Commis de cuisine

RÉF | 844

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Atelier de formation par le travail (640 heures)

- Pratique professionnelle en immersion dans une cuisine professionnelle et restaurant d'application pédagogique (496 heures de pratique)
- Théorie et pratique professionnelles
- Introduction au secteur
- Monde de l'entreprise
- HACCP
- Droit du travail et communication
- Stage en entreprise et soutien à la recherche d'emploi

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

6 mois + 152 heures de stage en entreprise

Horaire

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 8h30 - 16h30

Début

Janvier et juin. Deux sessions par an

Coût

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans. Avoir **au maximum** le *certificat de l'enseignement secondaire du premier degré* de plein exercice (CE1D) ou son équivalence.

Connaître

- Avoir réussi une préformation ciblée commis de cuisine ou niveau équivalent
- Réussir un test d'entrée en mathématiques et français
- Satisfaire à un entretien de motivation

Remarques

Flexibilité requise par rapport aux horaires irréguliers du secteur Horeca ! Horaire de stage calqué sur les horaires du secteur.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Téléphonez 2 mois avant le début de chaque session pour obtenir un horaire précis de l'ouverture des inscriptions : 02 343 89 45 ou e-mail : contact@foret-asbl.be

Organisme

FORET - Formation emploi tremplin
Avenue du Pont de Luttre 134
1190 Forest
Tél: 02 343 89 45
http://foret-asbl.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