

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 300périodes

Technologie de cuisine 60périodes

Travaux pratiques de cuisine 240périodes

Restauration de collectivité - salle 100périodes

Technologie de salle 40périodes

Travaux pratiques de salle 60périodes

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

Organisation du travail 60périodes

Technologie des aliments 40périodes

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

Déontologie, hygiène et sécurité professionnelle 60périodes

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

2ème année

formation générale de base pour les métiers de l'alimentation

160périodes

Mathématiques appliquées 60périodes

Communication professionnelle 60périodes

Biologie appliquée 20périodes

Sciences 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)

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 2020 / 1 fois par an, septembre.

Coût 113.40 Euros - Coût réduit gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif 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 19 août de 10h00 à 17h00

02/526.77.77

(Attention, ne téléphoner qu'à ce nouveau numéro général, vous serez pris en charge via notre centrale)

Une fois le rendez-vous fixé, il est obligatoire de se présenter avec les documents suivants :

Originaux et photocopies

Carte d'identité + photocopie

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 ibiss) 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>