

Formation

« Restauration – cuisine – service »



Avec l'ADEM,
découvrez les différents métiers de
la restauration

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

Contenu de la formation

Formation théorique

- Calcul professionnel
- Alimentation, nutrition et hygiène
- Initiation à l'informatique
- Développement de l'expression orale
- Education civique et sociale

Formation pratique «service»

- Etre capable d'assurer le service au restaurant
- Contact aisé avec les clients
- Connaître les règles d'hygiène HACCP

Formation pratique «cuisine»

- Etre capable d'organiser le travail en cuisine
- Etre polyvalent à son lieu de travail
- Connaître les règles d'hygiène HACCP

Public cible

Demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM désirant orienter leur carrière dans le domaine de la restauration.

Exigences requises

Diplôme :

Aucune qualification spécifique pré-requis

Langues exigées :

Pour le service: très bonnes connaissances en français avec, de préférence, des connaissances de luxembourgeois ou d'allemand

Pour la cuisine: très bonnes connaissances dans une des langues du pays (luxembourgeois, français ou allemand)

La connaissance d'une ou de plusieurs langues supplémentaires peut constituer un avantage.

Autres :

- Démontrer un intérêt pour la gastronomie
- Être flexible, dynamique, communicatif
- Avoir une bonne présentation générale
- Respecter le règlement d'ordre intérieur du CNFPC



DURÉE

Cuisine et service : 9 mois (alternance entre formation théorique et pratique / stage pratique en entreprise)
Lieu : au CNFPC - Ettelbruck



LIEU DE
LA FORMATION

Cuisine : 6 mois (alternance entre formation théorique et stage pratique en entreprise)
Lieu : CNFPC à Esch-Alzette



INTÉRESSÉ ?

Veuillez contacter votre **conseiller référent**

