

Chef | Cheffe de cuisine de collectivité

RÉF | 6659

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Un CEFA est un Centre d'éducation et de formation en alternance, rattaché à une école secondaire de plein exercice. Il permet à l'élève d'acquérir les mêmes compétences que dans l'enseignement de plein exercice tout en alternant formation à l'école et formation en entreprise.
Programme	https://monecolemonmetier.cfwb.be/memm-options/metier/chef-de-cuisine-de-collectivite/
Certification(s) visée(s)	Certificat de qualification de 7e année de plein exercice (CQ7), Certificat d'étude de l'enseignement secondaire supérieur (CESS)
Type de formation	Enseignement secondaire en alternance - CEFA

ORGANISATION

Durée	1 an (7ème professionnelle)
Horaire	temps plein La semaine s'organise en : 2 jours par semaine de formation générale, technique et professionnelle au CEFA (les cours se donnent en journée). 3 jours par semaine de formation en entreprise, cette formation est encadrée par un contrat d'alternance (l'horaire en entreprise dépend du secteur d'activité).
Début	Septembre
Coût	Gratuit - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Avoir obtenu un *certificat de qualification de 6e secondaire*

Prérequis administratifs

professionnelle

Etre inscrit au CEFA au plus tard le 1er octobre de l'année des 21 ans.

Remarques

Le lieu de formation professionnelle est à rechercher par le jeune.

L'encadrement est assuré par l'équipe pédagogique du CEFA. Des transitions sont possibles entre le CEFA et le plein exercice et inversement.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Inscriptions possibles durant toute l'année
- Prendre rendez-vous en téléphonant au numéro 02/279.52.50, du lundi au vendredi, de 9h à 16h.

Organisme

CEFA - Bruxelles Ville
Boulevard de l'Abattoir 50
1000 Bruxelles
Tél: 02 279 52 50
<http://www.cefabxl.be>