



- ➔ Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- ➔ Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- ➔ Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- ➔ Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

www.MonEcoleMonMetier.be

En partenariat avec
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,
ACTIRIS et le FOREM.

MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Tu penses que
quand il y en a pour deux,
il y en a pour dix ?

Choisis le métier de

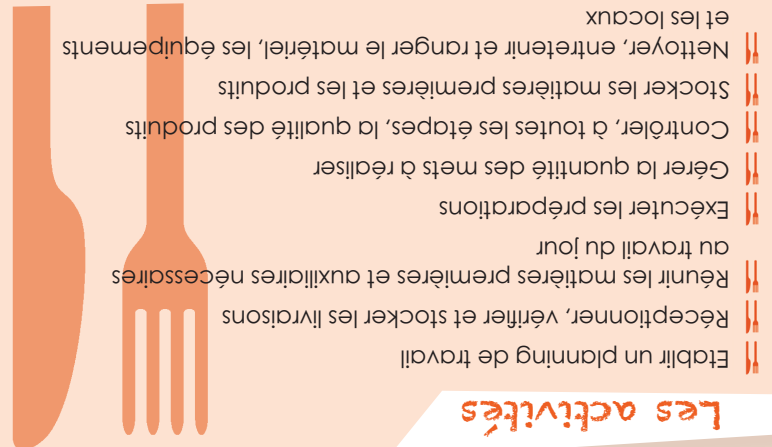
CUISINIER
CUISINIÈRE
DE COLLECTIVITÉ



- || Organisé(e)
- || Rapide
- || Calme
- || Esprit d'équipe

Les aptitudes

CUISINIER
CUISINIÈRE
DE COLLECTIVITÉ



Les activités

Le cuisinier/la cuisinière de collectivité prépare, en liaison chaude ou froide, des repas en grande quantité. Il/elle utilise du matériel spécifique : sauteuse, douche, cellule à refroidissement rapide, etc. Il/elle prépare des menus de régimes variés et spécifiques, en utilisant des produits de gammes différentes selon la nature de la collectivité. Il/elle doit appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Il/elle s'occupe de la réception, du stockage et de la conservation des marchandises. Il/elle réalise les repas selon les fiches techniques de fabrication utilisées dans les collectivités. Il/elle dresse les plats préparés en soignant la présentation. Il/elle entretient la cuisine et ses installations. Il/elle communique d'une manière claire et polie.

Il/elle travaille sous les ordres d'un(e) chef(fe) qui planifie le travail au sein de la cuisine. Après avoir acquis beaucoup d'expérience, il/elle pourra prétendre à devenir chef(fe) de cuisine.

- || Etablir un planning de travail
- || Réceptionner, vérifier et stocker les livraisons
- || Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- || Exécuter les préparations
- || Gérer la quantité des mets à réaliser
- || Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- || Stocker les matières premières et les produits
- || Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

Le métier

CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

Une formation de qualification professionnelle

Marché de l'emploi

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

C.E.6.P.
+
C.Q.6

5^e et 6^e P

JE CONTINUE MA FORMATION ?

7^e P

C.E.S.S.
+
C.Q.7

3^e et 4^e

Enseignement supérieur

Les secteurs de débouchés

- Entreprises, administrations publiques
- Ecoles, hôpitaux, maisons de repos et de soins, internats, homes d'enfants
- Services de repas à domicile
- Catering événementiel
- Catering aérien
- ...

- Traiteur organisateur(trice) de banquets et de réceptions
- Chef(fe) de cuisine de collectivité

- Bacheliers professionnalisants (ex. Gestion hôtelière)
- Bacheliers de transition => Masters

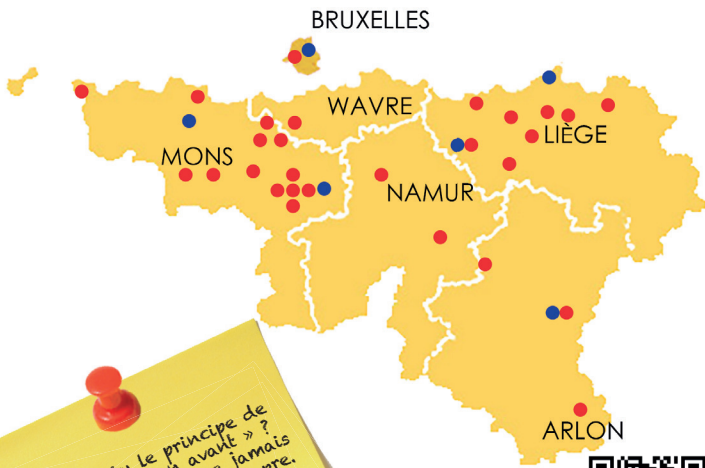
CESS ➔ Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur
CQ6, CQ7 ➔ Certificats de Qualification
CE6P ➔ Certificat d'Études de 6^e année professionnelle

CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur de L'HÔTELLERIE - ALIMENTATION

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Les écoles en Fédération Wallonie-Bruxelles



Connais-tu le principe de « la marche en avant » ? Cette règle veut que jamais le sale ne côtoie le propre. Il s'agit donc d'instaurer un concept de flux qui empêche les aliments sains de rencontrer les déchets ou la vaisselle sale.

Enseignement de plein exercice ●
Enseignement en alternance ●

UN EXEMPLE DE PLANNING DE COURS

Cours généraux

Mathématique
Français
...

Cours de l'option

Connaissance du matériel et des matières
Économat-gestion des stocks
Hygiène-sécurité-législation
T.P service-T.P cuisine de collectivité
...