

# Aide polyvalent en restauration de collectivité (2459)

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).

---

*Apprendre les réglementations en vigueur et des règles courantes, en particulier celles de l'hospitalité, des préceptes de l'alimentation, de l'hygiène, de l'économie et de la prévention des accidents, l'aide en restauration de collectivité*

## Objectif et Contenu

Programme

1ère année

Restauration de collectivité - cuisine 300 périodes

Technologie de cuisine 60 périodes

Travaux pratiques de cuisine 240 périodes

Restauration de collectivité - salle 100 périodes

Technologie de salle 40 périodes

Travaux pratiques de salle 60 périodes

Restauration de collectivité - technologie des aliments et organisation du travail 100 périodes

Organisation du travail 60 périodes

Technologie des aliments 40 périodes

Restauration de collectivité - déontologie, hygiène et sécurité professionnelle 60 périodes

Déontologie, hygiène et sécurité professionnelle 60 périodes

Stage d'initiation d'aide polyvalent en restauration de collectivité 60 périodes

2ème année

formation générale de base pour les métiers de l'alimentation

160périodes

Mathématiques appliquées 60périodes

Communication professionnelle 60périodes

Biologie appliquée 20périodes

Sciences humaines appliquées 20périodes

Restauration de collectivité - technologie et hygiène alimentaire 100périodes

Technologie et hygiène alimentaire 100périodes

Techniques de communication et bases de la législation 40périodes

Bases de la législation 8périodes

Techniques de communication 32périodes

Stage pratique d'aide polyvalent en restauration de collectivité 90périodes

Epreuve intégrée de la section : aide polyvalent en restauration de collectivité 40périodes

[Pour plus de renseignements](#) (

[http://www.ceria.be/irl/index.php?option=com\\_content&view=article&id=23&Itemid=34](http://www.ceria.be/irl/index.php?option=com_content&view=article&id=23&Itemid=34) )

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 2 années

Horaire lundi mardi jeudi en journée 3 fois par semaine

Début Septembre 2021 / 1 fois par an, septembre.

Coût 113.40 Euros - Coût réduit gratuit -

## Conditions d'admission

Prérequis administratif Avoir au moins 18 ans. Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires) ou son *équivalence* . Ou test d'entrée pour les personnes n'ayant pas de CEB.

## Intéressé(e) ?

Que faire

La prise de rendez-vous se fait uniquement par téléphone à partir du 16 août de 10h00 à 17h00

1/ prendre rendez-vous via le 02 526 77 77

2/ Se rendre sur le [site internet de l'école](http://www.ceria.be/irl/) ( <http://www.ceria.be/irl/> ) et choisir 2 horaires qui vous conviennent pour l'année scolaire à venir.

Les groupes se remplissent au fur et à mesure des rendez-vous. Si les groupes sont complets vous devrez choisir un autre groupe.

3/ Se présenter le jour et à l'heure de votre rendez vous.

En raison des conditions actuelles nous ne tolérerons aucun retard.

Si vous êtes en retard, nous vous fixerons un rendez-vous ultérieur en fonction des disponibilités

4/ le jour de votre réinscription vous devez porter un masque

Être en possession de votre carte d'identité et une copie recto verso

Diplôme (minimum CEB ou attestation de fréquentation scolaire ou Bulletin) + photocopie ou Test d'admission

Pour obtenir une exonération du coûts de votre inscription :

Attestation du CPAS datée à partir du 22 août si vous êtes inscrit et bénéficiaire chez eux

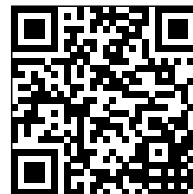
Numéro d'inscription Actiris (numéro ibis) si vous êtes demandeur d'emploi et indemnisé complet.

Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires

## Remarques

Les tests d'admission portant sur la maîtrise de la langue française et des mathématiques, niveau primaire se déroulent les vendredis du mois de septembre à 18h00 précises.

Retrouvez cette formation sur <http://www.dorifor.be/formation/2459>



---

**CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut  
Roger Lambion**

Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Anderlecht

02 526 73 37

infoirl@ceria.be - <http://www.ceria.be/irl>