Cuisinier de collectivité (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Apprentissage

Durée

3 ans

Tranche d'âge

- de 18 ans

18 à 25 ans

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

La recette de ton avenir se trouve dans cette formation. Apprends à cuisiner des menus appropriés pour régaler de grands groupes !

Le Cuisinier et la Cuisinière de collectivité préparent et cuisinent de la nourriture en grande quantité Ils cuisinent pour un nombre important de personnes, dans des **restaurants d'entreprises, cantines scolaires, hôpitaux, maisons de repos, casernes, repas à domicile, catering,...**Les activités des cuisiniers de collectivité se différenc cuisine gastronomique traditionnelle par le volume de repas préparés et servis.

Au cours de cette formation en apprentissage, tu apprendras toutes les techniques et développeras les compétences liées au métier de Cuisinier de collectivité :

Préparer, réaliser et cuisiner des repas : tu apprends les différentes techniques liées au monde de la cuisine. Tu procèdes à la mise en place et à la préparation de ingrédients et denrées. Tu cuisines et réalises les différents menus et repas selon le planning de production.

Participer à la réalisation des menus : tu apprends les principaux principes diététiques que tu appliques lors du choix des menus et plats. Tu apprends à tenir com contraintes nutritionnelles mais aussi les contraintes budgétaires de la cuisine de collectivité.

Participer au service : qu'il s'agisse de dresser des plateaux repas, des assiettes, des chariots, des buffets ou des comptoirs, tu apprends à réaliser les différentes manière optimale.

Respecter les règles de sécurité : tu apprends à respecter le système d'autocontrôle mis en place dans les cuisines de collectivité. Tu te formes à respecter les règ matière d'hygiène mais aussi de sécurité alimentaire.

Gérer la logistique de la cuisine : tu apprends à réceptionner, ranger et stocker les denrées selon leurs particularités. Tu apprends aussi à gérer les restes et les d que toutes les opérations de plonge et de nettoyage.

Alors si tu souhaites régaler le plus grand nombre, rends-toi dans l'un des Centres IFAPME pour débuter ta formation !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 1j. d cours généraux, théoriques ou pratiques en Centre et ± 4j. de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

Ce métier est répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres d'emploi. Vous donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans une cuisine de collectivité

Employé / Employée dans la cuisine d'un hôpital, d'un établissement scolaire, d'une maison de repos, d'une administration, le catering aérien...

Débouché(s) future(s) formation(s)

Cuisinier de collectivité *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/cuisinier-de-collectivite)* (adulte)

Chef de cuisine de collectivité *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/chef-de-cuisine-de-collectivite)* (adulte)

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

Point(s) fort(s)

Inscription gratuite Fonction critique (nombreux emplois) Travail en autonomie ou en équipe Créativité Contact client

Finalité

Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française

Aptitudes

Le métier de cuisinier de collectivité requiert une solide formation de base en restauration.

Le cuisinier de collectivité doit donc :

Maîtriser toutes les techniques de mise en place (fonds, sauces de base, …) et de préparation d'un mets (techniques de préparation, de cuisson, dressage et envoi

Gérer des commandes* ;

Déterminer les quantités à acheter* et limiter tout gaspillage alimentaire* ;

Vérifier la qualité des produits et en négocier le montant* ;

Préparer les plats apparaissant dans le menu ;

Réaliser diverses tâches nécessaires à l'élaboration d'un plat, par exemple : émincer, éplucher les légumes, vider et flamber les volailles, préparer la viande, cuire faire mijoter les sauces, … ;

Savoir ce qu'il peut préparer à l'avance et ce qu'il doit préparer au moment du service ;

Savoir présenter ses plats ;

Gérer les liaisons chaudes et froides ;

Remettre de l'ordre dans sa cuisine lorsqu'il a terminé ses préparations et nettoyer ses ustensiles ;

Encadrer* une équipe plus ou moins importante de « premier commis de cuisine de collectivité » et chefs de partie froide/chaude formés ou à former.

De plus, le cuisinier de collectivité est responsable* de la sécurité alimentaire de sa cuisine et des risques encourus en cas de non-respect de cette dernière, une e pouvant entraîner des conséquences catastrophiques vu le nombre de consommateurs concernés.

***** *En collaboration avec le chef de cuisine de collectivité.*

Programme

1ère année :

A65/1 Bonnes pratiques d'hygiène - 1ère partie (20h)

A65/1 Cuisine premier commis 1 - 1ère partie (60h)

A65/1 Cuisine chef de partie froide - 1ère partie (30h)

A65/1 Service menu simple - 1ère partie (50h)

A65/1 Langue service simple (20h)

2ème année :

A65/2 Bonnes pratiques d'hygiènes 2 (8h)

A65/2 Cuisine 1er commis 2 (56h)

A65/2 Cuisine chef de partie froide 2 (30h)

A65/2 Réalisation et services des mets en cuisine de collectivité (78h)

A65/2 EUAA théorique (2h)

A65/2 EUAA pratique (7h)

3ème année :

A65/3 Sécurité alimentaire dans les cuisines de collectivité : gestion documentaire et système d'autocontrôle (36h)

A65/3 Cuisine chef de partie froide 3 (12h)

A65/3 Cuisine chef de partie chaude (86h)

A65/3 Menus équilibrés et adaptés à la collectivité (40h)

A65/3 EUAA pratiques (11h)

Conditions d'admission à une formation pour jeunes

Age

Avoir 15 ans accomplis au moment de votre inscription.

L'âge maximum varie en fonction de la durée du contrat d'alternance, établi dans le cadre du plan de formation avec le Référent IFAPME.

pour un contrat d'alternance de 3 ans : être âgé de 23 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 2 ans : être âgé de 24 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 1 an : ne pas avoir atteint 25 ans à la signature du contrat.

Parcours

Avoir fréquenté 2 années du 1er degré de l'enseignement secondaire ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir suivi complètement la 3ème année de l'enseignement secondaire professionnel ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 3ème année de différenciation et d'orientation au sein de l'enseignement ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 2ème phase au sein de l'enseignement spécialisé de forme 3.

Ou vous disposez d'un document annonçant que vous pouvez poursuivre votre formation en alternance. Ce document est rédigé par le conseil de classe de l'étal
que vous quittez.

Si vous n'avez pas suivi l'un des parcours ci-dessus, vous devez alors être âgé de **16 ans accomplis et passer un bilan de compétences**.

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 jeunes

Délais et informations

La conclusion d'un contrat d'alternance est **possible toute l'année**.

L'inscription à une formation en apprentissage est gratuite. Elle se fait dans un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* .

S'inscrire

Un référent IFAPME vous accompagne dans vos démarches :

Contactez un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* près de chez vous et prenez rendez-vous avec un référent IFAPME.

Le référent établira avec vous **votre parcours de formation** en alternance en tenant compte de vos acquis scolaires, de votre projet professionnel, de vos motiva
votre âge et de votre statut. Merci de préparer les documents suivants :

- votre carte d'identité ;
- votre dernier bulletin scolaire et attestations reçues ;
- les coordonnées éventuelles de l'entreprise avec laquelle vous souhaitez conclure un contrat d'alternance.

Le référent vous inscrit au Centre de formation sur base du métier choisi et des informations reçues.

Si vous avez **trouvé une entreprise de formation**, votre référent contactera celle-ci pour fixer une date de signature du contrat d'alternance.