# Cuisinier.ère de collectivité

- Secteur : Hôtellerie - Alimentation
- Sous-secteur : Hôtellerie - Restauration
- Degré :

  Degré supérieur

- 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 prtaiques 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:
03/04/2023