# Cuisinier | Cuisinière de collectivité

## Faire rimer quantité avec qualité




## Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Amoureux de la cuisine, la quantité ne vous fait pas peur. Vous élaborez, des menus équilibrés et adaptés à un public spécifique (école, entreprise, maison de repos,...) et à différents régimes alimentaires (allergies, spécificités culturelles, ...).

Chaque jour, vous préparez et servez des plats, entrées et desserts en grande quantité. Vous êtes familier des produits alimentaires, du matériel spécifique et des techniques de préparation de repas en volume important.

# Journée type

La journée commence par la vérification, le nettoyage et la préparation des différentes matières premières (légumes, fruits, viandes, volailles et poissons) s'ils ne sont épluchés et/ou prédécoupés industriellement. Vous préparez ensuite les aliments et les garnitures, procédez à leurs différentes cuissons, réalisez des accompagnements et des sauces, réservez les aliments avant l'envoi. Enfin, vous terminez les mets, procédez au dressage et gérez l'envoi selon le type de service prévu : service sur assiette, en self-service, ...

Tout au long de la journée, vous veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire exigées par l'AFSCA.

Vous terminez votre journée par la remise en ordre de la cuisine : vous assurez l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées. Vous respectez le plan d'hygiène et de nettoyage pour la cuisine et le matériel.




# Débouchés

Au bout d'une année de formation, vous pouvez choisir de :

- Travailler dans une cuisine de collectivité et cela dans différents secteurs :

  écoles, administrations, entreprises, hôpitaux, maisons de repos et de soins, services de repas à domicile, catering aérien et ferroviaire, la Défense, ...
- Vous perfectionner dans une technique propre à l'alimentation

# Qualités

**Quelles qualités devez-vous posséder pour être cuisinier de collectivité ?**

Vous devez être en bonne forme physique (station debout, exposition à la chaleur et parfois au froid, manutention de charges), résistant au stress, respectueux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?**

Vous allez développer votre sens de l'organisation, votre sens de la rigueur et votre esprit d'équipe

# Détails sur la formation:

**Horaire:**

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés :

- Mardi (9h00 à 16h30) et 10 mercredi (13h00 à 16h30)

# Organisation

L'alternance allie cours théoriques en centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours en centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

**Pour toute information concernant votre formation** :

**Téléphone** : 0800 85 210
**Email** : info@efp.be

# Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- En concluant une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez

D'autres modalités d'accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l'acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

# Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme coordination et encadrement "Cuisinier de collectivité".

## DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de Coordination et encadrement Cuisinier de collectivité

**Prix:** 325 € par an

**Matériel à acquérir pour suivre la formation:** Tenue professionnelle et matériel +/- 350€

**Durée:** 1 an

**Stage:** Stage pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

**Plus d'informations : 0800 85 210 – info@efp.be**

## CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certifcat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)