



Province  
de Liège

Enseignement

Institut provincial  
d'enseignement de  
**PROMOTION SOCIALE**  
de **HUY-WAREMME**

# ALIMENTATION - CUISINE



BOULANGERIE  
PÂTISSERIE



CHOCOLATERIE  
CONFISERIE



COMMIS·E  
DE CUISINE



CUISINE  
REGIONALE  
WALLONNE



TRANSFORMATION ET  
CONSERVATION DES  
FRUITS ET LÉGUMES



Le·La boulanger·e pâtissier·e est capable de **fabriquer tous les produits courants de la boulangerie, la pâtisserie et les produits glacés** en appliquant les consignes et en **respectant les règles d'hygiène et de sécurité**.

Il·elle tient compte des réglementations en vigueur, notamment en matière de législation, de prévention des accidents ou de protection de l'environnement.

## FINALITÉS DE LA FORMATION

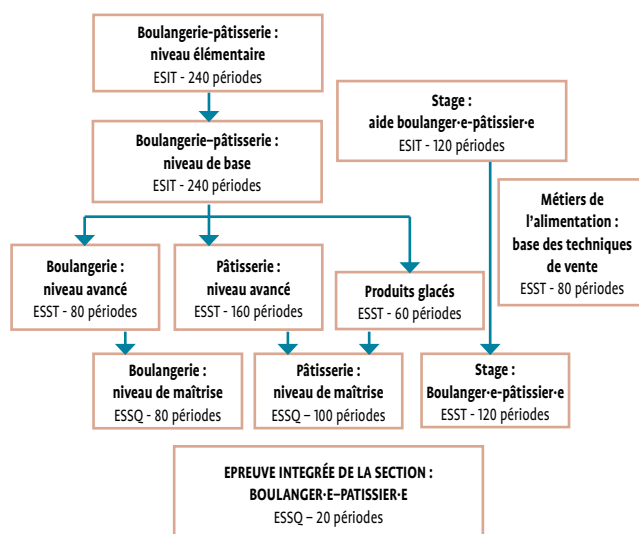
Cette section vise à permettre à l'étudiant·e d'acquérir le niveau de qualification de boulanger·e-pâtissier·e

Les fonctions professionnelles visées sont :

- planifier et organiser le travail ;
- fabriquer les produits de boulangerie ;
- fabriquer les produits de pâtisserie ;
- conserver ;
- préparer à la vente ;
- prendre les commandes et servir ;
- nettoyer, désinfecter et ranger ;
- contrôler le travail, prévenir et résoudre les problèmes ;
- s'intégrer dans les milieux professionnels.

Pour exercer la profession à titre d'indépendant·e, l'étudiant·e devra obtenir le Certificat de Connaissances de gestion de base, conformément à la législation en vigueur.

## ORGANIGRAMME DE LA SECTION



### DURÉE

Total des périodes de la section : 1300 périodes

En soirée, à raison de 2 soirées/semaine pour les 2 premiers modules (1 par année scolaire).

L'institut organise les autres unités sur demande si le nombre de candidat·e-s est suffisant.

### CETTE FORMATION EST ORGANISÉE À

- Waremme

### TITRE DÉLIVRÉ

- Attestation de réussite de chacune des unités d'enseignement
- Certificat de qualification de boulanger·e-pâtissier·e, spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.



Le·La chocolatier·e-confiseur·euse est capable de **fabriquer tous les produits courants de chocolaterie et de confiserie** en appliquant les consignes et en respectant les **règles d'hygiène et de sécurité**.

Il·elle tient compte des réglementations en vigueur, notamment en matière de législation, de prévention des accidents ou de protection de l'environnement.

Il·elle organise des opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières, aménage le poste de travail et répartit les différentes tâches.

Par ailleurs, il·elle supervise le déroulement de la fabrication et de présentation des produits, et assure en outre la maintenance de premier niveau du matériel professionnel.

## FINALITÉS DE LA FORMATION

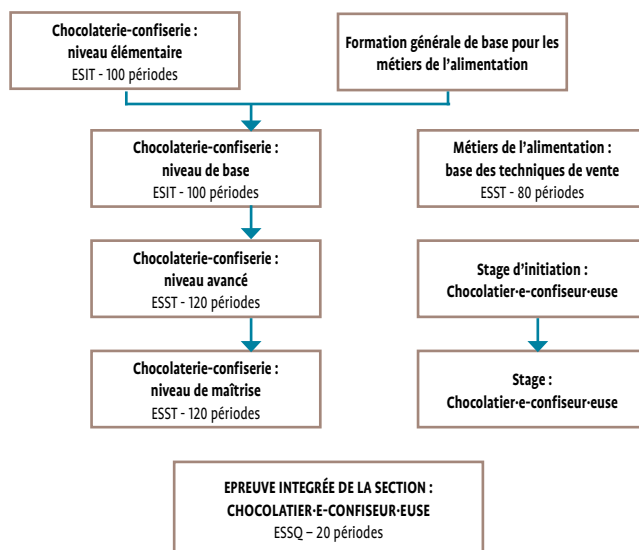
Cette section vise à permettre à l'étudiant·e d'acquérir le niveau de qualification de chocolatier·e-confiseur·euse.

Les fonctions professionnelles visées sont :

- planifier et organiser le travail ;
- fabriquer les produits de chocolaterie et de confiserie ;
- conserver ;
- préparer à la vente ;
- prendre les commandes et servir ;
- nettoyer, désinfecter et ranger ;
- contrôler le travail, prévenir et résoudre les problèmes ;
- s'intégrer dans les milieux professionnels.

Pour exercer la profession à titre d'indépendant·e, l'étudiant·e devra obtenir le Certificat de Connaissances de gestion de base, conformément à la législation en vigueur

## ORGANIGRAMME DE LA SECTION



### DURÉE

Total des périodes de la section : 940 périodes.  
1 soirée/par semaine (1 module par année scolaire)

### CETTE FORMATION EST ORGANISÉE À

- Waremme

### TITRE DÉLIVRÉ

- Attestation de réussite de chacune des unités d'enseignement
- Certificat de qualification de chocolatier·e-confiseur·euse, spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.

Le-la commis-e de cuisine a pour tâche de :

- rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats ;
- préparer à l'avance tout ce qui peut l'être : éplucher, émincer les légumes, réduire les sauces, etc ;
- réaliser des plats simples : hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts ;
- surveiller la cuisson et réchauffer les plats surgelés ;
- découper les viandes froides et la charcuterie ;
- disposer les mets sur un plat et les transmettre au personnel de la salle ;
- entretenir la cuisine : nettoyer les ustensiles ainsi que les plans de travail.

Selon le type d'établissement où il-elle travaille, il-elle réalise tout ou partie de ces tâches, et a généralement peu de contacts avec la clientèle. Le-la commis de cuisine travaille seul-e ou en équipe. Il-elle travaille debout, dans la chaleur et les odeurs de cuisine.

Il-elle peut travailler dans différents type d'entreprises : des restaurants, des entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport, des traiteurs, des restaurants de collectivités (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite), des centres et villages de vacances.

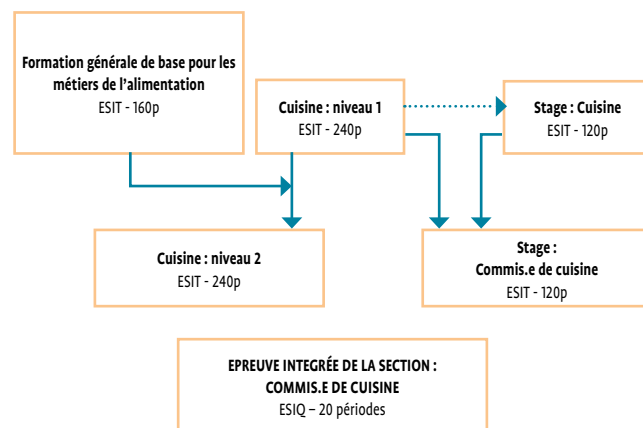
## FINALITÉS DE LA FORMATION

La section vise à permettre à l'étudiant-e

- d'oeuvrer dans le secteur de la restauration sous les ordres d'un responsable (chef de partie ou cuisinier-ère) ;
- de s'intégrer dans une brigade ;
- de respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- de s'adapter aux exigences de la profession.



## ORGANIGRAMME DE LA SECTION



### DURÉE

900 périodes

6 à 8 demi-journées par semaine en 1 an

### CETTE FORMATION EST ORGANISÉE À

- Huy
- Waremme

### TITRE DÉLIVRÉ

- Attestation de réussite par unité d'enseignement réussie ou certificat à l'issue de la réussite de l'épreuve intégrée de la section concernée.

# CUISINE REGIONALE WALLONNE

<https://www.provincedeliege.be/node/3001>



## FINALITÉS DE LA FORMATION

Le but de cette formation est d'amener des élèves, ayant déjà au moins un niveau de commis-e de cuisine, à découvrir et à mettre en œuvre des produits régionaux wallons.

### DURÉE

- 40 périodes (10 demi-journées)

Dénomination du cours	Classement du cours	N <sup>bre</sup> de périodes
Technologie des produits	CT	5
Travaux pratiques et méthodes	PP	35
Total des périodes		40

### CETTE FORMATION EST ORGANISÉE À

- Waremme

### TITRE DELIVRÉ

- Attestation de réussite de l'unité d'enseignement





## FINALITÉS DE LA FORMATION

L'Unité d'Enseignement a pour finalités de permettre à l'étudiant-e d'acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour :

- Transformer, conserver et conditionner des fruits et des légumes ;
- S'assurer de la qualité des produits utilisés et respecter les règles et normes d'hygiène alimentaires ;
- Assurer la traçabilité des denrées utilisées et l'étiquetage des produits finis.

## DURÉE

36 périodes = 4 jours et demi de formation dont 2 de pratique dans le camion de la Conserverie Solidaire.

La Conserverie Solidaire est un atelier itinérant professionnel de sensibilisation et de formation aux techniques de conservation des fruits et des légumes.

Dénomination du cours	Classement du cours	N <sup>bre</sup> de périodes
Hygiène alimentaire	CT	8
Transformation et conservation de fruits et légumes : pratique	CT	8
Transformation et conservation de fruits et légumes : théorie	PP	12
Part d'autonomie	P	8
Total des périodes		36

## CETTE FORMATION EST ORGANISÉE À

- Huy
- Waremme

## TITRE DELIVRÉ

- Attestation de réussite de l'unité d'enseignement

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé-e de 18 ans minimum ;
- En fonction de la formation choisie, vous devez détenir un certificat d'études de base (CEB), un certificat d'enseignement secondaire inférieur (CESI) ou un certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS).
- L'accès à la formation peut se faire également moyennant la réussite d'un test d'admission

## INSCRIPTION

Pour vous inscrire, merci de vous munir de :

- Votre carte d'identité ;
- Votre numéro Forem (si vous êtes demandeur-euse d'emploi) ou document justifiant l'exemption du droit d'inscription ;
- Votre dernier diplôme ou certificat (le cas échéant, un test d'admission sera réalisé)

## DROIT D'INSCRIPTION

Selon la réglementation en vigueur, celui-ci varie proportionnellement au nombre de périodes de cours suivies.

## DROIT D'INSCRIPTION COMPLEMENTAIRE (DIC)

Variable selon l'Institut (toujours d'0)

Sont exemptés du droit d'inscription :

- les demandeur-euse-s d'emploi indemnisé-e-s ;
- les personnes invalides inscrites à l'AViQ ;
- les personnes bénéficiant du revenu minimum d'insertion (CPAS) ;
- les personnes soumises à une obligation imposée par une autorité publique.

## INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE HUY-WAREMME

Quai de Compiègne 4 - 4500 Huy  
Tél. 04 279 37 37 - [pshuy@provincedeliege.be](mailto:pshuy@provincedeliege.be)  
[www.mafuturecole.be](http://www.mafuturecole.be)



Province  
de Liège

Enseignement