

Collaborateur en cuisine durable - orientée végétale et diététique

RÉF | 8324

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Apprentissage des bases d'une cuisine meilleure pour la santé et la planète : produits locaux et de saison, méthodes culinaires plus respectueuses du produit, gestion des stocks.
Programme	330 h de pratique et 102 h de théorie.
Certification(s) visée(s)	Attestation de formation professionnelle
Type de formation	Organisme d'insertion socio-professionnelle (OISP) - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation

ORGANISATION

Durée	4 mois
Début	La date de la prochaine session sera précisée dès la reprise des inscriptions.
Coût	Gratuit - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	<p>Etre chercheur d'emploi. Avoir au moins 18 ans.</p> <p>Ne pas avoir le <i>certificat de l'enseignement secondaire supérieur</i> de plein exercice (CESS) ou le <i>certificat d'enseignement technique secondaire supérieur</i> de Promotion sociale (CTSS) ou une équivalence de l'un de ces certificats par la Fédération Wallonie-Bruxelles.</p> <p>- Être domicilié en Région bruxelloise</p>
---------------------------------	--

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Il n'y a pas d'inscription actuellement.

Il n'y a pas d'inscription actuellement. Pour vous informer des prochaines inscriptions, vous pouvez suivre cette formation grâce à votre compte personnel Mon Dorifor ou contactez l'organisme

Organisme**Molenbeek formation**

Quai du Hainaut 41-43

1080 Molenbeek

Tél: 02 421 68 60

<http://www.mofo1080.be>