

Formation qualifiante en horeca

Formation d'une durée de 10 mois, de septembre à juin, à raison de 36 heures par semaine.

1. Profil du métier

- **Premier Commis de Cuisine** : Secondier directement le Cuisinier, préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, en maîtrisant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, et la charte de qualité de l'établissement, élaborer des plats et menus complets, ou particuliers, préparer des entrées, plats et desserts.
- **Commis de cuisine** : Préparer, cuisiner des plats, des mets ou des repas, et réaliser en particulier les préparations relevant de sa partie (légumes, poissons, viandes, sauces, etc.). En
- **Commis de Salle** : Réaliser l'ensemble ou une partie de l'enchaînement des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine.

2. Objectifs

Premier Commis :

- Développer les compétences professionnelles nécessaires pour réceptionner et ranger les marchandises et nettoyer les lieux de stockage dans le respect des règles professionnelles.
- Développer les compétences professionnelles nécessaires pour réaliser et envoyer un menu simple : réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour, réaliser les opérations préliminaires, préparer et cuire les aliments et garnitures, réaliser les sauces et les mets, réserver les aliments avant l'envoi, dresser et envoyer les aliments dans le respect des règles professionnelles.
- Développer les compétences professionnelles nécessaires pour assurer l'ordre et la netteté après le service : assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et des aliments préparés excédentaires, nettoyer son poste de travail dans le respect des règles professionnelles.
- Développer les compétences professionnelles nécessaires pour déterminer le travail des commis de cuisine.

Commis de 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, etc.)
- De réaliser les potages, les sauces, les entrées

Commis de 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, etc.)
- De participer à la mise en place et au service de banquets

La pratique se prolongera dans le restaurant didactique de notre centre, ouvert 4 fois par semaine, de même que par un stage professionnel en entreprise.

3. Certifications visées en fin de formation

Attestations de formation professionnelle du « Premier commis » et de « Commis de salle »
 Plus : Attestations de formation professionnelle, 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 Cuisine niveau 2
- Unité de formation Salle niveau 1
- Unité de formation « Métiers de l'alimentation »
- Unité de formation « Stage de cuisine »

Donnant accès à la poursuite en Promotion Sociale pour poursuivre la section « Restaurateur »

4. Points forts

- Formation gratuite
- Maintien du droit aux allocations de chômage
- Défraiement de 1 euro par heure de cours suivie
- Remboursement des frais de transport lorsque les cours sont en présentiel
- L'apprentissage de plusieurs métiers en 10 mois de formation (Commis de cuisine, Premier Commis, Commis de salle).
- Ces métiers s'exercent dans tous les types d'établissement ayant une fonction de restauration ou ayant une fonction de production culinaire (restaurants, banquets, collectivités, traiteurs, etc...).
- Formation technique de qualité donnée par des professionnels spécialisés et expérimentés
- Formation dynamique, actuelle et ouverte sur l'extérieur
- Méthodes pédagogiques démonstratives et actives
- Mise en situation réelle de travail dans le restaurant didactique
- Matériel professionnel de qualité

Que faire ?

Prenez directement contact avec nous, par téléphone ou par mail.

Téléphone : 02 537 94 52 / 0471 21 32 01

Mail : naimanassir@sireas.be OU dhaushalter@sireas.be