

Cuisinier de collectivité (15 à 25 ans)

RÉF | 5002

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Effectuer la mise en place et réaliser les repas en cuisine de collectivité;
- Effectuer la plonge et la vaisselle en cuisine de collectivité;
- Aider au service en respectant les instructions du (chef) cuisinier de collectivité;
- Participer à la réalisation des menus suivant les principes de la diététique et de la collectivité;
- Appliquer et faire appliquer les règles du secteur de la cuisine de collectivité en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire;

Programme

- **Connaissances générales :**

Français; Mathématique; Droit; Commerce; Monde contemporain.

- **Connaissances professionnelles :**

1ère apprentissage :

Bonnes pratiques d'hygiène - 1ère partie (20h)

Cuisine premier commis 1 - 1ère partie (60h)

Cuisine chef de partie froide - 1ère partie (30h)

Service menu simple - 1ère partie (50h)

Langue service simple (20h)

2ème apprentissage :

Réaliser plat à base de viande/poissons (+ sauce) par exp. et mixte (32h)

Préparer la réalisation et le service des mets en collectivité (44h)

Réaliser des entrées (+ sauce) (20h)

Réaliser des entremets sucrés (16h)

Réc. sect. commis de cuisine de collectivité CP 302 (HORECA) (8h)

3ème apprentissage :

Assurer la sécurité alimentaire dans les cuisines de collectivité (32h)

Réaliser plat à base de viande/poissons (+ sauce) par concentration (52h)

Proposer des menus équilibrés et adaptés à la collectivité (36h)

- **Pratique en entreprise :**

Formation en alternance via un [contrat d'alternance](#) :

- formation théorique au centre de formation;

- formation pratique en entreprise.

Vous devrez donc trouver un patron-formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance.

Le [délégué à la tutelle](#) est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil (voir les permanences des délégués à la tutelle).

Le contrat d'alternance répond à l'obligation scolaire et peut être conclu à tout moment de l'année.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et peut aboutir à l'engagement de l'apprenti au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Vous souhaitez en savoir plus sur l'alternance ?

[Consultez ALT+](#)

- **Attention : l'apprenant sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.**
MAIS, les cours de connaissances professionnelles seront suivis dans un Centre IFAPME.
Les cours de connaissances générales pourront être suivis à Bruxelles.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours IFAPME, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#)

Certification(s)

Certificat d'apprentissage, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles

visée(s)

Type de formation [Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée 3 année(s)

Horaire en journée
En journée, 12 heures semaine en 1ère année; 8 heures en 2ème et 3ème année.

Début Septembre

Coût Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Avoir entre 15 et 25 ans.
Vous devez :

- **avoir atteint l'âge de 15 ans.** Sachant que le contrat d'alternance doit se terminer au plus tard l'année de vos 26 ans, l'accès après 23 ans devra être conditionné à l'établissement du plan de formation.
- **avoir fréquenté au moins deux années dans le premier degré de l'enseignement secondaire.**

Dans certains cas spécifiques, en fonction de votre parcours scolaire et de vos compétences, vous devrez suivre un programme de cours préparatoires préalable à votre formation en entreprise.

Vous ne répondez pas à ces conditions ? Vous avez des questions ?

Nous vous recommandons de prendre contact avec un [délégué à la tutelle](#) du Sfpme.

Les ressortissants étrangers hors union européenne de plus de 18 ans doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription [sur le site de l'organisme](#). Les inscriptions sont ouvertes toute l'année.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux contrats d'alternance, il s'assurera que vous êtes dans les conditions d'admission. Il établira avec vous un plan de formation (durée et choix du métier). [Consultez les permanences des délégués à la tutelle](#).

Organisme**SFPME / IFAPME - Apprentissage**

Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
<https://www.efp.be/>