

# Commis de cuisine et commis de salle (1102)

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).

*Vous aimez la vie trépidante d'un restaurant ou un jour ne ressemble jamais au suivant alors venez apprendre le métier de commis de cuisine ou salle dans notre restaurant d'application avec en prime une solide formation théorique.*

## Objectif et Contenu

Objectif	Atelier de formation par le travail (AFT) en Horeca-Formation aux métiers de commis de salle et de cuisine.
Programme	Cours théorique et pratique salle: gestion de la salle, prise de commande et suivi de service (à l'anglaise, à la française), accueil du client, gestion du bar, suivi du service des boissons, banquet, initiation à l'oenologie. Cours théorique et pratique cuisine : termes techniques et culinaires, principes d'hygiène et de sécurité dans le travail, connaissances des marchandises, utilisation des machines, mise en place, cuissons, dressage des plats, cuisine classique et de collectivité. Cours généraux : français, math., néerlandais, anglais, histoire, initiation citoyenneté, législation sociale.
Certification(s) visée(s)	Attestation de formation professionnelle
Type de formation	<a href="#">Organisme d'insertion socio-professionnelle - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation</a>

## Organisation

Durée	11 mois + 1 mois de stage
Horaire	lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 8h30 à 16h30
Début	2020
Coût	Gratuit -

## Conditions d'admission

Prérequis administratif	Etre chercheur d'emploi. Avoir au moins 18 ans. <b>Ne pas</b> avoir le <i>certificat de l'enseignement secondaire supérieur</i> de plein exercice (CESS) ou le <i>certificat d'enseignement technique secondaire supérieur</i> de Promotion sociale (CTSS) ou leur équivalence. . . Être domicilié(e) en Région bruxelloise . Bon niveau de français requis (compréhension des consignes, suivi des cours théoriques?).
Connaître	La sélection pour la formation se passe en 3 étapes: Séance d'information et de test, entretien de motivation et observation d'une demie journée en cuisine et en salle.

## Intéressé(e) ?

Que faire

Séance d'information : **non planifiée**

Pour vous inscrire à cette séance, veuillez contacter Nathalie Wollacker au 02 421 68 45.

## Remarques

Atelier de Formation par le Travail dans le restaurant d'application l'AFT'Heure.  
Formation organisée en partenariat avec ACTIRIS - Bruxelles Formation -  
Fonds Social Européen- La Région de Bruxelles-Capitale - Bruxelles  
Formation - CPAS de Molenbeek-Saint-Jean, Berchem-Sainte-Agathe, Jette,  
Ganshoren et Koekelberg - La commune de Molenbeek-Saint-Jean. Plus d'infos  
sur le site [www.molfo.be](http://www.molfo.be)  
c/form. FL111000

Retrouvez cette formation sur  
<https://www.dorifor.be/formation/commis-de-cuisine-et-commis-de-salle-1102.html>



---

### Molenbeek formation

Boulevard Léopold II 101-103 - 1080 Molenbeek

02 421 68 60

direction@mloc1080.be - <http://www.mof1080.be>