

Commis de cuisine

RÉF | 6217

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

La section vise à permettre à l'étudiant :
 " d'oeuvrer dans le secteur de la restauration sous les ordres d'un responsable (chef de partie ou cuisinier) ;
 " de s'intégrer dans une brigade ;
 " de respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
 " de s'adapter aux exigences de la profession.

Programme

Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation, cuisine, stage, épreuve intégrée.

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

1 année

Début

Août 2024 sur rendez-vous, voir le site de l'école 1 fois par an, septembre. Inscriptions et tests à partir de fin août.

Coût

A déterminer selon les UE à suivre - Coût réduit : 60 € -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.
Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires) ou une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
Ou réussir un test d'admission de français et de mathématiques.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous au secrétariat à partir de fin août pour entrée de septembre et en janvier pour la rentrée de février - de 09h00 à 11h30 et 17h00 à 18h30 sauf vendredi.

Organisme

E AFC - Etablissement d'enseignement pour adulte et de formation continue - Uccle

Rue Gatti de Gamond 95

1180 Uccle

Tél: 02 332 11 66

<http://www.eafc-uccle.be>