

Cuisinier | Cuisinière de collectivité

RÉF | 229

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Permettre à l'élève d'acquérir les mêmes compétences que dans l'enseignement de plein exercice tout en alternant formation générale et professionnelle au CEFA et formation en entreprise.

Certification(s) visée(s)

Certificat de qualification de 6e année d'enseignement secondaire professionnel (CQ6) et Certificat d'études de 6e année d'enseignement secondaire professionnel (CE6P)

Type de formation

[Enseignement secondaire en alternance - CEFA](#)

ORGANISATION

Durée

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 - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir entre 15 et 21 ans.
Avoir réussi une 4e année de l'*enseignement secondaire* ou avoir obtenu une *attestation d'orientation vers l'enseignement secondaire professionnel ou le CEFA* ou une *attestation de réinsertion*

Remarques

Un CEFA est un Centre d'éducation et de formation en alternance Il est toujours rattaché à une école secondaire de plein exercice et donne un enseignement scolaire orienté vers la formation à un métier et qui est généralement organisé comme suit:

- 2 jours par semaine de formation générale, technique et professionnelle au CEFA
- 3 jours par semaine de formation en entreprise, cette formation est encadrée par un contrat pouvant prendre différentes formes (CISP,CAI, contrat de travail à mi-temps,...)

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Inscriptions possibles durant toute l'année
- Prendre rendez-vous en téléphonant au numéro 02/279.52.50, du lundi au vendredi, de 9h à 16h.

Organisme

CEFA - Bruxelles Ville

Boulevard de l'Abattoir 50
1000 Bruxelles
Tél: 02 279 52 50
<http://www.cefabxl.be>

