

Commis | Commise de cuisine (4782)

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).

Objectif et Contenu

Objectif	<p>Un CEFA est un Centre d'éducation et de formation en alternance, rattaché à une école secondaire de plein exercice.</p> <p>Il permet à l'élève d'acquérir les mêmes compétences que dans l'enseignement de plein exercice tout en alternant formation à l'école et formation en entreprise.</p>
Programme	<p>Cours de technologie: historique de la gastronomie, matériel de préparation et de cuisson, les denrées alimentaires, les épices, les sauces, ...</p> <p>Cours pratiques: entretien, hygiène, utilisation des matières premières, préparations diverses, ...</p> <p>Aider à la mise en place des différentes préparations</p> <p>Aider à l'envoi pendant le service</p> <p>Aider à la préparation des différents plats</p> <p>Aider au rangement, à la conservation des denrées alimentaires et à l'entretien du matériel et des locaux</p>
Certification(s) visée(s)	Certificat de qualification spécifique (CQS) à l'enseignement en alternance des CEFA
Type de formation	Enseignement secondaire en alternance - CEFA

Organisation

Durée	généralement 1 à 2 ans.
Horaire	temps plein Les cours se déroulent en journée et l'horaire de la formation en entreprise dépendent du secteur d'activités concerné.
Début	Septembre (possibilité d'intégrer les cours durant toute l'année scolaire)
Coût	Gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif	Être âgé de 15 ans accomplis et avoir suivi 2 années de l'Enseignement secondaire .
-------------------------	---

Intéressé(e) ?

Que faire

Inscriptions possibles durant toute l'année.

Des transitions sont possibles entre le CEFA et le plein exercice et inversement.

Prendre rendez-vous en téléphonant au numéro 02/279.52.50, du lundi au vendredi, de 9h à 16h.

Remarques

- 2 jours de cours par semaine afin de suivre une formation générale, technique et professionnelle
- 3 jours de stage qui permettent d'exercer le métier choisi, dans le cadre d'un contrat en alternance.

La recherche d'un patron formateur est à effectuer par l'étudiant en alternance.
L'encadrement est assuré par l'équipe pédagogique du CEFA.

Retrouvez cette formation sur
<https://www.dorifor.be/formation/commis-commise-de-cuisine-4782.html>



CEFA - Bruxelles Ville

Boulevard de l'Abattoir 50 - 1000 Bruxelles

02 279 52 50

sec.cefa@brunette.brucity.be - <http://www.cefabxl.be>