

Cuisine durable orienté Goodfood

RÉF | 9454

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

La formation se focalise sur l'apprentissage et l'acquisition des compétences de base de la cuisine durable orienté goodfood axée prioritairement sur la pratique du métier. Principalement en utilisant des produits de saison et locaux, avec un accent donné sur les légumes sous toutes les formes et les protéines végétales.

Programme

Le programme comprend:

- Un apprentissage de base sur la lactofermentation, le levain, l'assiette équilibrée et écologique.
- Un apprentissage parmi d'autres sujets clés aujourd'hui: Cantine goodfood-local-circuits courts-nutrition-saisonnalité-zéro déchet-conservation-écologie-service traiteur-santé-fermentation-végé-collectif-liens sociaux-restaurant-cueillette.
- Une mise en évidence des agriculteurs et fournisseurs en Belgique, leurs difficultés et qualités.
- Une formation de commis de cuisine de base : technologie de cuisine et recettes de base.
- Une aide à la recherche d'emploi et un accompagnement est proposée en fin de formation.

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

[Organisme d'insertion socio-professionnelle \(OISP\) - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

ORGANISATION

Durée

13 semaines

Horaire

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée temps plein
De 8h30 à 16h30. La journée se passe comme suit : une journée de formation/mise en place et quatre jours de service (matin: mise en place - 12h à 13h45: service - 14h: repas -

15h: nettoyage -16h: retour sur la journée).

Début 22 avril 2024 3 entrées par an : janvier, avril et septembre

Coût Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.

Ne pas avoir le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou le *certificat d'enseignement technique secondaire supérieur* de Promotion sociale (CTSS) ou une équivalence de l'un de ces certificats par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

- Etre chercheur d'emploi (inscrit ou prêt à vous inscrire auprès d'Actiris)
- Etre disponible durant 13 semaines à temps plein

Connaître

- Vouloir une formation concrète, centrée sur la pratique du métier
- Avoir un français suffisant pour lire, écrire et comprendre les consignes.
- Avoir une capacité de base de réflexion et de respect du travail en collectif.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Assistez à une séance d'information et d'accueil organisée tous les mercredis matin à 8h45.
- Contactez l'organisme par téléphone ou par mail pour prendre rendez-vous

Organisme

**ARPAIJE - Association pour la remotivation, la
promotion et l'aide à l'insertion de jeunes**

Rue Malibran 49

1050 Ixelles

Tél: 02 644 59 57

<http://www.arpaije.be>