

## 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.

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre [lfapme](#). La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou un contrat d'alternance à Bruxelles, [contactez un délégué à la tutelle du sfpme](#).

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre [lfapme](#). La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou un contrat d'alternance à Bruxelles, [contactez un délégué à la tutelle du sfpme](#).

## Détails sur la formation:

### DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme Chef d'entreprise et certificat de gestion

**Durée:** 3 ans

stage conseillé

**Plus d'informations :** 0800 85 210 - [info@efp.be](mailto:info@efp.be)

### CONDITIONS D'ADMISSION

Est admise à la formation de Chef d'entreprise, la personne qui a satisfait à l'obligation scolaire (avoir 18 ans au 31/12 de l'année d'inscription) et qui répond à l'une des conditions ci-après:

être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique;  
être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes;  
être titulaire du certificat de réussite de l'enseignement secondaire du troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification;  
avoir réussi un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

Moyennant certaines qualifications dans le métier, il est possible d'être dispensé de l'année préparatoire.

Les ressortissants étrangers hors Union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.