

Cours de base modulaires MigIn - Migration/ Intégration dans la restauration/hôtellerie Cuisine

Cours de base modulaires MigIn - Une solide qualification professionnelle de base pour entrer dans le monde du travail

Les cours de base MigIn s'adressent aux réfugiés admis provisoirement en provenance d'Ukraine (Sta-tus S) et aux bénéficiaires de l'aide sociale qui ne disposent pas d'un diplôme professionnel dans le domaine de la restauration.

Objectifs des cours

L'objectif de ces cours est de permettre aux participants d'acquérir une solide qualification de base dans les domaines de la cuisine ou de l'économie domestique afin d'augmenter leurs chances d'entrer dans le monde du travail.

à court terme..

En terminant avec succès le cours de base, les participants obtiennent un certificat de Hotel & Gastro *formation* Suisse reconnu dans toute la Suisse dans le secteur de la restauration. L'employabilité des participants s'en trouve améliorée.

à moyen terme...

Les participants peuvent s'intégrer sur le marché du travail. Grâce à la formation Progresso subventionnée, il est possible de consolider les acquis et de se perfectionner professionnellement.

à long terme...

Avec suffisamment d'expérience professionnelle, les participants peuvent s'inscrire à la formation modulaire raccourcie avec attestation professionnelle fédérale et suivre ses modules. En réussissant l'examen, les diplômés obtiennent une attestation fédérale de formation professionnelle.

Lieu de cours

Suisse allemande: OPRA Qualifizierendes Arbeitsmarktprogramm, Saflischstrasse 6, 3900 Brig

Durée du cours

La durée du cours est d'environ 3 mois et s'articule comme suit.

Structure du cours

26 jours de cours d'allemand, de 09h00 à 11h45

Cours d'allemand le mercredi matin pendant le cours spécialisé

34 jours de cours spécialisés (lundi, mardi, jeudi, vendredi) de 09:00 à 15:30 heures

Contenu du cours

Général

- Sécurité au travail / 1er secours
- Hygiène
- Agir de manière économique et écologique

Cuisine

- Termes techniques
- Connaissance des matériaux, machines et appareils
- Types de coupe
- Méthodes de cuisson
- Connaissance des produits à l'aide des menus à cuisiner
- Travail pratique sur la base des menus proposés

Système d'examen

A la fin de chaque thème, les participants doivent réussir un examen partiel ou un contrôle d'apprentissage.

A la fin du cours, les participants se soumettent à un examen final. Les connaissances acquises sont examinées selon une procédure mixte (choix multiple, oral, pratique).

