



**FORMATION
PROFESSIONNELLE**
Métiers de la restauration

TU CHERCHES UN TRAVAIL DANS LA RESTAURATION ?

Deviens Commis de cuisine ou de salle grâce à notre formation gratuite pour demandeurs d'emploi

- Formation **par le travail** dans notre restaurant
- **Temps plein**, 38h/semaine, étalées du mardi au dimanche
- Formation aux métiers de commis de cuisine, de salle, cuisine de collectivités, traiteur
- Indemnité : 2€/heure + forfait déplacement + maintien des allocations (RIS, mutuelle, chômage...)
- 86% de nos stagiaires trouvent un emploi après leur formation
- **Accompagnement personnalisé** (entretiens individuels)
- Places disponibles toute l'année, en entrées permanentes



La Table de Froidmont
Restaurant depuis 2011



**A RIXENSART,
A 800M DE LA
GARE**



**DU POTAGER
À L'ASSIETTE**



**RESTAURANT
TRAITEUR
CUISINE DE
COLLECTIVITÉS**



CONDITIONS D'ACCÈS

Pour accéder à notre formation, tu dois être inscrit(e) comme **demandeur d'emploi inoccupé(e)** et remplir **au moins une** des conditions suivantes :

- Disposer au maximum du CESS (Secondaire Supérieur)
- **OU** être inscrit comme demandeur d'emploi inoccupé(e) depuis au moins 18 mois
- **OU** avoir une reconnaissance de handicap (SPF, AViQ...)
- **OU** bénéficiaire de revenus du CPAS ou de la mutuelle
- **OU** être sans aucun revenu depuis minimum 3 ans
- **OU** être de nationalité étrangère séjournant légalement sur le territoire



Dans le doute, contacte-nous pour vérifier si tu entres dans les conditions d'accès.



PROGRAMME

COMMIS DE CUISINE

- Sauces et modes de cuisson
- Mises en place et préparations sucrées et salées
- Laver, éplucher, tailler les légumes
- Utilisation des ustensiles
- Normes HACCP
- Vocabulaire culinaire
- Événements : buffet, réception...

COMMIS DE SALLE

- Accueil et service des clients
- Dressage des tables
- Additions, souches TVA, caisse
- Techniques de service : assiettes, vins...
- Communication avec la cuisine
- Réceptions et cérémonies (mariage, baptême...)

ATELIERS GÉNÉRAUX

Notre formation comprend aussi des modules utiles à l'emploi : communication, travail en équipe, gestion des conflits, image de soi, confiance en soi, recherche d'emploi...

STAGE EN ENTREPRISE

En fin de formation, tu effectues un stage d'un mois chez un vrai patron, avec possibilité d'engagement.

PHILOSOPHIE

- Apprentissage collectif & Compagnonnage
- Respect de tes choix
- Confiance mutuelle
- Exigence & Bienveillance

Intéressé(e) ?

Voici la marche à suivre pour t'inscrire à notre formation.

1

Contacte-nous, nous vérifierons que tu entres bien dans les conditions d'accès.

2

Tu seras invité à une **séance d'information** où tu recevras toutes les informations pratiques et où tu pourras poser tes questions.

3

Lors d'un **entretien individuel**, nous discuterons de ton projet professionnel, pour confirmer que notre formation est le bon tremplin pour toi.

4

Nous organisons une **semaine d'immersion**. C'est l'occasion pour toi de découvrir notre formation pendant 1 semaine avant de te lancer.

5

C'est l'heure de ton entrée en formation!



En fin de formation, tu reçois une **attestation de formation reconnue par le Forem et la Région Wallonne**, qui te permet d'exercer le métier de commis de cuisine/de salle.

CONTACT

Céline DELYS, Coordinatrice pédagogique

 02 652 18 16 (extension 2)

 formation@froidmontinsertion.be





CENTRE D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE AGRÉÉ CISP - 096

Reconnu par le Forem - Avec le soutien de la Région Wallonne



Wallonie

La Ferme de Froidmont Insertion asbl
Chemin du meunier 38 - 1330 Rixensart | www.froidmontinsertion.be