

Chef de cuisine de collectivité

Alimentation - Horeca Chef d'entreprise

Image



- > **Durée**
2 ans
- > **Tranche d'âge**
18 à 25 ans
25 ans et +
- > **Finalité**
Diplôme
- > **Pratique en entreprise / Alternance**
Oui
- > **Métier en pénurie**
Non

La cuisine de collectivité est un secteur pointu en constant développement.

Elle se différencie de la cuisine gastronomique traditionnelle par:

- > le volume de repas préparés et servis

- > l'utilisation d'un matériel spécifique en pleine évolution et la maîtrise de préparations à base de produits « industriels » spécifiques à la collectivité
- > les différents modes de préparation, de transport, de distribution et de conservation
- > l'évolution de la législation sur la qualité prônée par l'AFSCA qui a un effet important sur le travail en collectivité (on constate que, dans le secteur hospitalier, les séjours sont de plus en plus courts et le risque de contamination de plus en plus grand)
- > la mise en place d'une charte d'éthique et l'application du Guide des Bonnes Pratiques en cuisine de collectivité et guide sectoriel d'auto-contrôle
- > la rigueur qui s'impose par rapport au process, la cuisine de collectivité étant un métier très exigeant
- > la préparation de menus de régimes variés et spécifiques, d'où l'importance d'une application pratique de la formation dans le domaine diététique
- > les connaissances en bactériologie et en éducation à la santé (les messages passés dans le milieu scolaire peuvent influencer le panier de la ménagère).

Le maintien à domicile des personnes âgées étant de plus en plus fréquent, il importe de prévoir dans ce domaine, la possibilité de centrales de distributions de repas à domicile réalisés dans les conditions de sécurité alimentaire imposées par l'AFSCA.

En milieu hospitalier, la diversification des repas, selon les âges de population hospitalisée et la durée d'hospitalisation (enfants, adultes, hospitalisations courte durée ou longue durée, maternité, soins palliatifs,...) assure une qualité à l'institution concernée.

> **Débouché(s) métier(s)**

Hôpital, établissement scolaire, maison de repos, catering aérien, administration, ...
Gestionnaire/chef de cuisine de collectivité

> **Point(s) fort(s)**

Métier en pénurie: nombreuses offres d'emploi
Sur le terrain

> **Finalité**

Diplôme de formation de coordination et d'encadrement
Certificat de connaissances de base en gestion

Conditions d'accès

Consultez les conditions générales d'accès à la formation pour adultes (<https://www.ifapme.be/formations-pour-adultes>).

Il n'y a pas de condition spécifique particulière liée à cette formation.

Aptitudes

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: approvisionnement et 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 matériel. Il 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 de vente tout 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 législatif 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 dans un buffet. 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 "chef de cuisine de collectivité" qu'après une longue expérience en entreprise. Le chef de cuisine de collectivité est capable de suppléer un cuisinier de collectivité.

Programme

Cours professionnels:

1ère Chef d'entreprise

- > A20/5 Production, distribution et service des repas (44h)
- > A20/5 Participer au métier de chef d'entreprise (12h)
- > A20/5 Diététique (48h)
- > A20/5 Gestion sectorielle (40h)

2ème Chef d'entreprise

- > A20/6 Supervision du Projet technique (16h)
- > A20/6 Diététique (40h)
- > A20/6 Production, distribution et service des repas (100h)
- > A20/6 Ressources humaines et commerciales (24h)

Image




Rue Paul Pastur, 2B 7500 Tournai

Tournai

 069 89 11 11

Secrétariat :
du lundi au vendredi de 8h à 12h, de 13h à 17h et de 17h30 à 19h.

Le samedi de 9h à 12h.

 069 89 11 12

 foclam@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.