Commis de cuisine

RÉF | 912

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Cours pratiques (2 jours/semaine) en cuisine professionnelle à CENFORGIL (professeurs du CERIA).
Formation culinaire de base pour intégrer le métier : 13 journées de 7 heures (5H de pratique + 2H de technologie).

- préparation et découpe des aliments
- réalisation de plats froids, salades, sandwichs...
- organisation d'un buffet froid pour minimum 30 personnes
- les différents types de potage
- les différentes cuissons de viandes et de poissons
- la préparation des sauces courantes froides et chaudes
- un aperçu des desserts et de la pâtisserie...

Cours théoriques à CENFORGIL (3 jours/semaine) :

- Néerlandais : 5 H / semaine
- Communication : 3 H / semaine
- Mathématiques - unités de mesure : 2 H / semaine
- Bonnes pratiques d'hygiène : 3 H / semaine
- Présentation personnelle : 2 H / semaine
- Vie socioprofessionnelle : 2 H / semaine
- Sensibilisation au monde de l'entreprise + visites de différents types de cuisine professionnelle : 3 H / semaine + 1 H de gestion de groupe

Type de formation

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

ORGANISATION

Durée

4 mois

Horaire

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 9h-16h30

12 février 2024 1 à 2 fois par an

Début

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 une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
ou son équivalent en Belgique.

Connaître

- Avoir une expérience en cuisine professionnelle !!!
- Participer à la semaine de détermination.
- Satisfaire à un entretien de motivation.

Remarques

Stage de 4 semaines dans une cuisine professionnelle. Etre souple et disponible au niveau des horaires, aimer le travail en équipe et le travail soutenu, être soigneux et rigoureux par rapport aux normes d'hygiène et de sécurité exigées en cuisine.
Débouchés : restaurants, hôtels, restaurants de collectivité (entreprises, administrations, hôpitaux, homes...).

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Contactez Dominique Van Loo au 02 543 16 65 ou le secrétariat au 02 543 16 60

Organisme

Cenforgil
Rue de Mérode 54
1060 Saint-Gilles
Tél: 02 543 16 60
https://www.cenforgil.be/nos-formations-12

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