

DEMAIN JE SERAI ...



Cuisinier de collectivité (Troisième degré > Article 49 : 5P, 6P)

C'est quoi ?

La cuisine de collectivité est un secteur pointu en constant développement. Le cuisinier est responsable de la sécurité alimentaire de sa cuisine et des risques encourus en cas de non-respect de cette dernière, une erreur pouvant entraîner des conséquences catastrophiques vu le nombre de consommateurs concernés. Les spécificités de la cuisine de collectivité sont: le volume de repas préparés et servis ; l'utilisation d'un matériel spécifique en pleine évolution et la maîtrise de préparations à base de produits spécifiques à la collectivité; les modes de préparation, de transport, de distribution et de conservation; l'évolution de la législation sur la qualité prônée par l'AFSCA; la mise en place d'une charte d'éthique et l'application du Guide des Bonnes Pratiques en cuisine de collectivité ; la préparation de menus de régimes variés et spécifiques, d'où l'importance d'une application pratique de la formation dans le domaine diététique et enfin les connaissances en bactériologie et en éducation à la santé.

Que vas-tu apprendre ?

- gérer les stocks bruts ou transformés
- effectuer la mise en place en cuisine
- réaliser les cuissons et les préparations et pratiquer les techniques de liaison chaude et froide
- dresser et suivre le travail de salle à titre occasionnel
- appliquer les règles d'hygiène (entretien des machines et locaux, évacuation des déchets)
- communiquer oralement en langue française avec le personnel et la clientèle

Quels titres obtiendras-tu ?

- CQ6 : certificat de qualification de 6e professionnelle
- CE6P : certificat d'études de 6e année de l'enseignement secondaire professionnel

Les qualités essentielles

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| • Sociabilité, Tolérance | • Dynamisme, Réactivité |
| • Créativité | • Adaptation et Souplesse |
| • Ponctualité | • Sens du service à la clientèle |