

OPTION

Commis de cuisine (art.45)

DEGRE

Professionnel

OBJECTIFS DE LA
FORMATION

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

Il/Elle identifie et range les produits alimentaires et le matériel, les utilise et les respecte.

Il/Elle exécute les tâches préalables à la préparation des mets.

Il/Elle assiste le chef pendant le service et l'envoi.

Il/Elle participe à la maintenance et à la remise en ordre.

Il/Elle travaille dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

Il/Elle respecte les règles de savoir-vivre.

Il/Elle collabore avec les autres membres du personnel.

Objectifs :

- aider à la mise en place ;
- aider au service ;
- remettre en ordre ;
- ranger les produits réceptionnés ;
- respecter l'environnement ;
- respecter les normes d'ergonomie et les règles de sécurité et d'hygiène ;
- respecter le code du travail ;
- s'intégrer dans la vie professionnelle.

LIEU DE LA
FORMATION

Site : IPES à Ath

GRILLE HORAIRE

FORMATION COMMUNE
Formation littéraire, humaine et sociale
Formation scientifique et socioéconomique
FORMATION SPECIFIQUES
Cours techniques et pratiques professionnels lié au métier
Sous total : 15 heures
TRAVAIL EN ENTREPRISE
Sous total : 24 heures
Total : 39 heures

STATUTS

L'étudiant bénéficie d'un contrat d'alternance.

Il reçoit :

- une rémunération (trois barèmes selon acquisition des compétences)
- une prime région wallonne en cas de réussite

L'entreprise bénéficie d'une réduction ONSS et d'une prime de la Région wallonne.

CONDITIONS D'ACCES

Avoir 15 ans accomplis et avoir suivi deux années dans le secondaire ou avoir 16 ans accomplis.

ORGANISATION

Contrat 12/24 mois (reconductible) signé entre l'entreprise, le jeune en formation, le plan de formation, les parents et le CEFA.

Formation en alternance : 2 jours à l'école
3 jours en entreprise

ORIENTATION

Préparation à la vie active

Obtention :

- attestation de compétences professionnelles (ACP)
- certificat de qualification de l'alternance (ouvrant des droits sociaux)
- attestation de fréquentation
- attestation de réinsertion dans le plein exercice

Expérience dans le milieu du travail avec potentielle possibilité d'embauche en fin de formation selon l'entreprise.