

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>