



INSTITUT SAINTE-ANNE rue de l'Hôtel Saint-Jacques 5, 6041 - Gosselies

Tél: +32 71 258 220 | Fax +32 71 258 221 | info@isagosselies.be | www.isagosselies.com

CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE

3° degré : Professionnel de qualification

Le chef de cuisine sera amené à exercer des techniques relationnelles et administratives. L'élève devra en outre apprendre :

- la gestion totale de la cuisine en matière de commandes
- la planification du travail des aides et des cuisiniers
- le contrôle de la sécurité alimentaire
- la formation du personnel de cuisine

A l'école, l'élève exercera des savoirs et des savoir-faire liés à l'exercice du métier. Lors des stages, il multipliera les situations pratiques concrètes.

Professionnel qualification	7P
Formation générale commune	
• Religion catholique	2
• Français	4
• Formation sociale et économique	2
• Formation scientifique	2
• Anglais	2
• Education physique	2
Total :	14
Option de base groupée	
• Gestion de l'entreprise	12
• Français : communication	2
• Langue moderne : Néerlandais	2
• Informatique	2
Total :	18

Cette formation est sanctionnée par l'octroi du CESS (Certificat d'enseignement secondaire supérieur) et du CQ7 (Certificat de qualification).

Les options de l'ISA :

Plein exercice :

1er degré Commun et Différencié ■ Daspa ■ Sciences Sociales et Educatives ■ Sciences Appliquées ■ Informatique ■ Techniques Artistiques ■ Mode et Habillement ■ Techniques Sciences ■ Gestion ■ Arts Appliqués ■ Confection ■ Cuisine et Salle ■ Services Sociaux ■ Equipement du Bâtiment ■ Construction – Gros Œuvre ■ Arts Plastiques ■ Agent/e Technique en Mode et Création ■ Technicien/ne en Infographie ■ Technicien/ne de Bureau ■ Technicien/ne en Comptabilité ■ Aspirant/e en Nursing ■ Technicien/ne des Industries Agroalimentaires ■ Assistant/e aux Métiers de la Publicité ■ Agent/e qualifié/e en Confection ■ Cuisinier/ère de Collectivité ■ Puériculture ■ Peintre Décorateur/trice ■ Maçon/ne ■ Complément en Techniques Publicitaires ■ Complément en Stylisme ■ Chef/fe de Cuisine de Collectivité ■ Puériculteur/trice ■ Complément en Techniques Spéciales en Construction – Gros œuvre ■ Gestionnaire de Très Petites Entreprises

Cefa :

Auxiliaire de Magasin ■ Equipier/ère Logistique ■ Commis/e de Cuisine ■ Préparateur/trice en Boucherie ■ Auxiliaire de Bâtiment ■ Monteur/teuse en Sanitaire ■ Magasinier/ère ■ Monteur/teuse en Chauffage ■ Vendeur/euse ■ Boucher/ère Charcutier/ère ■ Maçon/ne