



Formation débutant le 3 décembre 2018

## Tremplin Aide-cuisinier (francisation) Critère d'admission : niveau 6

### VOUS OBTIENDREZ UNE FORMATION ACADÉMIQUE

- Francisation (oral et écrit)

### UN PROGRAMME EN INTÉGRATION SOCIOPROFESSIONNELLE

- 1<sup>er</sup> cours : Gestion des interactions au travail
- 2<sup>e</sup> cours : Outils de recherche d'emploi

### UN VOLET TECHNIQUE



### VOUS Y APPRENDREZ CES MODULES :

- Apprentissage des bases de la cuisine
- Techniques de base pour maîtriser la confection de soupes et potages
- 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
- Utilisation de la caisse enregistreuse

### Frais pour la formation :

- Souliers ou bottes de sécurité 90 \$
- Uniforme: 40 \$
- Administration : 85 \$

### DURÉE DE CETTE FORMATION : 28 semaines

- ➔ 23 semaines de formation à 30 heures/semaine  
Horaire : lundi au vendredi selon l'horaire du centre de formation
- ➔ 5 semaines de stage à 35 heures/semaine

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

Nathalie Loiseau  
au  
514-350-8800 p. 8804

## Excellentes possibilité d'emploi!

Passerelle vers la formation professionnelle avec l'obtention  
d'une certification à un métier semi-spécialisé (CFMS)



## Tremplin Aide-cuisinier (francisation)

5017, rue Saint-Hubert  
Montréal (Québec) H2J 2X9

**Ce cours vise l'employabilité en cuisine de restaurant et d'établissement, par l'acquisition de compétences reliées à un métier semi-spécialisé.**

### Contenu

Cette formation en cuisine est offerte en collaboration avec le Centre de formation de l'alimentation et du commerce du Québec (CFACQ). Elle offre les cours suivants : hygiène et salubrité (MAPAQ), santé et sécurité au travail, normes du travail, service à la clientèle et gestion des interactions en milieu de travail. Le programme d'aide-cuisinier comprend différents modules parmi lesquels: apprentissage des bases de la cuisine, techniques de coupe et de cuisson de légumes et Introduction aux notions de la pâtisserie.

### Durée

28 semaines : 23 semaines de formation à 30 heures/semaine et 5 semaines de stage à 35 h travaillées/semaine en milieu de travail

### Critère d'admission

16 ans et plus au 1<sup>er</sup> juillet de l'année scolaire

**Personnes immigrantes :** niveau 6 en francisation (minimum)

Réussir l'entrevue de sélection

### Procédure d'inscription

Les documents suivants sont exigés pour l'inscription :

- Carte d'assurance-maladie ou permis de conduire (valide)
- Une pièce d'identité :

**Personnes nées au Québec**

- certificat de naissance (émis par le Directeur de l'état civil) ou
- baptistaire (émis avant le 1<sup>er</sup> janvier 1994)

**Personnes nées ailleurs au Canada (autres provinces)**

- certificat de naissance

**Personnes nées hors Canada**

- preuve de citoyenneté ou
- preuve de résidence

### Frais d'inscription

40 \$ par session (2 sessions), 5 \$ carte d'identité, 90 \$ pour les souliers ou bottes de sécurité.

### Horaire de cours

lundi au vendredi selon l'horaire du centre de formation

### Dates de formation

3 décembre 2018 au 27 juin 2019

### Lieux de la formation

Les centres de la FGA le CFACQ situé au 1200, boul. Crémazie E, Montréal

### Certification

CFMS (aide-cuisinier). Possibilités d'emploi excellentes.

### Nos partenaires

Les centres de la FGA le CFACQ

Pour nous joindre  
Nathalie Loiseau au  
514-350-8800 poste 8804

Les centres de la FGA participants