



# Cuisinier de collectivité (sfpme)

## DETAILS SUR LA FORMATION

**Certificat d'apprentissage**

**Durée: 3 ans**

**stage obligatoire**

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

## CONDITIONS D'ADMISSION

Vous devez avoir :  
 atteint l'âge de 15 ans et avoir 23 ans maximum,  
 votre contrat doit se terminer dans l'année civile de vos 26 ans au plus tard;  
 fréquenté au moins deux années dans le premier degré de l'enseignement secondaire.

## Formation en apprentissage

## Description

Le cuisinier de collectivité est un métier qui a connu des évolutions réglementaires et techniques depuis quelques années. Il se distingue de la cuisine traditionnelle par le volume important de repas préparés et servis, l'utilisation d'un matériel spécifique et de produits alimentaires "industriels", des modes de transport et de distribution différents. La cuisine en collectivité d'aujourd'hui doit tenir compte de l'évolution de la réglementation juridique la concernant, ainsi que de la nécessité de tenir compte des goûts du public (demande pour des repas plus diététiques, végétariens, etc..)

## Débouchés

Cuisinier dans une école, une administration, une grande entreprise, un hôpital ou une maison de repos ou de soin

Cuisinier pour une entreprise de livraison de repas à domicile ou de catering aérien

> Je  
m'inscris  
à la  
formation

## Qualités

Être organisé, rigoureux et méthodique  
Être capable d'analyser la demande des consommateurs  
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

## Détails sur la formation

Organisation de la formation :

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 un contrat d'alternance avec une entreprise (3 ou 4 jours/semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (1 ou 2 jours/semaine).

Organisation

Durée : 3 années.

Horaire : les cours sont organisés en journée.

Début : septembre.

Date limite des inscriptions : cette formation répond à l'obligation scolaire et peut être commencée à tout moment de l'année.

Pratique en entreprise via un contrat d'alternance : vous devez trouver un patron formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance. Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise et s'assure du respect de la réglementation. 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 de l'apprenti(e) au sein de l'entreprise qui l'a accueilli(e).

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.

Programme de cours :

Cours professionnels :

### 1ère apprentissage

- S'initier au métier de restaurateur (cuisine) (16h)
- Utiliser des légumes (80h)
- Réaliser des bases pour les desserts (20h)
- S'initier au métier de restaurateur (salle) (16h)
- Servir des manière simple les mets et boissons (48h)

### 2ème apprentissage

- Réaliser des plats à base de viande/poissons (+sauces) par expansion ou mixte (32h)
- Préparer la réailsationet le service des mets en collectivité (44h)
- Réaliser des entrées (avec sauces) (20h)
- Réaliser des entremets sucrés (16h)
- Rec. sect. commis de cuisine de collectivité (HORECA) (8h)

### 3ème apprentissage

- Assurer la sécurité alimentaire dans les cuisines de collectivité (32h)
- Réaliser des plats base viande/poissons (avec sauces) par concentration (52h)
- Proposer des menus équilibrés et adaptés à la collectivité (36h)

Cours de connaissance générale : français, mathématique, commerce, droit, monde contemporain

A terme, je serai capable de... :

- Effectuer la mise en place et réaliser les repas en cuisine de collectivité
- Effectuer la plonge et la vaisselle en cuisine de collectivité
- Aider au service en respectant les instructions du cuisinier de collectivité
- Proposer des menus suivant les principes de la diététique et de la collectivité
- Appliquer et faire appliquer les règles du secteur de la cuisine de collectivité en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire