

L'équipier polyvalent en cuisine de collectivité prépare des repas en grande quantité pour divers établissements (hôpitaux, écoles, maisons de repos, cantines, etc.).

- **Préparation des repas** : Préparer et cuire de grandes quantités de nourriture selon les fiches techniques et les menus établis par le chef.
- **Organisation** : Travailler de manière organisée pour servir des centaines de personnes en même temps, avec une répartition précise des tâches.
- **Gestion des stocks** : Nettoyer et préparer les matières premières, contrôler les livraisons, et stocker les denrées conformément aux normes.
- **Conditionnement** : Dresser, garnir, emballer et mettre sous vide les plats.
- **Entretien** : Nettoyer la cuisine, les appareils, les ustensiles et les frigos.
- **Respect des normes** : Appliquer strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- **Polyvalence** : Réaliser diverses tâches, de la préparation culinaire au nettoyage.
- **Rigueur et organisation** : Respecter les procédures et travailler de manière structurée.
- **Travail en équipe** : Collaborer efficacement avec les collègues.

Le rôle du cuisinier de collectivité est essentiel pour assurer la satisfaction et la santé des nombreux convives des établissements qu'il dessert, tout en maintenant une efficacité opérationnelle et une hygiène irréprochable.



Avenue Vauban 6
7800 Ath



Téléphone : 068 26 49 90



E-mail : info@joffroy.be



ITCF 
Renée Joffroy

ENSEIGNEMENT EN ALTERNANCE

PARCOURS PEQ (4,5,6) CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ



PARCOURS

Compétences & actions

- Compétences essentielles dans la préparation, la cuisson et le dressage alimentaire.
- Maîtrise du vocabulaire spécifique associé au métier.
- Utilisation sécurisée et efficace du matériel de cuisine.
- Connaissance des procédures d'entretien, de désinfection et d'utilisation des produits appropriés.
- Formation à la gestion des commandes et du stock.
- Maîtrise des normes de conservation alimentaire.
- Techniques de manutention pour gérer les quantités importantes de denrées et prévenir les blessures.



DE L'ENSEIGNEMENT

Savoir-être

- Concentration et précision nécessaires
- Travailler rapidement et efficacement
- Gérer plusieurs opérations simultanément
- Environnement bruyant
- Travail debout exigeant résistance physique
- Organisation rationnelle des tâches essentielle
- Patience requise pour progresser par la pratique, l'expérience et la formation continue
- Travail d'équipe indispensable dans une cuisine de collectivité

Activités en TP Cuisine :

- Préparation et service lors de la table d'hôtes
- Préparation et service des mises-en-bouche lors des vœux du Bourgmestre
- Partenariat avec le home du CPAS d'Ath
- Formations diverses au CTA de Tournai

QUALIFIANT

Grille horaire PEQ
4ème, 5ème et 6ème année



Finalité :

Certificat de Qualification
de 6ème année

Certificat d'Etudes de
6ème année de
l'enseignement secondaire
professionnel