FORMATION D'INITIATIVE LOCALE

F.C.I.L. en gastronomie : cuisine allégée et végétarienne

Lycée Nicolas Appert

•Cette formation vient
•compléter le savoir faire en
•cuisine végétarienne,
•végan, en
•diététique…tout en
•gardant le plaisir et la
•gourmandise

•24 Avenue de la Cholière 44702 ORVAULT CEDEX
•02 51 78 22 00

•Conditions d'accès :

- Être titulaire d'un diplôme d'hôtellerie restauration
- Dossier d'inscription à retirer auprès du lycée Nicolas Appert à déposer jusqu'à la fin septembre
- Capacité d'accueil : 12 places
- Pas de coût de formation
- Contact : gilles.feougier@ac-nantes.fr

•Enseignements :

- Cuisine végétarienne, végan, sans gluten...
- Diététique et nutrition
- Connaissance des produits
- Visites, conférences
- Suivi en entreprise
- Attestation complémentaire délivrée par le lycée
- Formation de niveau IV

•Organisation de la formation :

•- Formation assurée en alternance sous statut scolaire (trois jours au lycée et deux jours en entreprise par semaine)

D'octobre à mai
- gratification stagiaire en entreprise : tarif minimum 4.05 euro soit 15% du plafond de la sécurité sociale pour plus de 309h de formation