

3^e degré

Enseignement Professionnel

Cuisinier(ère) de Collectivité

Formation Générale Commune	5^e année	6^e année
Total :	16h	16h
Répartition :		
Français	4	4
Mathématiques	2	2
Formation historique et géographique	2	2
Formation sociale et économique	2	2
Formation scientifique	2	2
Education physique	2	2
Religion catholique	2	2

Option de Base Groupée	5^e année	6^e année
Total :	20h	20h
Répartition :		
Art culinaire	14	14
Langue moderne : Néerlandais	2	2
Technologie	4	4

Renforcement de la Formation générale commune	5^e année	6^e année
Total :	1h	1h
Répartition :		
Mathématiques	1	1
<i>Cette heure sera donnée pendant les travaux pratiques d'Art culinaire. Elle ne s'ajoute donc pas à l'horaire.</i>		

Horaire complet	5^e année	6^e année
Total :	36h	36h

Activité(s) organisée(s) :

- Stages en cuisine de collectivité

La formation au métier de cuisinier/cuisinière de collectivité porte sur :

- La capacité de produire des repas en grande quantité et de régimes différents.
- La maîtrise de l'organisation des ateliers de cuisine ;
- L'utilisation adéquate des produits, des techniques et du matériel spécifiques.
- La garantie de la sécurité alimentaire durant la préparation, la conservation, la distribution et le transport des préparations.
- La responsabilité d'assumer ses préparations et celles de ses commis.
- La gestion d'une équipe de commis.

Par une coordination entre les apprentissages théoriques, les cours techniques et les cours pratiques ; les compétences sont exercées en intégrant plusieurs disciplines pour une même situation concrète correspondant à la pratique du métier.

Dans sa démarche d'apprentissage, l'élève apprendra à développer le savoir-être, la communication, le travail en équipe, l'action avec méthode.

Ces différents axes amènent au respect des règles de déontologie, d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité exigées par l'AFSCA.

