



FORMATION : COMMIS DE CUISINE & DE SALLE

Profil du métier :

- **Commis de cuisine** : prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas et réalise en particulier les préparations relevant de sa partie (légumes, poissons, viandes, sauces...)
- **Commis de salle** : réalise l'ensemble ou une partie de l'enchaînement des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine

Les deux métiers s'exercent dans tous les types d'établissement ayant une fonction de restauration ou ayant une fonction de production culinaire (restaurant, salles de banquets, collectivité, traiteur...)

La formation est dispensée en alternance de deux groupes (1 une semaine salle et 1 une semaine cuisine)

Les objectifs globaux :

À la fin de la formation, le-la stagiaire sera capable :

Pour la cuisine :

- D'effectuer la réception, l'entreposage et le contrôle des marchandises
- D'identifier les différentes fonctions composant une brigade
- De réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour le travail du jour (le poste de travail, nettoyage et découpe de légumes...)
- De réaliser les potages, les sauces, les entrées froides, les entrées chaudes
- De réaliser les entremets
- D'effectuer le service et l'envoi

Pour la salle :

- De réaliser la mise en place de la salle de restaurant
- D'enregistrer les réservations
- De prendre et transmettre une commande
- D'effectuer les différents services (à l'anglaise, à l'assiette....)
- De participer à la mise en place et au service de banquets

Certification visée :

Attestations en vue de la valorisation d'une formation sur base d'une convention signée avec la Communauté française correspondant aux unités de formations :

- Unité de formation Cuisine niveau 1
- Unité de formation Salle niveau 1
- Unité de formation « Métiers de l'alimentation »
- Unité de formation « Stage de cuisine »

Points forts :

- Formation technique de qualité donnée par des professionnels spécialisés et expérimentés
- Formation dynamique, actuelle et ouverte sur l'extérieur (activités à l'extérieur, visites d'entreprises, expositions...)
- Méthodes pédagogiques démonstratives et actives (ou de découvertes)
- Mise en situation réelle de travail dans le restaurant didactique
- Matériel professionnel de qualité
- Attestations permettant de bénéficier de passerelles pour continuer sa formation dans les établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale
- —

Intéressé(e) ?

Que faire ? Nous contacter :

Siréas, asbl

Centre Horeca

Tél. : 02/ 537.94.52 – Fax : 02/537.36.48

cfh@sireas.be

Chaussée de Waterloo, 343 – 1060 Bruxelles

Site : www.horecasireas.be

