Commis de cuisine et commis de salle

RÉF | 2115

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Fonctions visées : commis de cuisine et commis de salle : effectuer la mise en place de la salle, réaliser des préparations chaudes et froides sous la direction du chef, préparer des commandes des clients et effectuer le service, débarrasser et nettoyer la salle, le matériel et la cuisine après le service, faire la plonge...

La formation vous prépare à travailler dans un restaurant à la carte ou dans un restaurant de collectivité.

Programme

Premier module : axé surtout sur la salle.
Deuxième module : axé davantage sur la cuisine.

Cours techniques :

Technologie de cuisine
Technologie de salle
Nutrition (composition de menus diététiques)
Hygiène (HACCP) et santé
Gestion des commandes en salle

Cours pratiques :

Petite restauration
Cuisine française (chaude et froide)
Cuisine internationale
Cuisine de collectivité
Service en salle
Service traiteur
Pratique professionnelle en entreprise

Cours généraux :

Français
Mathématiques
Néerlandais professionnel
Initiation à l'informatique

Formation humaine, sociale et culturelle :

Communication et Expression
Vie sociale et Citoyenneté
Socialisation professionnelle

Stage

Stage d'achèvement
Suivi individuel et de groupe durant le stage

Suivi pédagogique :

Accompagnement dans les démarches de mise à l'emploi

Type de formation

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

ORGANISATION

Durée

1 an (2 modules de 6 mois)

Début

Deux fois par an : février et septembre

Coût

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans. Avoir **au maximum** le *certificat d'études de base*(CEB) (diplôme d'études primaires)

Connaître

Avoir, au minimum, le niveau 4 de l'alphabétisation :

- être capable d'exprimer oralement ses demandes, ses sentiments, en utilisant un français correct et compréhensible par l'interlocuteur

- pouvoir se présenter

- renseigner et se renseigner, par écrit, au sujet de situations : au terme de la formation pouvoir laisser des messages aux collègues, laisser un message dans le cahier de communication d'une personne âgée, à la famille et/ou aux autres intervenants

- lire et comprendre les consignes de sécurité et d'hygiène

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Participez à une séance d'information en téléphonant au 02 648 95 94.

Pour s'informer uniquement

Téléphonez au 02 648 95 94 ou au 02 647 89 13.

Organisme

Idée 53
Rue du Chimiste 34-36
1070 Anderlecht
Tél: 02 648 95 94
http://www.idee53.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation