



## 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)

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



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

## MAIS AUSSI

- 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**

**AKTO**  
L'humain au cœur des services

**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE