Chef de cuisine de collectivité (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

Vous n'êtes pas du genre à faire des cauchemars lorsque vous êtes en cuisine ? Vous savez diriger une équipe et connaissez la cuisine ? Vous avez toujours l'habitude de
pour un régiment ? Alors pourquoi ne pas vous lancer dans cette formation qui ne manque pas de piquant. Vous apprendrez à développer des menus complets mais aus
organiser une cuisine et des chefs, cuisiniers et commis.

Le Chef de cuisine de collectivité **organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas** dont il est responsable : **approvisionnemen
fabrication, présentation et distribution**.

Il effectue la gestion de l'ensemble des denrées (achats, négociation avec les fournisseurs, approvisionnement, stockage et conservation) et détermine les besoins en m
conçoit les menus par rapport à différents "segments" de consommateurs, élabore des fiches techniques et adapte les recettes, calcule les coûts et détermine les prix d
en veillant à l'application des consignes du gestionnaire concernant le ratio "coût/marchandise".

Il met en œuvre et supervise des procédés de fabrication et des règles de présentation garantissant constamment l'hygiène et la sécurité alimentaire dans un cadre lég
d'obligations de type HACCP (guide(s) sectoriel(s) autocontrôle). Il garantit les modes de distribution, le conditionnement des mets ou la mise en valeur des produits da
Il contrôle l'entretien de la cuisine et de ses installations.

Enfin, il planifie et contrôle le travail des commis, cuisiniers et autre personnel évoluant en cuisine dont il devra éventuellement assurer la formation. On n'est reconnu cuisine de collectivité" qu'après une longue expérience en entreprise. Le chef de cuisine de collectivité est capable de suppléer un cuisinier de collectivité.

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

Gérer les locaux, le matériel, les commandes de marchandises et les stocks. : le Chef de cuisine de collectivité aide à la conception ou à la transformation des ins gère les marchandises et le matériel (en fonction du type d'activités), achète des marchandises, du matériel et des décorations, contrôle la réception de toutes le marchandises et aide à la réalisation du cahier des charges pour un marché public .

Gérer la sécurité alimentaire : le Chef de cuisine de collectivité remplit les obligations vis-à-vis de l'AFSCA. Il fait respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la l matière d'autocontrôle.

Concevoir des menus sains et équilibrés en fonction des segments de consommateurs / publics : le Chef de cuisine de collectivité réalise des plans menus selon apprend à se différencier de la cuisine traditionnelle et de la concurrence.

Organiser la production des repas : le Chef de cuisine de collectivité conçoit des menus pour un prix de revient déterminé (food-cost) et élabore des fiches techn tenant compte du matériel et du personnel à disposition. Il détermine un planning de production (GRH cuisine), contrôle la production des repas et vérifie l'entr cuisine et de ses installations.

Coordonner le conditionnement et la présentation des repas : le Chef de cuisine de collectivité garanti les modes de distribution, contrôle le conditionnement d fonction de leur utilisation. Il met les mets en valeur dans un buffet de présentation.

Gérer le personnel : le Chef de cuisine de collectivité veille à la prévention et à la protection sur le lieu de travail, communique avec le personnel, encadre et coor personnel d'une équipe.

Limiter la consommation d'énergie, le gaspillage et la production de déchets : le Chef de cuisine de collectivité veille à limiter la consommation d'eau et de déte valorise les sous-produits, limite les impacts environnementaux et intègre les notions de production durable et responsable (circuits courts).

Gérer les relations commerciales (en collaboration avec le gestionnaire) : le Chef de cuisine de collectivité gère son image et les réclamations.

Alors si vous avez faim de savoirs et de connaissances tant au niveau de la gastronomie que des relations humaines, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui pro formation afin de vous y inscrire.

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 pratiq entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 375h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.
Ces heures de stages sont réparties comme suit :

125 heures en 1ère année

250 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)

Employé / Employée dans une cuisine de collectivité

Gestionnaire, chef / cheffe de cuisine de collectivité

Employé / Employée dans un restaurant collectif, un hôpital, un établissement scolaire, une maison de repos, un catering aérien, une administration, une entr

Débouché(s) future(s) formation(s)

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

Point(s) fort(s)

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

Finalité

Diplôme de formation de Coordination et d'Encadrement homologué par la Communauté française

Programme

1ère année :

A20/26 Gestion de la cuisine (20h)

A20/26 Sécurité alimentaire (16h)

A20/26 Diététique (88h)

A20/26 Production, distribution et service des repas (112h)

A20/26 Coordination et encadrement - ressources humaines (24h)

A20/26 Développement durable et environnement (8h)

A20/26 Ressources commerciales (12h)

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)* .

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.