

## Commis - Collaborateur de cuisine (sfpme)



### 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.

Le collaborateur de cuisine prépare, dispose et garnit les mets. Il réalise les préparations chaudes, froides, desserts suivant les instructions du cuisinier/cuisinier travaillant seul.

## Débouchés

L'emploi de collaborateur de cuisine s'exerce dans tous types d'établissements de restauration commerciale et sociale (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restaurant d'entreprise hôpital, restaurant scolaire, cuisine centrale et industrielle, restauration mobile, bateaux, trains,...)

## Qualités

Accepter de travailler à horaire fixe ou variable, coupé ou direct  
Supporter des expositions à la chaleur et parfois au froid  
Etre capable de travailler debout, avec de fréquentes allées et venues  
Accepter d'être soumis à des périodes d'activité soutenue "coup de feu"  
Pouvoir s'adapter aux exigences de la clientèle.  
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

## Détails sur la formation:

### Programme:

#### Cours professionnels :

Année préparatoire :

Cuisine menu simple (72h)  
Cuisine menu élaboré (56h)

## Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un 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 (+/- 30 heures semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8heures semaine).

### Organisation

Durée : 1 année.

Horaire : les cours sont organisés en soirée et/ou le samedi, mais dans certain cas des cours peuvent

être donnés en journée.

Début : septembre.

Date limite des inscriptions : 31/10

## Pratique en entreprise

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une convention de stage avec un patron-formateur, supervisée par un délégué à la tutelle qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Attention : L'apprenant sera occupé dans une entreprise à Bruxelles, mais les cours de connaissances professionnelles seront suivis dans un Centre IFAPME. Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, consultez la fiche formation de l'IFAPME. Les cours de gestion pourront être suivi à Bruxelles.

## Certification

A terme, je serai capable de... :

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises

Réalise les préparations chaudes, froides, desserts suivant les instructions du cuisinier/cuisinier travaillant seul

Effectuer le service et l'envoi

Effectuer la remise en ordre

### DETAILS SUR LA FORMATION

Certificat d'acquis d'apprentissage en formation (CECAF) et une reconnaissance sectorielle HoReCa Formation Wallonie.

**Durée:** 1 an

stage conseillée

**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;

avoir réussi un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

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