Cuisinier(e)-Cuisinier(e) travaillant seul(e)

RÉF | 7184

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Réceptionner les marchandises; Assurer le rangement des marchandises; Contrôler régulièrement les marchandises;
- Elaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le gérant et le responsable de salle
- Réunir les matières premières pour les réalisations du jour; Réunir le matériel; Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour; Préparer les aliments et garnitures; Cuire les aliments; Réaliser les sauces; Réaliser les mets; Réserver les aliments avant l'envoi;
- Terminer les mets; Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande;
- Effectuer la remise en ordre; Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées; Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires; Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage;
- Composer la carte, les menus; Rechercher des fournisseurs; Effectuer les commandes;
- Déterminer le travail des manœuvres ou des commis de cuisine; Créer et entretenir un bon climat de travail.

Programme

- **Cours Professionnels** :

  1ére année (Préparatoire) :
  Cuisine Menu Simple (74h)
  Cuisine Menu Elaboré (76h)
  Stage de formation pratique professionnelle en cuisine (125h)
  Evaluations pratiques (14h)

  2éme année :
  Cuisine Carte complexe (80h)
  Cuisine Gestion administrative (46h)

Coordination et Encadrement (24h)
Stage de formation pratique professionnelle en cuisine (125h)
Evaluations pratiques (12h)

- **Pratique professionnelle :**

  Formation en alternance. Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :
  - d'une **convention de stage** passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;
  - d'un contrat de travail;
  - d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

  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. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

  Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, **consultez la fiche formation de l'IFAPME**

- **Attention :**

  Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.
  MAIS, les cours professionnels seront suivis dans un Centre IFAPME.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de formation de coordination et d’encadrement.

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

1 année + 1 année préparatoire éventuelle.

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début

Septembre

Coût

235 euros

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre agé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique **OU** être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes **OU** avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification **OU** réussir 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.

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise

Organisme

Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
https://www.efp.be/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation