



Programme de formation et de pratique professionnelle

Aide en cuisine

AIDE EN CUISINE

- Formation pratique et théorique
- 5 jours par semaine pendant 13 mois, stage compris
- 20 heures par semaine
- Démarrages de session : mars et septembre
- Cours de français liés au métier
- Cours d'informatique de base
- Préparation et soutien à la recherche d'emploi ou d'une place d'apprentissage



PRÉREQUIS

Entretien avec un conseiller en orientation

Niveau de français A2

Stage découverte d'une semaine dans le programme

Maîtrise des opérations mathématiques de base
ou volonté de les apprendre ou perfectionner

Esprit de collaboration, autonomie et disponibilité



THÈMES & FORMATION

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Fonctionnement au sein d'une équipe

Stockage correct des marchandises

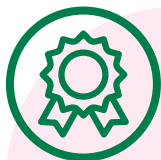
Gestion écologique des déchets

Composition, confection et dressage de menus équilibrés

Organisation du travail et gestion du temps

Apprentissage des méthodes de cuisson courantes

Utilisation appropriée des appareils et accessoires



VALIDATION

Tests théoriques et pratiques en continu

Examen final écrit et pratique

Rédaction d'un travail personnel

Attestation finale

INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION : ROUTE DE CHAVANNES 33, 1007 LAUSANNE

INDEMNITÉ : ENTRE 100.- ET 300.- PAR MOIS

TRANSPORTS : ABONNEMENT DE TRANSPORT
PAYÉ PAR L'EVAM

Bene_V002_09.23

INFORMATIONS ET INSCRIPTION

ORIENTATION@EVAM.CH
079 799 16 25
021 388 87 27

WWW.EVAM.CH

PERMANENCE ORIENTATION

ROUTE DE CHAVANNES 33, 1007 LAUSANNE
SANS RENDEZ-VOUS

HORAIRES: LUNDI 13H30 – 16H30
 JEUDI 8H30 – 12H15