



Que peut-on faire après une 6e professionnelle Cuisinier de collectivité?

- S'orienter vers le monde du travail en postulant dans les milieux tels que:
 - * cuisine traditionnelle,
 - * cuisine de collectivité (homes, hôpitaux, écoles, ...),
 - * entreprises de production,
 - * restauration collective (publique ou privée),
 - * nouvelles formes de restauration (fastfood, ...).
- Affiner ses connaissances et se spécialiser en se dirigeant vers la
 - * 7e Chef de cuisine de collectivités
 - * 7e Traiteur Organisation de Banquets et Réceptions
 - * 7e Gestionnaire de Très Petites Entreprises
- La réussite d'une 7e gonflera le bagage scolaire:
 - * d'un Certificat de Qualification (CQ7),
 - * du diplôme de l'enseignement secondaire supérieur (CESS) donnant accès à toutes les études supérieures de type court.



*Transition Technique
Technique Qualification
Professionnel*



Qualification professionnelle

**3e - CUISINE SALLE
4e à 6e - CUISINE DE
COLLECTIVITE**



 **Rue Saint-Roch 7
6900 MARCHÉ-EN-FAMENNE**

 **084 32 01 50**

 **stroch.marche@sec.cfwb.be**

 **enseignementlibremarche.be**

 **Institut Saint-Roch Marche-en-Famenne**

FORMATION COMMUNE	3 ^e
Education physique	2
Religion	2
Français	4
Néerlandais	2
Mathématiques	2
Formation historique et géographique	2
Formation scientifique	2
Méthode	1
CUISINE ET SALLE	
TP Art culinaire	7
TP Salle	5
Technologie cuisine	2
Technologie salle	2
TOTAUX	33



CUISINE DE COLLECTIVITE

FORMATION COMMUNE	4 ^e	5 ^e	6 ^e
Education physique	2	2	2
Français	4	4	4
Religion	2	2	2
Mathématiques	2	2	2
Formation historique et géographique	2	2	2
Formation sociale et économique	0	2	2
Formation scientifique	2	2	2
CUISINIER DE COLLECTIVITE			
TP Art culinaire	7	12	12
TP Salle	5	0	0
Technologie cuisine et salle	4	4	4
Néerlandais	2	2	2
TOTAUX	32	34	34

Un programme varié, une approche professionnelle.

- Connaissance des bases nutritionnelles.
- Apprentissages:
 - * des procédés techniques de base en cuisine,
 - * des méthodes d'organisation du travail en cuisine et en salle,
 - * des méthodes de service au restaurant.
- Découverte des différentes facettes de la profession par le biais de visites d'entreprises qui vont te permettre d'adhérer à une discipline s'intéressant à tous les aspects de la production, du service des mets de l'accueil au restaurant didactique, en favorisant l'épanouissement personnel de chacun, par l'ouverture à la communication, aux relations et au savoir-vivre.
- Maîtrise des différentes techniques d'entretien afin d'assurer l'hygiène et la sécurité dans les différents locaux (cfr AFSCA).

Le profil de formation vise à certifier des jeunes qui doivent maîtriser les compétences nécessaires au métier de cuisinier(e) de collectivité dans un cadre bien défini qui est le monde hôtelier.

Respect absolu des règles de déontologie, d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité exigées par l'AFSCA.

Sa prestation demande:

- la responsabilité de ses préparations et de celles de ses commis,
- la capacité de produire des repas en grande quantité et des régimes différents,
- la maîtrise de l'organisation des ateliers,
- l'utilisation adéquate des produits, des techniques et matériel spécifiques,
- la garantie de la sécurité alimentaire durant la préparation, la conservation, la distribution et le transport des préparations.

STAGES OBLIGATOIRES imposés par le Gouvernement:

- cantines et restaurants d'entreprises,
 - hôpitaux, MR, MRS,
 - établissements scolaires, restauration sociale,
 - cuisines centrales,
 - casernes,
 - entreprises de production de plats préparés ...
- secteurs de pointe et d'avenir en constante évolution.

STAGES



480 P
Collectivités de min.
60 couverts

