Cuisinier travaillant seul (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

En cuisine vous êtes un véritable cordon bleu ? Adepte des émissions culinaires, vous hésitez à vous lancer ? Grâce à cette formation de cuisinier, apprenez tous les filo
les cauchemars en cuisine !

Le Cuisinier et la Cuisinière travaillant seuls planifient et organisent les activités de leur cuisine ou leur restaurant.**Ils réalisent toutes les préparations culinaires** et pe
parfois être aidés de commis ou manoeuvres. Ils sont aussi **responsables des diverses tâches** telles que la création de menus, les commandes de marchandises et denré
place ou encore le dressage. Ils veillent aussi au respect des différentes normes d'hygiène.

Au cours de cette formation de coordination et d'encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier d

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises : vous apprenez à réceptionner les marchandises, à assurer le rangement et le contrôle des marchandise

Planifier les activités : le cuisinier travaillant seul élabore le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le gérant et le responsable de salle

Effectuer les mises en place : vous développez les compétences nécessaires pour réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour, pour r opérations préliminaires, pour préparer et cuire les aliments et garnitures, pour réaliser les sauces et les mets, pour réserver les aliments avant l'envoi.

Effectuer le service et l'envoi : les mets terminés, vous devrez gérer le dressage et l'envoi suivant le bon de commande.

Effectuer la remise en ordre : à la fin de votre service, il vous faudra assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et des alimen excédentaires en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage.

Assurer les commandes : le cuisinier travaillant seul est amené également à composer la carte et les menus, à rechercher des fournisseurs et à effectuer les com

Organiser le travail des manœuvres et commis : vous développerez les compétences nécessaires pour déterminer le travail des manœuvres ou des commis de c créer et entretenir un bon climat de travail.

Respecter les normes d'hygiènes du secteur : vous apprenez à respecter toutes les normes d'hygiène décidées par l'AFSCA. Vous vous formez aux différentes p vérification de la qualité et du matériel tels que les frigos, les ustensiles et autres machines. Vous apprenez à appliquer les différentes règles de sécurité alimenta

Alors si vous souhaitez faire de votre passion pour la cuisine votre métier, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation pour vous y inscri

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratic entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 250h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

125 heures en 1ère année

125 heures en 2ème année

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Métier en pénurie » : la demande de main d'œuvre est supérieure au nombre de candidats, vous aurez de nombreuses possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent notamment profiter

d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation pour adultes,

ainsi que d'un assouplissement de certaines obligations *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#droit-assouplissement-allocation-insertion)* liée statut de demandeur d'emploi/chômeur.

Débouché(s) métier(s)

Restaurateur indépendant / Restauratrice indépendante

Cuisinier employé / Cuisinière employée dans un établissements de restauration commerciale et sociale

Restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restaurant d'entreprise hôpital, restaurant scolaire, cuisine centrale et industrielle, rest bateaux, trains...

Débouché(s) future(s) formation(s)

Restaurateur *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur)*

Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur-traiteur-organisateur-de-banquets-et-*

Point(s) fort(s)

Métier en pénurie (nombreux emplois + prime et assouplissement pour demandeurs d'emploi)Contact client Créativité Travail en autonomie ou en équipe

Finalité

Diplôme de formation de Coordination et d'Encadrement homologué par la Communauté françaiseRéussite 1ère année : CeCAF de Commis - Collaborateur

Aptitudes

Le cuisinier est capable de bien exécuter son travail, conformément aux procédures et/ou aux prescriptions. Il est efficace, c'est-à-dire qu'il répond à ce qui lui est dema

cuisinier est compétent tant pour la restauration classique que pour la restauration de collectivité.

Programme

1ère année :

A91/A90/25 Cuisine Menu Simple (74h)

A91/A90/25 Cuisine Menu Elaboré (76h)

A91/A90/25 Evaluations pratiques des UAA1C (14h)

A91/A90/25 Stage de formation pratique professionnelle en cuisine (125h)

2ème année :

A91/26 Cuisine Carte Complexe (88h)

A91/26 Cuisine Gestion Administrative (38h)

A91/26 Coordination et encadrement (24h)

A91/26 Stage de formation pratique professionnelle en cuisine (125h)

A91/26 Evaluation théorique de l'UAA4C (8h)

A91/26 Evaluations pratiques des UAA1C (12H)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Limal

Rue Charles Jaumotte, 7 1300 Wavre (Limal)

010 41 95 82

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 17h

Le vendredi : de 8h à 16h

010 41 95 73

centre.wavre@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.