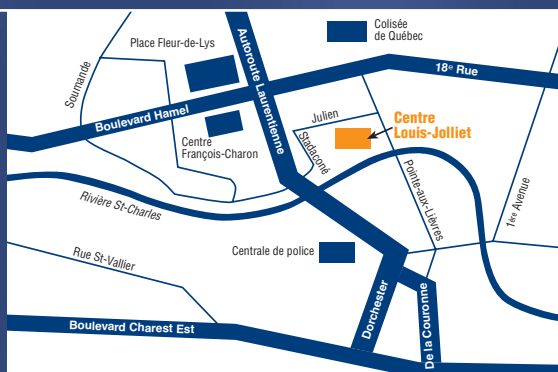




## ■ COMMENT SE RENDRE AU CENTRE LOUIS-JOLLIET?



Les parcours 4 et 86 du Réseau de transport de la Capitale vous conduiront au Centre.

## ■ POUR QUI?

Ce cours d'adresse à tout adulte non francophone sans emploi qui :

- comprend et parle le français
- veut travailler dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie

## ■ QUAND?

**Début des cours :** 9 octobre 2007

**Fin des cours :** 2 mai 2008

**Durée :** 700 heures réparties sur 27 semaines

## POUR INFORMATION

**418 525-8038**

### **CENTRE LOUIS-JOLLIET**

1201, rue de la Pointe-aux-Lièvres  
Québec (Québec) G1L 4M1

Téléphone : **418 525-8038**

Télécopieur : **418 525-8718**

Courriel : **clj@cscapitale.qc.ca**

**www.centrelouisjolliet.qc.ca**



- **Apprendre la langue dans des situations pratiques.**
- **Acquérir les notions de base du métier.**
- **Mieux connaître le marché du travail.**

**Ma formation  
mon avenir!**

## COURS PRATIQUE

de préparation à l'emploi pour **adultes non francophones**

Cours de  
**CUISINE**





## ■ SOUTIEN LINGUISTIQUE

### **Le soutien linguistique vous permettra :**

- d'améliorer votre compréhension du vocabulaire relié au métier;
- de corriger les erreurs de phonétique pouvant nuire à la performance en entrevue d'emploi;
- de vous initier au traitement de texte et à l'utilisation des nouvelles technologies de l'information (production du C.V., lettre d'accompagnement, recherche Internet...).



## ■ DÉVELOPPEMENT DE L'EMPLOYABILITÉ

*En plus d'acquérir les connaissances techniques liées à l'exercice du métier d'aide-cuisinier, d'aide-cuisinière, vous serez amenés à mieux comprendre les particularités du marché du travail.*

## ■ STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

*Un stage de 60 heures en cuisine à la fin de votre formation vous permettra de mettre en pratique les apprentissages effectués pendant le cours et ainsi, faire valoir vos compétences.*

## ■ MODULES DE FORMATION

- Fonds et sauces
- Pâtes et riz
- Préparations fondamentales
- Potages
- Techniques de cuisson
- Fruits et légumes
- Viandes, volailles, poissons
- Pâtisseries et desserts
- Hygiène et salubrité
- Sécurité au travail
- Processus de production
- Matières premières
- Outillage
- Attitudes et comportements