# Cuisinier (en collaboration avec Bruxelles Formation)

RÉF | 7114

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Vous avez déjà une expérience probante en cuisine et vous souhaitez acquérir les compétences nécessaires pour accéder à la fonction de cuisinier?<br/>Nous vous proposons une formation complète et pointue qui vous permettra d'accéder plus facilement à l'emploi.

### Programme

12 semaines de formation pratique au centre de formation comprenant:

- Connaissance des produits
- Techniques culinaires : sous-vide, basse température
- Création de recettes et de fiches techniques
- Gestion des stocks
- Gestion d’équipe
- Gestion et coordination de service
- Hygiène et sécurité
- Communication et attitude professionnelle
- Préparation à la recherche d’emploi.

17 semaines de stage en altérenance entre l'entreprise (30h/semaine) et des cours en centre de formation (8h/semaine).

1 semaine de préparation à la recherche d’emploi.

### Certification(s) visée(s)

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

### Type de formation

Bruxelles Formation - Contrat de formation pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation

## ORGANISATION

### Durée

8 mois

La date de la prochaine session sera précisée dès la reprise

**Début**

des inscriptions. Une entrée par an. La prochaine entrée est prévue en septembre 2024.

**Coût**

Gratuit

## CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis administratifs**

Etre chercheur d'emploi. Avoir au moins 18 ans.
- Etre inscrit chez Actiris
- Avoir un an d'expérience professionnelle sans interruption dans le domaine de la cuisine.

**Connaître**

- Participation à une séance d'information
- Entretien individuel

**Remarques**

Cette formation est organisée en collaboration avec Bruxelles Formation.
**Attention** : 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 centre.

## EN PRATIQUE

**Pour s'informer et postuler**

Il n'y a pas d'inscription actuellement.

**Pour s'informer uniquement**

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Pour plus d'information, consultez www.horecaformabepro.be ou appelez le 02 550 00 10.
- Participez à l'une des séances programmées :
  - lundi 13 mai 2024 à 14h00 : « Des formations pour travailler dans l'Horeca »

    Comment s'inscrire ?
    - De façon rapide, **en vous connectant ou en créant votre propre compte Mon Dorifor** en tant que candidat
    - Dans une Antenne Actiris, en prenant rendez-vous par téléphone au numéro

gratuit 0800 35 123
- Auprès d’un conseiller de la Cité des métiers,
  - soit en vous rendant sur place sans rendez-vous (Avenue de l'Astronomie 14 1210 Bruxelles-Métro Madou) lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h (15h30 en juillet et août), jeudi de 13h30 à 19h (16h pendant les congés scolaires)
  - soit en utilisant la plateforme de conseil en ligne Miti ouvert de 9h à 12h sauf le jeudi
- Auprès de notre call center au numéro gratuit 0800 555 66

- lundi 10 juin 2024 à 14h00 : « Des formations pour travailler dans l’Horeca »

  Comment s'inscrire ?
  - De façon rapide, **en vous connectant ou en créant votre propre compte Mon Dorifor** en tant que candidat
  - Dans une Antenne Actiris, en prenant rendez-vous par téléphone au numéro gratuit 0800 35 123
  - Auprès d’un conseiller de la Cité des métiers,
    - soit en vous rendant sur place sans rendez-vous (Avenue de l'Astronomie 14 1210 Bruxelles-Métro Madou) lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h (15h30 en juillet et août), jeudi de 13h30 à 19h (16h pendant les congés scolaires)
    - soit en utilisant la plateforme de conseil en ligne Miti ouvert de 9h à 12h sauf le jeudi
  - Auprès de notre call center au numéro gratuit 0800 555 66

## Organisme

**Horeca Be Pro - Centre de référence professionnelle du secteur Horeca**
rue de l'Agrafe 70

1070 Anderlecht
Tél: 02 550 00 10
https://horecaformabepro.be/



Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation