

Prends une longueur d'avance,  
choisis l'alternance !

CEFA de l'Institut Saint-Roch

Formation  
article 45

## COMMIS DE CUISINE

SECTEUR HORECA

- ✓ Tu aimes le travail en petite équipe sous la direction du Chef
- ✓ Tu aimes présenter bon repas
- ✓ Tu es très sensible à l'hygiène
- ✓ Tu voudrais bien savoir comment préparer un mets
- ✓ Tu veux mettre la main à la pâte

**Alors, cette option est faite pour toi !**



## DESCRIPTIF DU MÉTIER

Le commis de cuisine est un exécutant qui travaille selon les instructions du chef de cuisine.

Pour ce faire, elle/il va :

- identifier et ranger les produits alimentaires et le matériel, les utiliser et les respecter.
- exécuter les tâches préalables à la préparation des mets.
- réaliser le repas du communard.
- assister le chef pendant le service et l'envoi.
- participer à la maintenance et à la remise en ordre.
- travailler dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- respecter les règles de savoir-vivre.
- collaborer avec les autres membres du personnel

## GRILLE HORAIRE

### Formation générale

Français	3h/sem.
Mathématiques	2h/sem.
Sciences humaines	2h/sem.

### Formation professionnelle

Atelier / Pratique professionnelle	8h/sem.
------------------------------------	---------

### Formation en entreprise

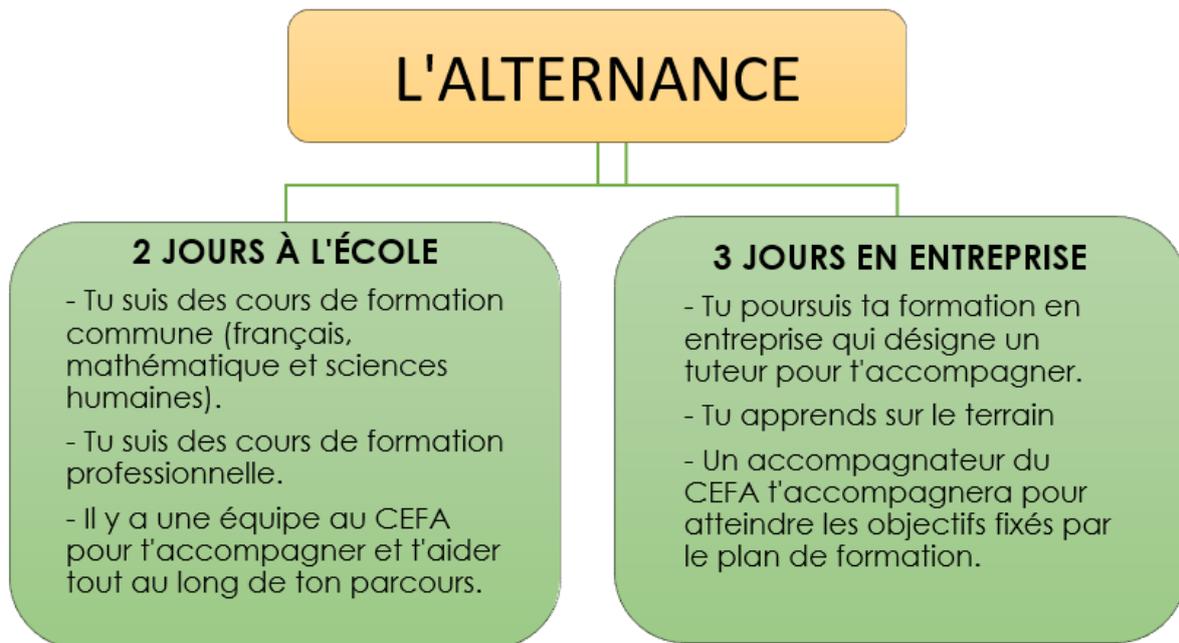
24h/sem.

**La formation à l'école (deux jours) est complétée par un apprentissage sur le terrain en entreprise.**

Cet apprentissage en entreprise est officialisé par la signature d'un contrat d'alternance. Ce contrat est lié au plan de formation propre au CEFA et le jeune perçoit une indemnité d'apprentissage qui évolue au fil de la formation.

Tu trouveras toutes les informations nécessaires pour comprendre l'organisation de l'enseignement en alternance sur le site web de l'Institut Saint-Roch, onglet CEFA.

**Tu peux également nous contacter, nous t'expliquerons.**



## CERTIFICATION

✓ Certificat de qualification (CQ)

Tu es intéressé(e) ? Tu as des questions ?

N'hésite pas à contacter l'accompagnatrice de la section :

Sylvie Ponthier : [sylvie.ponthier@elmarche.be](mailto:sylvie.ponthier@elmarche.be)

## LES AVANTAGES DE LA FORMATION EN ALTERNANCE

- Une formation individualisée en entreprise
- Une certification équivalente à l'enseignement de plein exercice
- Une pédagogie différente où tu apprends un métier par la pratique
- Une expérience en entreprise
- Une indemnité ou une rémunération de formation
- Un accès plus facile à l'emploi au terme de ta formation

**Avec l'alternance, prends de l'avance !**



**CEFA Institut Saint-Roch**  
Chaussée de Rochefort, 127. 6900 Marloie  
Tel : 084 / 31 41 12      Mail : [cefa@elmarche.be](mailto:cefa@elmarche.be)