

FIM, Accélérateur de réussite.

SE PRÉPARER AUX MÉTIERS DE LA CUISINE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE : QUALIFICATION RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Valider un projet professionnel identifié mais non validé
- Obtenir une première expérience dans le secteur de la restauration
- Effectuer une remise à niveau dans le secteur de la restauration avant une période de qualification

MÉTIERS VISÉS

- Cuisinier
- Serveur

VALIDATION

Attestation de formation.
CQP RECAPE possible.

CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Cette formation est accessible sans diplôme
- Connaissance et acceptation des contraintes liées à la profession.
- Pas de prérequis

Sélection : sur dossier et/ou entretien

Inscription : de janvier à décembre

CAMPUS

GRANVILLE

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Epreuves finales



PROGRAMME

La qualification restauration permet la découverte de la diversité des métiers dans le domaine et bénéficie d'un parcours individualisé :

POUR UN PARCOURS MAXIMUM

- Travaux pratiques de cuisine
- Travaux pratiques de restaurant
- Technologie de cuisine
- Technologie de restaurant
- Hygiène
- Technique de recherche d'emploi
- Remise à niveau
- Anglais
- Remédiation groupe pour Validation des acquis
- Stage en entreprise

Total option cuisine : 455 heures en centre maximum

Total option service : 455 heures en centre maximum

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr



LES INFOS PRATIQUES

La durée de la formation peut varier en fonction des acquis initiaux :

- **Minimum : 280 heures en centre et 140 heures en entreprise.**
- **Maximum : 455 heures en centre et 350 heures en entreprise.**
- La durée du parcours de formation est individualisée et sera déterminée en fonction du contenu, défini à partir des attentes et du profil du stagiaire, des besoins de l'entreprise, et des exigences du poste.
- Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- **Cursus en présentiel**



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- D'un financement de la Région Normandie (demandeur d'emploi) d'un cofinancement de l'Union Européenne

Tarifs :

- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**

