



FORMATION COURTE & INTENSIVE AU METIER DE COMMIS DE CUISINE



Cofinancé par
l'Union européenne

Gratuite et certifiante

INFORMATIONS UTILES EN UN CLIN D'OEIL



Certifications préparées :

Titre à finalité professionnelle de commis de cuisine niveau 3 (RNCP 37859)

Possibilité de valider la totalité ou par bloc de compétences

Diplôme de compétence en langue française professionnelle (DCL)



Durée d'apprentissage et horaires :

4 mois et demi de formation

Lundi au vendredi de 9h à 17h



Lieu :

25 rue de Romainville, 93100, Montreuil
(M° Mairie de Montreuil, ligne 9)



Rémunération :

Formation indemnisée



Modalités pédagogiques

- Formation 100% en présentiel
- Cours théoriques et pratiques
- Ateliers de mise en situation
- Visites et découverte de l'environnement professionnel
- Stage en entreprise
- Mise à disposition d'une tenue professionnelle et d'un livret d'accueil



Modalités d'évaluation

- Evaluation initiale
- Evaluation continue (Quizz, tests, entretiens individuels)
- Examens blancs
- Examen final

PROCHAINES
SESSIONS

>13 mai 2024

>Début septembre



Débouchés

- Commis de Cuisine,
- Aide de Cuisine,
- Commis de Cuisine de collectivité
- Commis de Cuisine tournant

Equivalence : non concerné

Suite de parcours : non concerné

ENVIE DE VOUS INSCRIRE ?
FLASHÉZ CE QR CODE !



POURQUOI FAIRE UNE FORMATION AVEC NOUS ?

1 UNE FORMATION SUR MESURE

Notre formation est pensée pour accompagner au mieux nos stagiaires vers une **insertion professionnelle réussie**, apprendre le **métier de commis de cuisine**, découvrir plus de **80 recettes** et développer son **aisance linguistique**. Celle-ci comprend :

- 180h de **cours de français à visée professionnelle**, adaptée et en contexte,
- 280h de **formation technique** en cuisine,
- 120h de stage en entreprise
- La préparation de **deux certifications** : le TFP Commis de cuisine et le Diplôme de Compétences en Langues (DCL).

2 UN ACCOMPAGNEMENT SOCIAL & PROFESSIONNEL PERSONNALISÉ

Nous accompagnons **chaque stagiaire** à la **construction de son projet professionnel** et dans **son parcours social** pour lever les freins à une insertion dans le monde professionnel réussie.

Notre **suivi professionnel** ne se limite pas au temps de la formation mais se poursuit jusqu'à l'**obtention d'un emploi stable**.

Notre vaste réseau de restaurateurs partenaires nous permet de **proposer des lieux de stage variés** (restaurants et hôtels étoilés, brasseries, restaurants traditionnels etc.) et en cohérence avec le projet de chacun.

3 DES ATELIERS POUR RENFORCER L'EMPLOYABILITÉ

Tout au long de la formation, nous proposons 20h d'ateliers pensés pour développer des **compétences douces**, développer son **pouvoir d'agir** et une conscience **écocorrecte**, tout cela afin de renforcer l'employabilité de nos stagiaires.

4 NOTRE IMPACT

90%

Taux de réussite à l'examen

80%

Taux d'insertion en emploi

100%

Taux de satisfaction sur la formation

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour suivre cette formation il faut :

- ✓ Être inscrit à Pôle Emploi et/ou bénéficiaire de minimas sociaux
- ✓ Avoir un titre de séjour permettant de travailler sur le territoire
- ✓ Avoir un niveau minimum A2.1 acquis en français
- ✓ Savoir lire, écrire et compter

LE DEROULE DE LA FORMATION



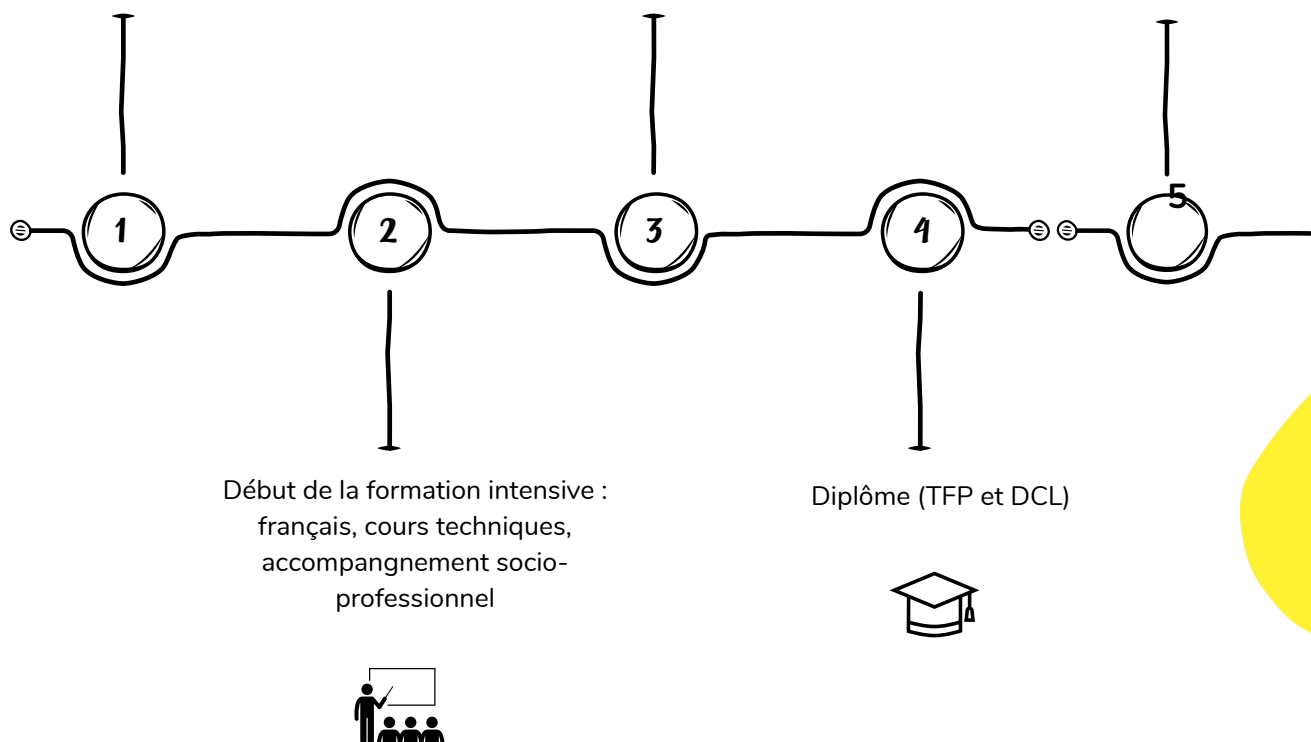
Réunion d'information collective :
présentation de la formation, mise en
situation, test de positionnement en
français, Entretien de motivation puis
sélection des candidats



Stage de 120h, réalisé dans un
restaurant partenaire de l'Ecole des
Cuisstots Migrateurs



Accès à un emploi
durable et stable dans
le milieu de la
restauration



COMMENT POSTULER ?

Vous remplissez les critères d'éligibilité ? **Inscrivez-vous à la prochaine session de recrutement** en vous connectant sur <https://www.ecoledescuistotsmigrateurs.com/notre-formation/#candidate> ou flashez ce QR code :



Vous souhaitez plus d'informations sur notre formation ? **N'hésitez pas à nous écrire à l'adresse suivante :**
ecole@lescuistotsmigrateurs.com

REFERENTS

- Référent pédagogique : Mariame CAMARA
- Référent administratif : Oudalonne Ouravarn
- Référent Handicap : Adeline BRAESCU-KERLAN
- Référent mobilité nationale et internationale : Imaad ALI



Financé par



PLAN
D'INVESTISSEMENT
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par



AKTO
L'humain au cœur des services



seine-saint-denis
LE DÉPARTEMENT