

Cuisinier.ère de collectivité

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

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

Tu te vois :

- Etablir un planning de travail
- Réceptionner, vérifier et stocker les livraisons
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Exécuter les préparations
- Gérer la quantité des mets à réaliser
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Stocker les matières premières et les produits
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

Bref, tu aimes quand ça chauffe !

Ce métier requiert une solide formation de base en restauration ainsi qu'une formation à l'encadrement et à la gestion d'une équipe. De plus, en tant que cuisinier de collectivité, tu es responsable de la sécurité alimentaire de ta cuisine et des risques encourus en cas de non-respect de cette dernière. En effet, une erreur peut alors entraîner des conséquences sérieuses vu le nombre de consommateurs concernés.

Avec une formation dans ce domaine, tu pourras travailler dans des écoles, des administrations, des entreprises, des hôpitaux, des maisons de repos, des services de repas à domicile, du catering aérien, ...

Les savoir-être :

- Organisation
- Rapidité
- Calme
- Esprit d'équipe

Les options

[Cuisinier.ère de collectivité](#)

[Chef.fe de cuisine de collectivité](#)

[Traiteur - Organisateur.rice de banquets et de réceptions](#)

Les écoles

[Athénée Royal de Bastogne - Houffalize](#)

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

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

[Institut Technique de la Communauté française Centre Ardenne \(Libramont\)](#)

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

Mis à jour le:

21/11/2019