

Cuisinier.ère de collectivité

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Hôtellerie - Restauration](#)
- Degré :

3^e degré

- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Plein exercice et alternance

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Au cours de cette formation, tu seras amené à développer une solide formation en restauration ainsi qu'une formation à l'encadrement et à la gestion d'une équipe plus ou moins importante.

La cuisine de collectivité se différencie de la cuisine gastronomique traditionnelle par :

- 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 différents modes de préparation, de transport, de distribution et de conservation
- L'évolution de la législation sur la qualité prônée l'AFSCA
- La mise en place d'une charte éthique et l'application du Guide des Bonnes pratiques en cuisine de collectivité
- La rigueur qui s'impose par rapport au process
- La préparation de menus de régimes variés et spécifiques
- Les connaissances en bactériologie et en éducation à la santé

Ta formation sera donc orientée en conséquence par rapport à une formation en restauration "classique".

Le métier de cuisinier de collectivité propose de belles perspectives d'avenir.

Les métiers

[Cuisinier.ère de collectivité](#)

Les écoles

[Athénée Royal de Bastogne - Houffalize](#)

[Institut Cardijn Lorraine - Enseignement technique et professionnel](#)

[Institut Saint-Roch \(Marche\)](#)

[CEFA Nord-Luxembourg \(Bastogne - Bomal - Aywaille - Erezée\)](#)

Mis à jour le:

12/07/2021