

Cuisinier de collectivité

Formation en apprentissage 2015 - 2016

La cuisine de collectivité est un secteur pointu en constant développement. Les créneaux d'activités concernés, organisés ou non en cuisines centrales, sont les écoles, les administrations, les entreprises, les hôpitaux, les maisons de repos et de soins, les services de repas à domicile, le catering aérien...; c'est dire que cette restauration génère de belles perspectives d'avenir et de nombreux emplois.



Qui peut suivre cette formation en apprentissage?

Le candidat doit être âgé de 15 ans ...

Conditions d'admission :

Cette formation est destinée aux jeunes qui ont suivi au moins les deux premières années de l'enseignement secondaire (général, technique ou professionnel), et qui désirent apprendre un métier par le biais de l'apprentissage (travail/école).

En quoi consiste ces formations ?

Votre apprentissage se fait en parallèle dans une entreprise agréée par l'IFAPME et dans notre centre de formation.

- **3 ou 4 jours par semaine**, vous apprenez votre **métier** en vous formant sur le terrain au sein d'une entreprise.
- **1 ou 2 jours par semaine**, vous suivez des **cours** dans l'un des Centres de formation IFAPME.

Ton investissement ...

Une formation en alternance demande motivation, travail et dynamisme.



INTERESSE(E) ?

Renseignements :

Centre IFAPME de Namur

Rue Henri Lemaître, 69

5000 Namur

Tél : 081 / 74.32.14

murielle.gregoire@ifapme.be

Centre IFAPME de Wavre

Rue Charles Jaumotte, 7

1300 Wavre

Tél : 010/ 41.95.82

david.lambois@ifapme.be

centrenbw.ifapme.be

Centre IFAPME Namur / Brabant wallon



Centre IFAPME de Namur



Centre IFAPME de Wavre

Cuisinier de collectivité

Comment faire pour signer un contrat d'apprentissage ?

Une fois que l'apprenant s'est décidé pour un métier

1. L'apprenant trouve un patron.
2. Il prend contact avec le délégué à la tutelle de la région du patron qui fixera un rendez-vous afin de conclure le contrat.
3. Le délégué à la tutelle confirmera l'inscription de l'apprenant dans le centre de formation (où les cours sont donnés).

Renseignements et inscriptions

Sur rendez-vous avec un délégué à la tutelle (de la région du patron) :

DELEGUES A LA TUTELLE

BRUXELLES	02 / 370.60.40
CHARLEROI	071 / 27.02.00
DINANT	082 / 21.38.21
HUY	085 / 27.42.42
LIEGE	04 / 229.70.70
ARLON	063 / 22.48.24
LIBRAMONT	061 / 23.95.01
MONS	065 / 39.88.40
NAMUR	081 / 71.60.60
TOURNAI	069 / 45.22.40
VERVIERS	087 / 32.40.40
WAVRE	010 / 42.02.02

Programme des cours

professionnels

En première année

- S'initier au métier de restaurateur (cuisine)
- Utiliser les légumes
- Réaliser des bases pour les desserts
- S'initier au métier de restaurateur (salle)
- Servir de manière simple mets et boissons

En deuxième année

- Réaliser des entrées (avec sauces)
- Réalisation de plat à base de viande et poissons (avec sauces)
- Réaliser des entremets sucrés
- Préparer la réalisation et le service des mets en collectivité
- Reconnaissance sectorielle « commis de cuisine et collectivité »

En troisième année

- Proposer des menus équilibrés et adaptés à la collectivité
- Assurer la sécurité alimentaire dans les cuisines de collectivité
- Réalisation de plats à base de viandes et poissons (avec sauces) par concentration

Les cours de connaissances générales :

- Français
- Mathématiques
- Droit
- Commerce
- Monde contemporain et humain

