

**OPTION CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE (7<sup>ème</sup>) 7 PH**

**DEGRE** 3<sup>ème</sup> degré Professionnel (Perfectionnement)

**PRE-REQUIS ESSENTIELS**

- Bonne maîtrise des compétences de base en cuisine et en service.
- Sens de la responsabilité, le souci de la qualité, de la propreté, du soin.
- Rigueur dans l'application des règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP)

**ORIGINES LOGIQUES AU 3<sup>°</sup> DEGRE**

- 6 P « Cuisinier – Cuisinière de collectivité » avec CQ6
- 6 P « Restaurateur/trice » avec CQ6
- 6 TQ « Hôtelier/ère – Restaurateur/trice » avec CQ6

<b>GRILLE HORAIRE</b>	<b>Formation commune</b>	
	Education physique	2
	Français	4
	Religion catholique	2
	Formation sociale et économique	2
	Mathématiques	2
	Formation scientifique	2
	<b>Option</b>	
	Langue moderne (anglais)	2
	Gestion de l'entreprise	14
	Informatique	2
	Stages	--
	<b>Gestion</b>	
	Connaissance de gestion de base	4

**OBJECTIFS DE LA FORMATION CERTIFICATION**

Cette formation poursuit deux objectifs :

- l'approfondissement des compétences acquises au cours des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> degrés;
- l'étude des techniques modernes appliquées en restauration de collectivité.
- la maîtrise de l'organisation des différents postes (cuisine, distribution, ...)

La réussite de la 7<sup>ème</sup> professionnelle « Chef de cuisine de collectivités » entraîne :

- l'obtention du certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS);
- l'obtention du certificat de qualification de 7<sup>ème</sup> année (CQ7);
- l'obtention du certificat de connaissance de gestion de base indispensable pour exercer une activité nécessitant une inscription au registre de commerce ou de l'artisanat.

**REMARQUE(S) PARTICULIERE(S)**

Pour compléter la formation :

- un stage en entreprise de quatre semaines,

Au terme de sa formation, l'élève obtient le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS), l'attestation de compétences complémentaire au certificat de qualification et le certificat de connaissance de gestion de base.