

Formation

« Aide-cuisinier »



Avec l'ADEM, apprenez les qualités et les compétences nécessaires pour devenir « aide-cuisinier » !

Cette formation, destinée aux demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM, a été conçue à la demande de plusieurs entreprises du secteur et offre de réelles chances d'embauche.

Contenu de la formation

Le contenu de cette formation se compose des modules suivants :

- Formation pratique en cuisine :
 - La cuisine professionnelle et son fonctionnement
 - La préparation de base de potages et de sauces
 - Les plats principaux et leurs garnitures
 - Les compétences transversales
- HACCP
- Soft skills (Communication, travail en équipe, gestion du stress, gestion conflits)
- Droit du travail
- Ecole du dos
- Stage en entreprise

Public cible

Demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM démontrant un fort intérêt pour la cuisine et la restauration et désirant travailler en tant qu'aide-cuisiniers.

Exigences requises

Diplômes :	Aucune qualification spécifique pré-requise
Langue exigée :	Bonne connaissance de la langue française (B1)
Autres :	<ul style="list-style-type: none">• Démontrer un grand intérêt pour la cuisine et la restauration• Être motivé• Avoir l'esprit d'équipe• Être disponible et flexible au niveau des horaires et des jours de travail• Être dynamique et communicatif• Une expérience dans le domaine de la restauration constitue un atout

 DURÉE	12 semaines
 LIEU DE LA FORMATION	CNFPC d'Esch-sur-Alzette - Site Esch-Belval 1, Bvd Charles de Gaulle L-4083 Esch-sur-Alzette
 INTÉRESSÉ ?	Contactez l'ADEM via l'adresse email : employeur-horeca@adem.etat.lu ou parlez-en à votre conseiller référent



202209