

CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE

Professionnel de Qualification 7P

Formation générale commune

● Education physique	2
● Mathématique	2
● Français	2
● Religion catholique	2
● Sciences humaines	2
● Sciences et technologies	2

Total : 12

Option de base groupée

● Gestion de l'entreprise	12
● Français : communication	2
● Langue moderne : Néerlandais	2
● Informatique	2

Total : 18

3° degré : Professionnel de Qualification

Le chef de cuisine sera amené à exercer des techniques relationnelles et administratives. L'élève devra en outre apprendre :

- la gestion totale de la cuisine en matière de commandes
- la planification du travail des aides et des cuisiniers
- le contrôle de la sécurité alimentaire
- la formation du personnel de cuisine

A l'école, l'élève exercera des savoirs et des savoir-faire liés à l'exercice du métier. Lors des stages, il multipliera les situations pratiques concrètes.

Cette formation est sanctionnée par l'octroi du CESS (Certificat d'enseignement secondaire supérieur) et du CQ7 (Certificat de qualification).

ISA

INSTITUT SAINTE ANNE ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE TRANSITION, TECHNIQUE DE QUALIFICATION, PROFESSIONNEL ET CEFA

5, rue Circulaire 6041 - Gosselies
www.isagosselies.be
+32(0)71 258 220
isa@isag.be

Les options de L'ISA:

Premier degré Commun et Différencié ● Arts ● Techniques Artistiques - Arts Plastiques ● Technicien/ne en Infographie ● Arts Appliqués- Assistant/e aux Métiers de la Publicité ● Sciences Sociales et Educatives ● Sciences Appliquées ● Techniques Sciences ● Technicien/ne des Industries Agroalimentaires ● Informatique ● Agent/e en Mode et Création ● Agent/e Qualifié/e en Confection ● Mode et Habillement - Confection ● Gestion ● Technicien/ne de Bureau ● Technicien/ne en Comptabilité ● Aspirant/e en Nursing ● Cuisine et Salle ● Cuisinier/ère de Collectivité ● Services Sociaux ● Puériculture ● Equipement du Bâtiment ● Construction-Gros Oeuvre - Ouvrier/ère Qualifié/e en Construction Gros Oeuvre ● Peintre ● Gestion de Très Petites Entreprises ● Complément en Techniques Publicitaires ● Complément en Stylisme ● Chef de Cuisine de Collectivité ● Complément en Techniques Spécialisées en Construction GrosOeuvre ● **CEFA** : Auxiliaire de Magasin ● Vendeur/euse ● Equipier/ère Logistique ● Commis de Cuisine ● Commis de Salle ● Vendeur/euse Préparateur/trice de Viande ● Boucher/ère - Charcutier/ère ● Maçon ● Monteur/euse en Chauffage ● Monteur/euse en Sanitaire