

## Etudes et débouchés

Accès à la :

- 7<sup>e</sup> Professionnel Chef de Cuisine de Collectivité
- 7<sup>e</sup> professionnel Traiteur Organisateur de banquets et de réceptions

Un poste de chef de partie dans :

- Le restaurant VIP d'une administration publique
- Un restaurant d'entreprise
- Une cuisine de collectivité



Commission Communautaire Française

Région de Bruxelles-Capitale



Institut  
Emile Gryzon  
Campus du Ceria

## RENSEIGNEMENTS

Institut Emile GRYZON

Campus du Ceria

Avenue Emile Gryzon, 1

☎ (02) 526 74 00

☎ (02) 526 74 35

✉ [sec.gryzon@spfb.edu.brussels](mailto:sec.gryzon@spfb.edu.brussels)

f Institut Emile Gryzon

Enseignement secondaire de plein exercice

Enseignement Officiel Subventionné de la

Commission Communautaire Française



CUISINIER DE  
COLLECTIVITE

Cuisinier de  
collectivité

## Formation en filière PROFESSIONNELLE 3e degré

### Cuisinier de collectivité (cuisine d'entreprise)

Ecole de tradition par excellence, l'Institut Emile GRYZON enseigne l'art de la table en répondant aux objectifs les plus ambitieux.

Les élèves sont initiés à la néo-restauration en cuisine communautaire mais aussi à la cuisine classique. La préparation de menus est également au programme.

Par ailleurs, l'initiation au métier de salle occupe une place dans le cursus scolaire.

Pour s'adapter à la vie professionnelle, les restaurants d'application de l'école permettent d'exercer les compétences en présence de convives extérieurs.

Des stages sont réalisés en cuisine de collectivité d'entreprise de restauration (hôpitaux, écoles, CEE...) qui ont "pignon sur rue".

### Titres délivrés

Certificat d'étude de 6e professionnel

Certificat de Qualification (CQ6)

Certificat de connaissance de gestion.



### Votre profil

- Vous êtes dynamique et motivé.
- Ayant un sens aigu de l'hygiène et du travail bien fait.
- Appréciant la cuisine et ayant le respect des denrées alimentaires, la qualité et l'équilibre d'un mets, d'une sauce...
- Sociable et responsable, capable d'une approche relationnelle avec une clientèle particulière.

### Finalités de la formation

Les élèves sont initiés à la cuisine de collectivité dans toutes ses diversités, tant dans les milieux classiques (école, hôpitaux, crèches ...) que dans son approche plus prestigieuse (banque, C.E.E.)

La restauration de classe est un secteur en pleine expansion. Nos jeunes diplômés, formés et rompus aux pratiques de la profession, constituent dès lors des collaborateurs de choix.

