



Formation débutant le 9 janvier 2018

AIDE CUISINIER

pour clientèle en francisation niveau 5 et plus

Cet emploi vous intéresse?

Vous obtiendrez :

UNE FORMATION EN FRANCISATION :

- En lien avec le métier semi-spécialisé

UN PROGRAMME EN INTÉGRATION SOCIOPROFESSIONNELLE

- 1^{er} cours : Gestion des interactions au travail
- 2^e cours : Outils de recherche d'emploi

ET UN VOLET TECHNIQUE

Admissible avec Emploi-Québec
N° d'entente : 476885-0

Frais pour la formation * :

- Vêtements : 90 \$
- Administration : 45 \$

VOUS Y APPRENDREZ CES MODULES :

- Apprentissage des bases de la cuisine
- Techniques de base pour maîtriser la confection de soupe et potage
- Différentes techniques de coupe et de cuisson de légumes
- Apprentissage des méthodes de cuisson pour les différents types de viandes et de poissons
- Introduction aux notions de la pâtisserie
- Hygiène et salubrité (MAPAQ)
- Application des standards de cuisine

DURÉE DE CETTE FORMATION : 25 semaines

- ➔ 17 semaines de formation à 30 heures/semaine
- ➔ 8 semaines de stage à 40 heures/semaine

HORAIRE : de 8 h 15 à 15 h 40 du lundi au vendredi

**Pour obtenir plus d'information
ou pour une inscription, communiquez avec :**

Nathalie Loiseau
au
514-350-8800 p. 8804

VEUILLEZ NOTER QUE :

les élèves du centre Yves-Thériault doivent s'informer à **Manon Leduc** au **514-596-7110 p. 8741**

Vous réussissez!

Un stage assuré vous attend chez notre partenaire avec possibilité d'emploi.

Nos partenaires

CFACQ
UN CENTRE UNIQUE
DES PARTENARIATS MULTIPLES

RSHQ REGROUPEMENT DES SERVICES D'HABITATION DU QUÉBEC
COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ
sans but lucratif



Commission
scolaire
de Montréal