Cuisinier de collectivité (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Vous aimez cuisiner mais vous en faites toujours pour un régiment ? Vous arrivez à sortir un plat digne de ce nom avec quelques ingrédients simples, vous souhaitez tra
une cuisine avec une plus grande stabilité d'horaire ? Alors pourquoi ne pas devenir cuisinier ou cuisinière de collectivité ?

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 coordination et encadrement, vous apprendrez toutes les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Cuisinier de collectivité :

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises : réceptionner les marchandises et les aliments, en assurer le rangement et le conditionnement, veiller a
à la conservation des aliments.

Effectuer les mises en place : réunir les matières premières et le matériel pour les préparations culinaires du jour. Réaliser les opérations préliminaires pour les
du jour, laver les aliments, les éplucher, les découper,...

Cuisiner les préparations : préparer les aliments et les garnitures, procéder à leurs différentes cuissons et préparations, réaliser des accompagnements et des sa
réserver les aliments avant l'envoi.

Effectuer le service et l'envoi : terminer les mets et procéder au dressage et gérer l'envoi selon le bon de commande et le type de service prévu : service à l'assie
en self-service,…

Effectuer la remise en ordre : assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées, assurer l'entreposage et la conservation des alime
excédentaires. Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage pour la cuisine et le matériel.

Participer à la réalisation des menus : respecter et appliquer les principes diététiques, s'adapter aux contraintes nutritionnelles telles que les régimes, les allerg
s'adapter par rapport aux contraintes budgétaires et d'organisation.

En parallèle à leurs activités quotidiennes, les cuisiniers de collectivité veillent à respecter les normes d'hygiène en vigueur, tant pour les produits que pour le matériel
Pour ce faire, ils travaillent en collaboration avec l'AFSCA.

Alors si vous souhaitez être le chef derrière les fourneaux, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation afin de vous y inscrire !

Possibilité de stage en alternance au sein de la caserne militaire de Marche-en-Famenne grâce à un **partenariat avec La Défense** *(https://www.ifapme.be/actualites/ladefenseifapme)* .

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 prati
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 d
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)

Employé / Employée dans une cuisine de collectivité

Possibilités de travailler dans plusieurs secteurs tels que les écoles, les administrations, les entreprises, les hôpitaux, les maisons de repos et de soins, les serv

domicile, le catering aérien, ferroviaire…

Par exemple : Cuisinier de collectivité pour La Défense *(https://www.ifapme.be/actualites/ladefenseifapme)*

Débouché(s) future(s) formation(s)

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

Point(s) fort(s)

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

Partenariat avec La Défense

Finalité

Diplôme de Coordination et d'encadrement homologué par la Communauté française

Aptitudes

Le Cuisinier et la Cuisinière de collectivité doivent posséder plusieurs qualités :

Bonne forme physique : travailler en cuisine implique d'être le plus souvent debout, cela implique aussi de fréquentes allées et venues; la manutention de charge

l'exposition à la chaleur et parfois au froid.

Flexibilité : en termes d'horaires, vous vous adaptez en fonction de l'heure des services, cela peut impliquer de commencer tôt pour le service du matin ou de ter

pour le service du soir.

Résistance au stress et à la pression : il existe des moments où l'activité est très soutenue en cuisine tels que le moment du « coup de feu » ou de l'envoi, les cand

donc garder leur sang-froid face à cet afflux.

Hygiène : le respect des normes d'hygiène personnelle est obligatoire et nécessaire dans une cuisine de collectivité. Cela implique le port d'une tenue réglement

Relationnel : vous travaillez au sein d'une équipe composée d'un ou une cheffe, d'autres cuisiniers et cuisinières et aussi de commis.

Programme

1ère année :

A38/25 Cuisine menu simple (74h)

A38/25 Cuisine menu élaboré (76h)

A38/25 Règles professionnelles et sécurité alimentaire dans les cuisines de collectivité (20h)

A38/25 Menus équilibrés et adaptés à la collectivité (12h)

A38/25 Réalisation et service des mets adaptés à la cuisine de collectivité (40h)

A38/25 Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A38/25 Coordination et encadrement (24h)

A38/25 Suivi du projet technique (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.

Remboursement Minerval

Dans le cadre du Plan de reconstruction de la Wallonie, l'IFAPME et le Gouvernement wallon, mettent en place des mesures concrètes pour booster l'envie et l'intérêt ceux qui envisagent de se former dans le secteur de la construction élargi.

Pour ce métier, un **remboursement du minerval** est prévu si l'apprenant et l'apprenante remplissent les conditions d'octroi. Pour plus d'information, consultez la liste d formations concernées *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)*

Conditions d'octroi :

L'auditeur doit être considéré comme "régulier" au moment de l'agrément : au moins 50 % de présences au cours entre la date de sa première présence et la dat comptage.

L'auditeur doit avoir presté au moins 30 jours sous convention de stage rémunérée entre le 1er septembre et le 15 décembre 2023.

L'auditeur doit être inscrit dans l'une des formations adultes suivantes *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)* .

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