

Commis de cuisine (912)

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 avez déjà une petite expérience du métier ? En 3 mois et demi de formation théorique et pratique, devenez commis de cuisine professionnel !

Objectif et Contenu

Programme Cours pratiques (2 jours/semaine) en cuisine professionnelle à CENFORGIL (professeurs du CERIA). Formation culinaire de base pour intégrer le métier : 13 journées de 7 heures (5H de pratique + 2H de technologie).

- préparation et découpe des aliments
- réalisation de plats froids, salades, sandwiches...
- organisation d'un buffet froid pour minimum 30 personnes
- les différents types de potage
- les différentes cuissons de viandes et de poissons
- la préparation des sauces courantes froides et chaudes
- un aperçu des desserts et de la pâtisserie...

Cours théoriques à CENFORGIL (3 jours/semaine) :

- Néerlandais : 5 H / semaine
- Communication : 3 H / semaine
- Mathématiques - unités de mesure : 2 H / semaine
- Bonnes pratiques d'hygiène : 3 H / semaine

- Présentation personnelle : 2 H / semaine
- Vie socioprofessionnelle : 2 H / semaine
- Sensibilisation au monde de l'entreprise + visites de différents types de cuisine professionnelle : 3 H / semaine + 1 H de gestion de groupe

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

Organisation

Durée 4 mois
Horaire lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 9h-17h
Début mars (en général) / 1 fois par an
Coût Gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans. **Ne pas avoir** le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou son *équivalence* . ou son équivalent en Belgique.
- Avoir une expérience en cuisine professionnelle !!!

Connaître - Participer à la semaine de détermination.
- Satisfaire à un entretien de motivation. .

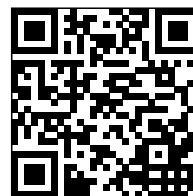
Intéressé(e) ?

Que faire 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

Stage de 4 semaines dans une cuisine professionnelle.
Etre souple et disponible au niveau des horaires, aimer le travail en équipe et le travail soutenu, être soigneux et rigoureux par rapport aux normes d'hygiène et de sécurité exigées en cuisine.
Débouchés : restaurants, hôtels, restaurants de collectivité (entreprises, administrations, hôpitaux, homes...)
c/form. QL111000

Retrouvez cette formation sur
<https://www.dorifor.be/formation/commis-de-cuisine-912.html>



Cenforgil

Rue de Mérode 54 - 1060 Saint-Gilles

02 543 16 60

info@cenforgil.be - <http://www.cenforgil.be/>