



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION



Les stagiaires suivent une formation qualifiante en cuisine pour répondre aux besoins des entreprises d'hôtellerie-restauration. La formation permet aux stagiaires d'accéder à un emploi qualifié en cuisine et de s'adapter à divers types d'établissements qui font appel à des modes de production culinaire et d'organisation précises.



CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique
- Prévention Santé Environnement

*Pas d'enseignement général, car la certification n'est pas un niveau V.
Certification délivrée par l'organisme certificateur du FAFIH.*



**RDV sur
www.ifi03.com**

À SAVOIR

- **Public visé** : public jeune sans emploi de moins de 26 ans, demandeurs d'emplois de plus de 26 ans, personnes handicapées, tous du secteur de Moulins.
- **Conditions de recrutement** : fiches de prescription des conseillers Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi, et CIDFF.
- **Durée de la formation** : durée moyenne de 595 heures dont 30% en entreprise.