

## Premier commis de cuisine

RÉF | 193

## **OBJECTIF ET CONTENU**

#### **Objectif**

L'objectif de cette formation est de vous permettre d'acquérir les bases nécessaires pour décrocher un emploi de qualité en cuisine.

#### **Programme**

Le programme s'organise en 2 étapes :

-la préformation de commis de cuisine et commis de salle

-la formation qualifiante de premier Commis

Le commis de cuisine est amené à

- Exécuter les tâches préalables à la préparation des mets
- Réaliser seul ou en équipe, des préparations chaudes, froides ou desserts, sous les ordres du responsable chef

Le commis de salle accomplira dans un restaurant les tâches suivantes:

- Dresser la table
- Assurer l'accueil de la clientèle
- Prendre notes des réservations et des commandes

Le premier commis de cuisine seconde le cuisinier. Il-elle :

- Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, maîtrise les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et la charte de qualité de l'établissement
- Elabore des plats et menus complets ou particuliers
- Prépare des entrées, plats et desserts
- Supervise les commis de cuisine

La pratique se prolongera dans le restaurant didactique de notre centre, ouvert 4 fois par semaine, de même que par un stage professionnel en entreprise de 180 heures.



Certification(s) visée(s)

Certificat de compétences acquises en formation (CECAF) et supplément au certificat Europass

**Type de formation** 

Organisme d'insertion socio-professionnelle (OISP) - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation

#### **ORGANISATION**

**Durée** 10 mois + 180 heures de stage en entreprise. La préformation

est organisée de septembre à décembre et la formation

qualifiante de janvier à juin.

Horaire lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 8h30-16h30

temps plein

**Début** 1er septembre 2024

**Coût** Gratuit

#### CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre chercheur d'emploi. Avoir au moins 18 ans.

**Ne pas avoir** le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou une équivalence de ce

certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Etre inscrit chez Actiris

**Connaître** S'exprimer

S'exprimer couramment en français et avoir des connaissances en calcul (passer un test écrit)

**Remarques** Possibilité d'accès à la formation de "Restaurateur" en

Promotion sociale

Si vous êtes inscrit au VDAB ou au Forem, vous devez apporter votre demande de mobilité interrégionale le jour de la séance d'information. Pour plus d'informations, veuillez

contacter le SIREAS.

### **EN PRATIQUE**



# Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le centre par téléphone au 02/537 94 52 pour vous inscrire à une séance d'information (chaque lundi à 10h) suivie tests et de l'entretien de motivation
- Envoyez un mail à cfh@sireas.be

## **Organisme**

Siréas - Centre de formation en Horeca

Chée de Waterloo 343 1060 Saint-Gilles Tél: 02 537 94 52 http://www.sireas.be/