFC - Etablissement d'enseignement pour adulte et de formation continue - Uccle
Rue Gatti de Gamond 95
1180 Uccle
Tél: 02 332 11 66
http://www.eafc-uccle.be

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