



# CHOISIR MONTRÉAL POUR ÉTUDIER EN **CUISINE**



## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Elle vise à apprendre à des personnes à exercer la profession de cuisinier-ère. Au terme de leur formation, les étudiants et étudiantes auront acquis toutes les connaissances pratiques et théoriques nécessaires pour travailler en cuisine dans les restaurants, les hôtels, les cafétérias ou les magasins d'alimentation.

### PROFESSIONS VISÉES :

- Cuisinier/cuisinière
- Traiteur
- Chef de cuisine

### MILIEUX DE TRAVAIL :

- Hôtels, restaurants, services alimentaires
- Traiteurs, cafétérias, auberges
- Centres hospitaliers
- Navires de croisières, etc.



### DURÉE DE LA FORMATION

1 470 heures



### PRÉALABLE SCOLAIRE

4<sup>e</sup> secondaire au Québec  
(Seconde réussie en France)



### DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

au terme de la formation



### PERSPECTIVES D'EMPLOI

excellentes



## AVANTAGES POUR LES FRANÇAIS-ES



### AUCUN DROITS DE SCOLARITÉ



### COUVERTURE MÉDICALE RAMQ

(Régie de l'assurance maladie du Québec)

## ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT OFFRANT LA FORMATION À MONTRÉAL

- École hôtelière des Laurentides
- Campus de Brome-Missisquoi
- École hôtelière de la Montérégie
- Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée

*Prêt-e à vivre un projet d'études et de vie au Québec ?*

**JE M'INSCRIS**



Éducation  
internationale



Québec  
métiers d'avenir

Représentant officiel des centres  
de formation professionnelle du Québec  
[quebecmetiersdavenir.com](http://quebecmetiersdavenir.com)  