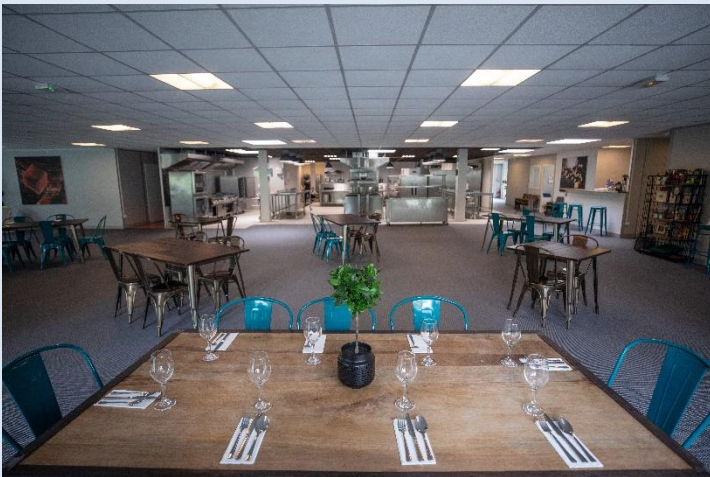


# CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

LA FORMATION AUX MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
AVEC **THIERRY MARX**



**FORMATION TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE  
COMMIS DE CUISINE DE NIVEAU 3**

**26/10/2022 – 25/01/2023**

**Ecole CUISINE MODE D'EMPLOI(S)**



## **Dates de formation**

---

Période en centre : 26/10/2022 – 20/12/2022

Période en stage en entreprise : 03/01/2023 – 25/01/2023

Bilan final : date à confirmer

## **Type de formation**

---

Formation gratuite et rémunérée par le Pôle Emploi

Obligation d'inscription à Pôle emploi au plus tard la semaine précédant le début de formation

Nos partenaires financeurs sont AKTO Réseau FAFHI et Pôle Emploi

Avantages : prêt de 2 tenues (pantalon, veste, tour de cou, mallette à couteaux, cadenas et clé, livre de formation La cuisine de Référence), déjeuner du midi offert, rémunération Pôle Emploi, avantages transports et d'aide à la garde d'enfants sous conditions)

Horaires : 7h45 – 15h30

## **Encadrants**

---

Directrice Ecole : Alexandra GIRAUD

Formateur Chef cuisinier : Frédéric MICHAUD

## **Nombre de stagiaires sur la session**

---

12

## **Sélection des candidats**

---

Entretien de motivation de ½ heure maximum : présentation du projet professionnel et des motivations à intégrer l'école de formation de Thierry Marx

## **Programme de formation**

---

Référentiel Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine de niveau 3, équivalent au CAP cuisine

Restaurant d'application les mardis et jeudi (120 couverts maximum)

Evènementiel à l'école ou en extérieur en fonction des commandes clients (possibilité de changement d'horaires)

### **Médias**

---

Sollicitation régulière par les différents médias

### **Journée de travail sur le développement personnel**

---

Animée par une professionnelle en coaching : Sylvie LOEILLET

### **Règlement intérieur strict**

---

Téléphone interdit en cuisine

Hygiène irréprochable (cheveux, barbe, ongles - bijoux et piercings interdits)

Ponctualité et assiduité

Comportement adapté en réponse à la hiérarchie

Rigueur, engagement, régularité

## Contact

---

**Alexandra GIRAUD**

07.57.17.79.35

[champigny@cme-formations.com](mailto:champigny@cme-formations.com)

1 avenue Danielle Casanova 94500 CHAMPIGNY SUR MARNE

[www.cuisinemoemplois.com](http://www.cuisinemoemplois.com)