

# AGENT DE RESTAURATION – AIDE CUISINIER

Contacts : 47.88.76 ; [formation.hotellerie.restauration@rsma.nc](mailto:formation.hotellerie.restauration@rsma.nc)

**Présentation générale :** Cette formation préparatoire vise à faire acquérir aux stagiaires des compétences clés dans le domaine de la cuisine, en vue d'obtenir un premier niveau d'employabilité en qualité d'agent de restauration - aide cuisinier.

**Durée de formation :** 10 mois

**Volume horaire :**

DOMAINE	HEURES
Formation théorique et pratique	307 h
Période d'Application en Entreprise	379 h
Education Physique et Sportive	187 h
Domaines Généraux (Permis, SST, Mise à niveau)	355 h
Permissions	222 h
Divers (Activités militaire, vie courante, Formalités)	203 h
<b>TOTAL</b>	<b>1653 h</b>

**Les qualifications préparées :** SST, permis VL.

**L'insertion :**

- Types de métiers visés : cuisinier.
- Taux moyen d'insertion en 2018 : 81 %

**Les principaux partenaires :**

- Groupe CUENET 14 restaurants,
- les paillottes de la Ouenghi,
- Grand hotel du Nord et du sud
- NEWREST

