

# Cuisine de service traiteur

RÉF | 847

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Acquérir des compétences de base en cuisine de service traiteur et restauration axée prioritairement sur la pratique du métier.

Posséder une réelle compétence professionnelle en vue de trouver un emploi dans le secteur de la restauration de collectivité ou chez un traiteur.

### Programme

#### **AFT - Atelier de Formation par le Travail**

La formation pratique en cuisine. travail d'accueil et de réception. notions de technologie. formation générale centrée sur les besoins du métier, de votre vie de travailleur. un stage en entreprise

### 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

### Durée

26 semaine(s)

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée temps plein

## Horaire

**Début** Permanent

**Coût** Gratuit

## CONDITION D'ADMISSION

### Prérequis administratifs

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 le *certificat d'enseignement technique secondaire supérieur* de Promotion sociale (CTSS) ou leur équivalence.

Ne pas être porteur d'une qualification professionnelle dans le secteur

### Connaître

Être disponible durant 26 semaines à temps plein.

## REMARQUES

Aide à la recherche d'emploi et accompagnement.

## EN PRATIQUE

### Pour s'informer et postuler

Séances d'information et d'accueil tous les mercredis matin à 8h45.

## Organisme

### **ARPAIJE - Association pour la remotivation, la promotion et l'aide à l'insertion de jeunes**

Rue Malibran 49  
1050 Ixelles  
Tél: 02 644 59 57  
<http://www.arpaije.be>