

## Comment ça fonctionne ?



### Dois-je trouver moi-même un employeur ?

Des accompagnateurs C.E.F.A. sont à ta disposition pour t'aider à rechercher l'employeur indispensable à ta formation lors de journées de recherche active d'emploi.

### Combien est-ce que je vais gagner ?

Tes indemnités vont évoluer en fonction de ton niveau de compétences et du type de contrat signé.

### Et les vacances ?

Sous contrat d'alternance, l'apprenant en alternance a droit, dès la première année de formation en alternance, à deux types de vacances annuelles, concertées avec l'entreprise et le référent, sur le choix des dates :

1° Les vacances annuelles dont le nombre s'élève à un minimum de 20 jours

2° 4 semaines consécutives de vacances scolaires, non rétribuées, fixées entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 août

**Mes parents conserveront-ils le droit aux allocations familiales ?**

Oui, jusqu'au 31 août de l'année civile au cours de laquelle tu atteins tes 18 ans.

Après, cela dépend de tes revenus.

Pour réussir mon métier, demain.

# moi, C'est l'alternance!



Cette formation est dispensée à:

Rue des Fossés 22  
6760 VIRTON  
063 60 83 10  
cefa.sudlux@skynet.be

Cette formation reçoit le soutien de



Article  
45



Enseignement secondaire  
en alternance

# COMMIS DE CUISINE



☎ 063 60 83 10



# COMMIS DE CUISINE



## Le métier

Le commis de cuisine est un exécutant qui travaille selon les instructions du chef.

- Il identifie et range les produits alimentaires et le matériel, les utilise et les respecte.
- Il exécute les tâches préalables à la préparation des mets.
- Il réalise le repas du communard.
- Il assiste le chef pendant le service et l'envoi.
- Il participe à la maintenance et à la remise en ordre.
- Il travaille dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Il respecte les règles de savoir-vivre.
- Il collabore avec les autres membres du personnel.

## La formation

Une année de formation en alternance comprend au minimum 1200 heures de formation dont 600 périodes de formation en C.E.F.A. et obligatoirement 600 heures de formation en entreprise sous contrats et conventions.

## Une formation professionnelle alliée à une formation générale et humaniste

Au C.E.F.A.,

- 7 périodes de formation générale
- 3 périodes de technologie
- 5 périodes de pratique professionnelle

En entreprise,

- Tu te formes par le travail à raison de 24 heures par semaine.
- Tu respectes un programme de formation négocié.
- Un accompagnateur assure le suivi de ta formation et l'interface avec ta formation en C.E.F.A.
- Tu touches une rétribution.

## Une formation qualifiante

- Tu obtiens un certificat de qualification spécifique
- Tu acquiers de l'expérience professionnelle
- Tu deviens

### Commis de cuisine

- Tu peux aussi poursuivre ton parcours de formation

Par une formation de commis de salle

Par un troisième degré professionnel en alternance ou à temps plein