

Premier commis de cuisine

RÉF | 193

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

L'objectif de cette formation est de vous permettre d'acquérir les bases nécessaires pour décrocher un emploi de qualité en cuisine.

Programme

Le programme s'organise en 2 étapes :

- la préformation de commis de cuisine et commis de salle
- la formation qualifiante de premier Commis

Le commis de cuisine est amené à

- Exécuter les tâches préalables à la préparation des mets
- Réaliser seul ou en équipe, des préparations chaudes, froides ou desserts, sous les ordres du responsable chef

Le commis de salle accomplira dans un restaurant les tâches suivantes:

- Dresser la table
- Assurer l'accueil de la clientèle
- Prendre notes des réservations et des commandes

Le premier commis de cuisine seconde le cuisinier. Il-elle :

- Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, maîtrise les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et la charte de qualité de l'établissement
- Elabore des plats et menus complets ou particuliers
- Prépare des entrées, plats et desserts
- Supervise les commis de cuisine

La pratique se prolongera dans le restaurant didactique de notre centre, ouvert 4 fois par semaine, de même que par un stage professionnel en entreprise de 180 heures.

Certification(s) visée(s)	Certificat de compétences acquises en formation (CECAF) et supplément au certificat Europass
Type de formation	Organisme d'insertion socio-professionnelle (OISP) - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation

ORGANISATION

Durée	10 mois + 180 heures de stage en entreprise. La préformation est organisée de septembre à décembre et la formation qualifiante de janvier à juin.
Horaire	lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 8h30-16h30 temps plein
Début	1er septembre 2024
Coût	Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	Etre chercheur d'emploi. Avoir au moins 18 ans. Ne pas avoir le <i>certificat de l'enseignement secondaire supérieur</i> de plein exercice (CESS) ou une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles. Etre inscrit chez Actiris
---------------------------------	--

Connaître	S'exprimer couramment en français et avoir des connaissances en calcul (passer un test écrit)
------------------	---

Remarques	Possibilité d'accès à la formation de "Restaurateur" en Promotion sociale Si vous êtes inscrit au VDAB ou au Forem, vous devez apporter votre demande de mobilité interrégionale le jour de la séance d'information. Pour plus d'informations, veuillez contacter le SIREAS.
------------------	---

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le centre par téléphone au 02/537 94 52 pour vous inscrire à une séance d'information (chaque lundi à 10h) suivie tests et de l'entretien de motivation
- Envoyez un mail à cfh@sireas.be

Organisme**Siréas - Centre de formation en Horeca**

Chée de Waterloo 343

1060 Saint-Gilles

Tél: 02 537 94 52

<http://www.sireas.be/>

