

Commis de cuisine - Collectivité

RÉF | 28

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Cours

- Techniques culinaires.
- Service en salle.
- Diététique.
- Hygiène et sécurité professionnelle
- Calcul.
- Connaissance des produits.
- Communication.
- Atelier pratique en restaurant d'application.
- Citoyenneté.
- Premiers secours.
- Initiation au néerlandais.

Stages

- En milieu professionnel (140h).

Suivi individuel et collectif

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

[Organisme d'insertion socio-professionnelle - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

ORGANISATION

9 mois

Durée**Horaire**

en journée 35 h par semaine temps plein

Début

Octobre (prochaine rentrée en octobre 2021) 1 fois par an

Coût

Gratuit. - Coût réduit 0 -

CONDITION D'ADMISSION**Prérequis
administratifs**

Etre une femme. Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans. **Ne pas avoir** le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou son *équivalence*

Etre inoccupée professionnellement depuis 1 jour si moins de 25 ans et 6 mois d'inactivité si plus de 25 ans.

Connaître

Participer à un stage de "détermination ciblée" cuisine et service en salle organisé par la COBEFF (35 heures) en septembre.

REMARQUES

Formation seulement accessible aux femmes.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Téléphonez au 02 250 35 60 à partir du 19 avril 2021 pour participer à une séance d'information, une des étapes obligatoires pour rentrer en formation.

Pour s'informer uniquement

Prenez contact avec l'organisme au 02 250 35 60.

Organisme

COBEFF - Coordination bruxelloise pour l'emploi, la formation et l'insertion sociale des femmes peu scolarisées

Rue Philomène
1030 Schaerbeek
Tél: 02 250 35 60
<http://www.cobeff.be>