



Formation débutant le 5 novembre 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^{er} cours : Gestion des interactions au travail
- 2^e 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 \$
- Administration : 85 \$

DURÉE DE CETTE FORMATION : 32 semaines

- ➔ 25 semaines de formation à 30 heures/semaine
Horaire: de 8 h 15 à 15 h 40 du lundi au vendredi
- ➔ 7 semaines de stage à 40 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

32 semaines : 25 semaines de formation à 30 heures/semaine et 7 semaines de stage à 35 h travaillées/semaine en milieu de travail

Critère d'admission

16 ans et plus au 1^{er} 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^{er} 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.

Admissible avec Emploi-Québec (*no d'entente* : 588602-0)

Horaire de cours

8 h 15 à 15 h 40 du lundi au vendredi (pour la partie formation)

Dates de formation

5 novembre 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

Les centres de la FGA participants

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