



- 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](http://www.MonEcoleMonMetier.be)

## 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

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



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

Les aptitudes

CUISINIER  
CUISINIÈRE  
DE COLLECTIVITÉ

- || 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

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.

Le métier

# CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

Une formation de qualification professionnelle

JE CONTINUE MA FORMATION ?

4<sup>e</sup> - 5<sup>e</sup> - 6<sup>e</sup> P

Cuisinier de collectivité

CE6P + CQ

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

7<sup>e</sup> P

- Traiteur organisateur de banquets et de réceptions
- Chef de cuisine de collectivité
- Complément en techniques spécialisées de restauration

CESS + CQ/ACC

Enseignement supérieur

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

CESS ➤ Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur  
CQ ➤ Certificat de Qualification  
CE6P ➤ Certificat d'Études de 6<sup>e</sup> année professionnelle  
ACC ➤ Attestation de Compétences Complémentaires

CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

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

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Plusieurs écoles organisent cette option, scanne le QR code pour en trouver une près de chez toi

## INFOS SUR LES COURS

En plus de la formation commune, voici quelques exemples de cours de la formation qualifiante :

- Connaissance du matériel et des matières
- Economie-gestion des stocks
- Hygiène-sécurité-législation
- TP Service
- TP cuisine de collectivité
- ...



CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

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.