Chef | Cheffe de cuisine de collectivité

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.

Cette formation s’adresse aux personnes qui aiment cuisiner en grande quantité et encadrer une équipe. Elle permet d’acquérir les compétences nécessaires pour élaborer des menus complets tout en développant des compétences en gestion et en organisation d’une cuisine de collectivité.

Le métier consiste à superviser toute la production des repas : de l’approvisionnement en en matières premières à la préparation, la présentation et la distribution des plats. En plus de cuisiner, le chef gère d'autres aspects du quotidien de la cuisine : création des menus, maîtrise des coûts, respect des normes d’hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que l’organisation et le planning des équipes.

Journée type

Le chef de cuisine de collectivité commence généralement tôt le matin par la réception et le contrôle des livraisons. Il organise ensuite la journée de travail en répartissant les tâches entre les membres de l’équipe (cuisiniers, commis, plongeurs) et en rappelant les menus ainsi que les régimes spécifiques à respecter (allergies, sans sel, textures adaptées, etc.).

Tout au long de la journée de travail, il supervise la préparation des repas en grande quantité. Il veille au respect des recettes tout en s’adaptant aux contraintes liées à la production, au budget et au temps. Il contrôle aussi en permanence l’application des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP).

Débouchés

Au bout d’une année de formation, vous pouvez travailler dans de nombreux établissements, organisés ou non en cuisines centrales : écoles, administrations, entreprises, hôpitaux, maisons de repos et de soins, services de repas à domicile, catering aérien ou ferroviaire,…

Un métier pour moi ?

Ce métier a des chances de vous convenir si :

- Vous avez de solides bases en cuisine (voir conditions d'admission)
- Vous êtes en bonne forme physique (station debout, exposition à la chaleur et parfois au froid, manutention de charges)
- Vous avez le sens de l'organisation et savez vous adapter aux différentes situations
- Vous aimez travailler en équipe

Nos locaux

Détails sur la formation:

Horaire:

Le vendredi (de 9h00 à 16h30) + 10 matinées le samedi (de 9h00 à 12h30)

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).

Pratique en entreprise

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

- en concluant une convention de stage rémunéré 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 de coordination et encadrement « Chef de cuisine de collectivité ».

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de coordination et encadrement "Chef de cuisine de collectivité"

Prix: 325€

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

Durée: 2 ans cycle complet - 1 an en spécialisation

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

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

CONDITIONS D'ADMISSION

2 ans - cycle complet (1 an de cuisinier de collectivité et 1 an de chef de cuisine)
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)
• Certificat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)
1 an - conditions spécifiques
• Avoir réussi la formation de cuisinier de collectivité ou
• Avoir une qualification en cuisine / restauration ou année préparatoire en cuisine (UAA1 et UAA2 du cuisinier-cuisinier travaillant seul) ou les UAA équivalentes (validation des compétences, ...)