



18 Mai 2026

12:30 – 12:30

50 cours de la République

69100 Villeurbanne

//Pour qui ?

Public ciblé :

- Personnes de nationalité étrangère possédant un titre de séjour autorisant le travail
- Bénéficiaires de la Protection Temporaire (dont personnes déplacées d'Ukraine)
- Primo-arrivantes

Public prioritaire pour cette formation :

- Personnes bénéficiaires du RSA/RSJ
- **Bénéficiaires jeunes : 18-25 ans**

- Niveau de langue minimum : A2 (partiel) : savoir lire et écrire en français (test de français lors du recrutement)

//Quoi ?

Un parcours progressif proposé par Weavers : une pré-formation pour acquérir les fondamentaux de la restauration, puis un Titre Professionnel Commis de Cuisine en alternance pendant 1 an

Financement par France Travail (POEI)

☐ Du 01 juin au 18 septembre 2026.

> 4,5 jours de formation par semaine :

Lundi, mardi, jeudi et vendredi toute la journée de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Le mercredi matin de 10h à 12h30 (le mercredi après-midi est une demi-journée libre)

Les cours de cuisine au sein du plateau technique peuvent se dérouler sur une plage horaire de 8h au plus tôt et 18h au plus tard

planning_pre_formation_commis_de_cuisine

// Où ?

Dans les locaux de Weavers : 50 cours de la République, 69100 Villeurbanne, Bâtiment Gémeaux 1, 4ème étage (Villa Urbana) - Proche Totem et Ecole de Musique de Villeurbanne

Cours techniques au GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation, Lycée Professionnel Hélène Boucher 18 Rue Ethel et Julius Rosenberg.

// Comment s'inscrire ?

S'inscrire aux prochaines informations collectives en remplissant ce [formulaire](#) :

- Mardi 18 mai de 9h30 à 12h30

- Mardi 19 mai de 9h30 à 12h30

// Infos pratiques

Pour plus d'informations sur le programme : contactez Hanine DIARI hanine.diari@weaversfrance.org