

# 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](mailto: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>