



**ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR**

— CITADELLE —

Révélateur de Talents!

Formation en Alternance

Commis de cuisine

Article 45

Une formation réputée à la gastronomie éthique :

L'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis 80 ans, une formation de haute qualité, les professeurs de pratique professionnelle étant tous issus du milieu hôtelier, et passionnés par la transmission de leurs savoirs. L'Ecole, en proposant des formations en alternance, innove et a pour volonté de permettre à d'autres profils d'élèves de profiter de cette qualité d'enseignement et d'encadrement, et de pouvoir accéder aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

L'alternance, c'est APPRENDRE en TRAVAILLANT, c'est vivre au rythme de l'école et de l'entreprise, c'est se former tout en percevant un revenu.

Votre profil :

Vous aimez cuisiner, vous appréciez le concret, vous êtes soigneux et précis, le travail en équipe vous dynamise... Alors, sans conteste, cette formation vous épanouira !

Le métier :

1er niveau dans le monde culinaire et placé sous les ordres du chef cuisinier, du second ou des chefs de partie, le commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les marchandises, préparer les repas du personnel, parer les garnitures... puis à la fin du service, assisté ou non, assurer le nettoyage et la remise en ordre selon les règles d'hygiène.

Mission :

- Préparations préliminaires :

Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats, réalisation des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte... réception de la matière d'œuvre.

- Production culinaire :

Remise en température, découpe de viandes et charcuterie, réalisation de fonds, sauces et mets simples, surveillance de la cuisson des mets ...

- Dressage – distribution :

Disposition des mets dans les plats, transmission au personnel de salle ...

- Entretien :

Entretien de la cuisine et des locaux annexes, réalisation des opérations de fin de service.

Evolution

- En continuant d'exercer le même métier :

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en Belgique, qu'à l'étranger.

- En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :

Structure collective ou restauration traditionnelle par exemple.

- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :

Cuisinier par exemple.

- 100 % d'embauche des jeunes diplômés !



Conditions d'accès

Vous devez avoir atteint l'âge de 15 ans et avoir 25 ans maximum. Tous les détails des modalités seront connus via l'école.

L'organisation

Au cours de votre formation, vous progressez à votre rythme, en alternance Entreprise/Ecole, selon un calendrier préétabli.

Titres obtenus :

- Attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice (4P ou 5P) **OU** dans l'enseignement en alternance Article 49 (4P ou 5P)
- Un Certificat de Qualification spécifique
- Une Attestation de compétences professionnelles du 2^{ème} degré professionnel de l'enseignement secondaire en alternance

Grille horaire :

Commis de cuisine	- de 18 ans	+ de 18 ans
	Obligation scolaire	
Formation générale		
Formation littéraire, humaine	2 h	----
Formation socio-économique	2 h	----
Formation professionnelle		
Technologie du métier : Cuisine	2 h	2 h
Travaux pratiques : Cuisine	5 h	5 h
Renforcement		
Technologie du métier : Cuisine	1 h	1 h
Travaux pratiques : Cuisine	1 h	1 h
Langue moderne orientée : Anglais	2 h	2 h
TOTAL	15 heures	11 heures

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7

BE-5000 Namur

081 / 77 68 34

www.ehpn.be



@ehpnamur