



NOUS CONTACTER

130 av du 11 Novembre
33290 Blanquefort

05.56.35.09.24
06.73.71.19.20

formations@lescriquets.com
www.lecoleculinaire.fr

En Tramway Ligne C
En voiture sortie rocade n°6,
à gauche et toujours tout droit 4kms

Parking gratuit sur place



CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE

L'Ecole Culinaire des Criquets est née
de la volonté de vouloir
former et transmettre
les bases professionnelles culinaires
ainsi que les acquis indispensables
à ce métier.

2 FORMULES

1/ En contrat de professionnalisation

Sur 12 mois (4 jours en entreprise rémunérés et 1 jour en centre) avec certificat :

- pour le TFP Commis de Cuisine (Titre à finalité professionnelle de niveau 3 équivalent à un CAP)
- pour le TFP Cuisiner (Titre à finalité professionnelle de niveau 4 équivalent au Bac Pro)

2/ En Stage

Sur 3 mois (diplômes identiques au-dessus) :

- **En centre pendant 1 mois 1/2** (182h soit 4 jours /semaine se décomposant le matin avec la pratique et l'après-midi avec la théorie de 8h30 à 16h30)
- **Puis en Entreprise Cuisine de Restaurant** pendant 1 mois 1/2 (218h planning selon l'entreprise avec 2 jours de repos minimum)

**A CE JOUR
NOUS AVONS
FORME PLUS DE
150 PERSONNES
DIPLOMEES**

**ENTREES
PERMANENTES
TOUT AU LONG
DE L'ANNEE**

AKTO
L'humain au cœur des services

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Le certificat qualité a été délivré au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION



MAIS AUSSI

la formation sur les BASES de la CUISINE en stage (105h en Centre et 35h en Entreprise Cuisine de Restaurant)

- Formation sur Mesure

**FINANCEMENT
ELIGIBLE
AU CPF & OPCO**