

# Restaurateur (2478)

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).

*Le principal intérêt de savoir cuisiner est de pouvoir réaliser des repas variés. Une variété synonyme de santé grâce à un bon équilibre alimentaire, mais aussi, et peut-être avant tout, de plaisir.*

## Objectif et Contenu

Programme

1ère année

cuisine - niveau 1; 240périodes

Législation, hygiène et bien-être au travail 24périodes

Technologie de cuisine 24périodes

Technologie des matières 32périodes

Pratique professionnelle de cuisine 160périodes

formation générale de base pour les métiers de l'alimentation  
160périodes

Mathématiques appliquées 60périodes

Communication professionnelle 60périodes

Biologie appliquée 20périodes

Sciences appliquées 20périodes

initiation à la langue en situation - UE1; 40périodes

Néerlandais OU Anglais 40périodes

2ème année

cuisine - niveau 2 240périodes

Législation, hygiène et bien-être au travail 16périodes

Technologie de cuisine 32périodes

Technologie des matières 32périodes

Pratique professionnelle de cuisine 160périodes

salle - niveau 1; 100périodes

Technologie de salle 20périodes

Pratique professionnelle de salle 80périodes

initiation à la langue en situation - UE2; 40périodes

Néerlandais OU Anglais 40périodes

stage : cuisine 120périodes

3ème année

cuisine - niveau 3 240périodes

Législation, hygiène et bien-être au travail 16périodes

Technologie de cuisine 44périodes

Pratique professionnelle de cuisine 180périodes

salle - niveau 2; 100périodes

Initiation à l'étude des vins 16périodes

Technologie de salle 14périodes

Pratique professionnelle de salle 70périodes

stage : restaurateur 120périodes

épreuve intégrée de la section : restaurateur 30périodes

[Plus d'informations](#) (

[http://www.ceria.be/irl/index.php?option=com\\_content&view=article&id=18&Itemid=26](http://www.ceria.be/irl/index.php?option=com_content&view=article&id=18&Itemid=26) )

Certification(s) visée(s) Certificat de qualification spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de Promotion sociale

Type de formation [Enseignement de promotion sociale](#)

## Organisation

Durée 3 années

Horaire en soirée 17h30- 22h ET en journée 15h15 - 21h45 2 à 3 fois par semaine

Début Septembre 2020 / 1 fois par an, septembre.

Coût 125 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 tests d'admission (français et math, niveau 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

Retrouvez cette formation sur <https://www.dorifor.be/formation/restaurateur-2478.html>



---

**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>