Nouveauté 2022

PROJET TAKABÉ

MIGRATIONS, UNE CHANCE POUR LA RESTAURATION !

Du 19 septembre au 20 décembre 2022

Information collective le vendredi 9 septembre à 14h00 au CPE-CFA

Cycle de formation de 13 semaines pour développer des compétences dans les **métiers de la restauration**
Il porte sur les domaines techniques et professionnels spécifiques aux métiers de **commis de cuisine et cuisinière** ainsi que sur l'apprentissage et l'acquisition de compétences langagières.

OBJECTIFS

- Préparation à une qualification dans les métiers de la restauration
- Apprendre à respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser les techniques de base de cuisine : préparer les entrées, mettre en œuvre les différents type de cuisson ...
- Développer des compétences langagières professionnelles

ORGANISATION

- 4 journées par semaine, les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h00.
- 2 périodes de 3 semaines de stage en entreprise.

CONTACT

Séverine CHANAVAT
04 92 53 61 19_s.chanavat@cpe-as.fr

PROGRAMME

- Connaissance du monde du travail en France, définition de la législation et plus spécifiquement dans le secteur de la restauration.
- Hygiène et sécurité au travail et plus spécifiquement en cuisine.
- Mise en pratique lors d'ateliers culinaires ; développer des savoir-faire et compétences techniques professionnelles
- Développer des compétences langagières professionnelles liées au métier de commis de cuisine et cuisinière.

PUBLIC

Femmes de 18 ans et + issues de l'immigration primo-arrivantes ou non, titulaires d'une autorisation de travail.

CPE-CFA
Imm. Le Neptune_3ème étage
140 Bd Pompidou à GAP

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Financé par
PRÉFET DES HAUTES-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

Retrouvez l'ensemble de nos formation sur le www.cpe-as.fr