

FORMATION COURTE DE COMMIS DE CUISINE

FORMATION COURTE D'EMPLOYÉ DE SERVICE ET DE PRODUCTION EN RESTAURATION (ESPR)



Durée de la formation :

522h dont 105h de stage



Horaires des cours :

de 9h à 17h du lundi au vendredi



Débouchés :

Emploi de Commis de cuisine



Diplômes visés :

TFP Commis de cuisine

Diplôme de Français Langue Étrangère



Rémunération : Selon situation



Lieu 25 rue de Romainville, 93100 Montreuil



Date Du 25/11/26 au 19/3/27



OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques culinaires de base et les protocoles d'hygiène pour une entrée en emploi
- Découvrir ou approfondir le vocabulaire spécifique, les différents postes, et la réalité du secteur HCR
- Savoir communiquer professionnellement
- Préparer son projet et son parcours pour une insertion professionnelle rapide et durable dans le secteur HCR



PRE-REQUIS LINGUISTIQUE

- Niveau A2 acquis
- Savoir lire, écrire et compter



PUBLIC VISE

- BPI ou ressortissant de pays tiers
- Avoir un titre de séjour, un récépissé de demande de titre de séjour ou une pièce d'identité française
- Être bénéficiaire du RSA et / ou être inscrit à France Travail
- Avoir été scolarisé.e au minimum jusqu'à l'équivalent primaire



CONTENUS

- Français à visée professionnelle
- Cours de cuisine théorique et pratique
- Savoirs de base (calcul, raisonnement logique, repérage dans le temps et l'espace)
- Découverte du secteur HCR
- Ateliers d'insertion professionnelle
- Accès au numérique
- Accompagnement social
- Développement des compétences douces



POUR CANDIDATER

Remplissez le formulaire de candidature suivant ou en flashant le QR Code



Pour toute information écrivez-nous à l'adresse suivante : ecole@lescuisotismigrateurs.com