Siréas organise une formation de :

Premier commis de cuisine

Objectif : vous amener à la certification de 1er commis. Cette formation se décline en deux temps :

1- préformation en cuisine et de salle

2- formation qualifiante de 1er commis

Préformation de salle et de cuisine : obligatoire si vous voulez suivre par la suite la formation de 1er commis !
- En cuisine : exécuter toutes les tâches préalables à la préparation des plats, sous les ordres du Chef et du Premier Commis, connaissance des modes de cuissons, préparation et découpe des aliments.
- En salle : dresser les tables de restaurant, accueillir les clients, annoncer et expliquer le menu.
- Maîtrise du vocabulaire professionnel, connaissance des normes d'hygiène et de sécurité.

Formation qualifiante de 1er commis de cuisine

- Seconder le Cuisinier.
- Élaborer des plats et des menus complets.
- Préparer les entrées, les plats et les desserts.

Certification : Attestations reconnues par la Communauté française donnant accès à la poursuite des cours en Promotion sociale

Durée : 11 mois répartis comme suit :
- 4 mois de préformation (septembre à décembre)
- 6 mois de formation qualifiante (janvier à juin)
- 1 mois de stage (juillet, août, septembre)

Intéressé(e) :
Séance d'information chaque mercredi à 10h. Ceci à partir du 18 mai

Personne de contact :
- naimanassir@sireas.be ou dhausalter@sireas.be
- 02 537.94.52 / 0471 21.32.01