

Commis de cuisine et commis de salle (2115)

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 préparer des petits plats et servir les clients ? Vous voulez en faire un métier ? N'attendez plus, rejoignez la formation pratique modulable donnée par Idée 53 !

Objectif et Contenu

Objectif Fonctions visées : commis de cuisine et commis de salle : effectuer la mise en place de la salle, réaliser des préparations chaudes et froides sous la direction du chef, préparer des commandes des clients et effectuer le service, débarrasser et nettoyer la salle, le matériel et la cuisine après le service, faire la plonge...

La formation vous prépare à travailler dans un restaurant à la carte ou dans un restaurant de collectivité.

Programme Premier module : axé surtout sur la salle.
Deuxième module : axé davantage sur la cuisine.

Cours techniques :

Technologie de cuisine
Technologie de salle
Nutrition (composition de menus diététiques)
Hygiène (HACCP) et santé
Gestion des commandes en salle

Cours pratiques :

Petite restauration
Cuisine française (chaude et froide)
Cuisine internationale
Cuisine de collectivité
Service en salle
Service traiteur
Pratique professionnelle en entreprise

Cours généraux :

Français
Mathématiques

Néerlandais professionnel

Initiation à l'informatique

Formation humaine, sociale et culturelle :

Communication et Expression

Vie sociale et Citoyenneté

Socialisation professionnelle

Stage

Stage d'achèvement

Suivi individuel et de groupe durant le stage

Suivi pédagogique :

Accompagnement dans les démarches de mise à l'emploi

Type de formation

[Organisme d'insertion socio-professionnelle - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

Organisation

Durée

1 an (2 modules de 6 mois)

Horaire

en journée 8h30-17h temps plein

Début

Deux fois par an : février et septembre

Coût

Gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif

Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans. Avoir **au maximum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires)

Connaître

Avoir, au minimum, le niveau 4 de l'alphabétisation :

- être capable d'exprimer oralement ses demandes, ses sentiments, en utilisant un français correct et compréhensible par l'interlocuteur

- pouvoir se présenter

- renseigner et se renseigner, par écrit, au sujet de situations : au terme de la formation pouvoir laisser des messages aux collègues, laisser un message dans le cahier de communication d'une personne âgée, à la famille et/ou aux autres intervenants

- lire et comprendre les consignes de sécurité et d'hygiène

Intéressé(e) ?

Que faire

Des séances d'information sont organisées régulièrement en mai pour la rentrée de septembre et en novembre pour la rentrée de février et sont annoncées en temps utile sur dorifor.be et sur le site www.idee53.be
Il n'y a pas d'inscription actuellement. Pour vous informer des prochaines inscriptions, vous pouvez suivre cette formation grâce à votre compte personnel Mon Dorifor.

Remarques

c/form. ZL12800F

Retrouvez cette formation sur
<https://www.dorifor.be/formation/commis-de-cuisine-et-commis-de-salle-2115.html>



Idée 53

Rue du Chimiste 34-36 (3e étage) - 1070 Anderlecht

02 648 95 94

id53@idee53.be - <http://www.idee53.be>