

Aide polyvalent en restauration de collectivité

RÉF | 2459

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

1ère année

Restauration de collectivité - cuisine 300périodes

Technologie de cuisine 60périodes

Travaux pratiques de cuisine 240périodes

Restauration de collectivité - salle 100périodes

Technologie de salle 40périodes

Travaux pratiques de salle 60périodes

Restauration de collectivité - technologie des aliments et organisation du travail 100périodes

Organisation du travail 60périodes

Technologie des aliments 40périodes

Restauration de collectivité - déontologie, hygiène et sécurité professionnelle 60périodes

Déontologie, hygiène et sécurité professionnelle 60périodes

Stage d'initiation d'aide polyvalent en restauration de collectivité 60périodes

2ème année

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

Mathématiques appliquées 60périodes

Communication professionnelle 60périodes

Biologie appliquée 20périodes

Sciences humaines appliquées 20périodes

Restauration de collectivité - technologie et hygiène alimentaire 100périodes

Technologie et hygiène alimentaire 100périodes

Techniques de communication et bases de la législation 40périodes

Bases de la législation 8périodes

Techniques de communication 32périodes

Stage pratique d'aide polyvalent en restauration de collectivité 90périodes

Epreuve intégrée de la section : aide polyvalent en restauration de collectivité 40périodes

[Pour plus de renseignements](#)

Certification(s) visée(s)

Certificat de qualification spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de Promotion sociale

Type de formation

[Enseignement de promotion sociale](#)

ORGANISATION

Durée

2 années

Horaire

lundi mardi jeudi en journée
3 fois par semaine

Début

Septembre 2024 1 fois par an, septembre.

Coût

113.40 Euros - Coût réduit : gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis

Avoir au moins 18 ans.
Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB)

administratifs

(diplôme d'études primaires) ou une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
Ou test d'entrée pour les personnes n'ayant pas de CEB.
Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé

Remarques

Les tests d'admission portant sur la maîtrise de la langue française et des mathématiques, niveau primaire se déroulent les vendredis du mois de septembre à 18h00 précises.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le [site](#) de l'école.
- Téléphonnez à l'organisme

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion
Avenue Emile Gryzon 1
1070 Anderlecht
Tél: 02 526 73 37
<https://lambion.brussels/>