Relais formation

NOTRE CATALOGUE

Les Relais solidaires, un tremplin pour les personnes éloignées de l'emploi

Relais Formation est un organisme de formation associé à une entreprise d'insertion qui gère un restaurant traditionnel français. Son objectif principal est d'accompagner des personnes en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle
en leur proposant une formation complète et adaptée aux exigences du secteur de la restauration et de l'insertion.
Grâce à une approche pédagogique alliant théorie et pratique, les stagiaires acquièrent des compétences solides tout en étant immergés dans un environnement professionnel réel.
Cette mise en situation concrète leur permet de développer leur savoir-faire et leur savoir-être, afin de devenir rapidement opérationnels sur le marché du travail.
En favorisant une expérience significative et valorisante, Relais Formation contribue activement à l'accès ou au retour à l'emploi durable de ses stagiaires, tout en répondant aux
besoins du secteur de la restauration en personnel qualifié et motivé.

Relais formation

SOMMAIRE

Dans uncontexte où la transition écologique est devenue une priorité, Relais Formation adapte ses parcours en intégrant des pratiques durables dans ses enseignements. Les stagiaires sont ainsi formés aux principes d'une cuisine responsable, incluant l'utilisation de produits locaux et de saison, la gestion des déchets et la réduction du gaspillage alimentaire.

1. Aide de cuisine

2. Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration

3. Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration par blocs de compétences CCP 1 et 4.

4. Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration par blocs de compétences CCP 2 et 3.

5. Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

6. Conseiller.e en Insertion Professionnelle en Alternance

7. Présentation de l'équipe

8. Conditions générales de vente

Relais formation

AIDE DE CUISINE

session 1 du 7/04/2026 au 7/05/2026

session 2 du 7/09/2026 au 08/10/2026

Seine-Saint-Denis LE DÉPARTEMENT

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Découvrir l'univers de la restauration.
- Appréhender les risques de contamination et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).
- Organiser la production culinaire de manière rationnelle (ORT).
- Produire des entrées, des plats et des desserts en respectant les normes d'hygiène.
- Utiliser le vocabulaire technique culinaire et maîtriser les techniques de base.

PUBLIC CIBLE

Bénéficiaires du RSA habitant en Seine-Saint-Denis (93).

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes

Avoir validé un projet professionnel en restauration.

PROGRAMME

Accueil et Accompagnement :
Assurer la réussite du parcours de formation et le retour à l'emploi avec les Techniques de Recherche d'Emploi (TRE).
Hygiène et Sécurité Alimentaire :
Formation HACCP : compréhension des risques de contamination et des règles d'hygiène.
Technologie Culinaire :
Apprentissage des techniques culinaires et du vocabulaire professionnel.
Organisation du Travail (ORT) :
Acquérir les méthodes pour organiser le travail de manière efficace et rationnelle.
Travaux Pratiques :
Production d'entrées, de plats et de desserts en appliquant les techniques apprises et en respectant les normes d'hygiène.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : mois (150 heures) au centre de formation, avec des semaines de 35 heures et des immersions régulières sur différents postes en restauration.
Nombre de participants : 12 personnes maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels, avec une évaluation finale (QCM et mise en situation pratique).

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en oeuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les profils.

SUITE DE PARCOURS

Préparation du titre professionnel commis de cuisine, employé polyvalent en restauration selon le projet du candidat.

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19
Email : formation@lesrelaissolidaires.fr
Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin
SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Relais formation

seine-saint-denis LE DÉPARTEMENT

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

session du 19/10/2026 AU 21/03/2027

CODE RNCP 38663

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts : techniques culinaires simples, réalisations de pâtes, sauces et appareils de base. cuisson nécessaires à la réalisation des entrées et desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking :taillages et cuissons de base, assemblages. Remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle : mise en place de la salle. posture de service adaptée, présentation de l'offre commerciale, service à table ou au comptoir..facturation et encaissement.
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

PUBLIC CIBLE

Bénéficiaires du RSA habitant en Seine-Saint-Denis (93).

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes
Avoir validé un projet professionnel en restauration.

PROGRAMME

1.Accueil et Accompagnement :
Assurer la réussite du parcours de formation et le retour à l'emploi avec les Techniques de Recherche d'Emploi (TRE).
2.Hygiène et Sécurité Alimentaire :
Formation HACCP : maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
3.Service en Salle :
Techniques de service, accueil et relation client., Organisation et gestion de la salle.
4.Production Culinaire :
Préparation de plats simples et boissons., Mise en place et approvisionnement.
5.Entretien et Hygiène :
Nettoyage et entretien des locaux et du matériel., Application des normes HACCP

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation sur 5 mois (638h) dont 1 mois de stage en entreprise
Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.
L'examen final se fait devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien.

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en œuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les profils des stagiaires.

SUITE DE PARCOURS

Titre professionnel Commis de cuisine, commis de salle, serveur. Retour à l'emploi

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19
Email : formation@lesrelaissolidaires.fr
Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin
SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Relais formation

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

CODE RNCP 38663

PAR BLOC DE COMPÉTENCES CCP 1 ET 4

RelaisFormationest une association coupléeà une entreprised'insertionqui exploiteun restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts : techniques culinaires simples, réalisations de pâtes, sauces et appareils de base. cuisson nécessaires à la réalisation des entrées et desserts
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels en respectant les normes d'hygiène et les mesures de sécurité liées au métier

PUBLIC CIBLE

Salariés des chantiers d'insertion ayant une expérience en cuisine

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes
Avoir validé un projet professionnel en restauration.

PROGRAMME

Accueil et Accompagnement :

- Assurer la réussite du parcours de formation

Hygiène et Sécurité Alimentaire :

- Formation HACCP : maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Production Culinaire :

- Préparation des entrées et desserts en appliquant les techniques de base, taillage cuisson, pâtes et sauces de base. Assemblage et dressage.Mise en place et approvisionnement.

Entretien et Hygiène :

- Réaliser la plonge batterie et plonge platerie. Nettoyage et entretien des locaux et du matériel. Application des normes HACCP, des mesures de sécurité et prévention

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation 140 heures (3 jours de formation sur 6 semaines)
Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.

Validation des 2 CCPs : devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien.

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en œuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les attentes du groupe et le niveau des participants

SUITE DE PARCOURS

CCP 2 et 3 du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19
Email : formation@lesrelaissolidaires.fr
Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin
SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Relais formation

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

CODE RNCP 38663 **PARBLOCDECOMPÉTENCESCCP2ET 3**

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de : CCP 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking :taillages et cuissons de base, assemblages. Remise en témpérature des plats cuisinés à l'avance. CCP 3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle : mise en place de la salle. posture de service adaptée, présentation de l'offre commerciale, service à table ou au comptoir..facturation et encaissement. Salariés des chantiers d'insertion ayant une expérience en cuisine Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes Avoir validé les CCP 1 et 2 du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration.

PUBLIC CIBLE

PRÉ-REQUIS

PROGRAMME

CCP 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking : taillage et cuissons de bases. Elaboration des sauce d'accompagnement, assemblage et présentaiton. Remise en température des plats cuisinés à l'avance.

CCP 3. Accueillir et conseiller la clientèle.
mettre en place l'espace de distribution, accueillir le client, le conseiller, prendre sa commande, le servir (à table ou au comptoir).
procéder à l'encaissement de la prestation

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation 140heures ((3 jours de formation sur 6 semaines)
Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.
L'examen final se fait devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien. Validation du titre professionnel complet se fait suite à l' entretien final.

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en oeuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée.

SUITE DE PARCOURS

Titre professionnel Commis de cuisine, commis de salle, serveur.

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19
Email : formation@lesrelaissolidaires.fr
Adresse : 61rue VictorHugo– 93500Pantin
SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Relais formation

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTSDE RESTAURATION COMMERCIALE

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Permettre aux personnes travaillant en restauration commerciale d'identifier les risques sanitaires et appliquer les règles d'hygiène l'hygiène conforme à la législation et satisfaire la clientèle
- Mettre en place les mesures nécessaires en respectant les procédures permettant d'éviter
- les risques sanitaires

PUBLIC CIBLE

Tout public désirant acquérir les bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre de leur activité professionnelle.

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).

PROGRAMME

1. objectifs et du déroulement de la formation.

2. les différents facteurs de contamination : Types de contaminants (biologiques, chimiques, physiques)les principaux germes et leur développement. Le nettoyage des locaux et l'entretien du matériel.3. .Hygiène et Sécurité Alimentaire :

3. Introduction au HACCP :-principes et application, Règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et matérielle. Méthode des 5 M, marche en avant, la traçabilité,
les contrôles officiels

4.Pratiques Professionnelles :

Application des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et en salle (guide des bonnes pratiques d'hygiène), Enregistrements et traçabilité des produits . Plan de maitrise sanitaire

5.Évaluation Finale :

QCM et mise en situation pratique, Attestation HACCP. Questionnaire de satisfaction.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : 3 jours (21 heures).
Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en oeuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon le niveau et les attentes du groupe

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Validation de la formation avec évalutation finale basée sur la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène (test et mise en situation pratique). QCM de 20 questions : obtenir 60% de bonnes réponses.

SUITE DE PARCOURS

Retour à l'emploi ou passerelle vers une autre formation en restauration.

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19
Email : formation@lesrelaissolidaires.fr
Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin
SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Relais formation

CONSEILLER. E EN INSERTION PROFESSIONNELLE.

2 mars 2026 au 15 janvier 2027

RNCP 37274

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Accueillir et accompagner les publics en insertion.
- Réaliser un diagnostic socioprofessionnel et co-construire un parcours d'insertion.
- Mobiliser un réseau de partenaires pour favoriser l'emploi et l'autonomie des publics.
- Connaître et utiliser les dispositifs d'aide à l'emploi et à la formation.
- Assurer un suivi et adapter l'accompagnement en fonction des besoins.

PUBLIC CIBLE

Toute personne souhaitant exercer un métier dans l'accompagnement à l'insertion professionnelle.

PRÉ-REQUIS

Titulaire du Bac ou équivalent.
Idéalement une première expérience dans l'insertion, le social ou l'accompagnement.

PROGRAMME

1.Accueil et accompagnement des publics

- Diagnostic socioprofessionnel.
- Techniques d'entretien et d'écoute active.

2.Connaissance des dispositifs et des acteurs de l'insertion

- Droit du travail et dispositifs d'aides à l'emploi.
- Mobilisation des partenaires et des réseaux.

3.Accompagnement vers l'emploi et la formation

- Techniques de recherche d'emploi et de coaching.
- Aide à la création de parcours professionnels.

4.Animation d'ateliers et suivi des parcours

- Méthodes et outils d'animation.
- Suivi et évaluation des actions d'accompagnement.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Formation en alternance : 1 semaine au centre de formation / 3 semaines en entreprise.
Nombre de participants : 12 maximum par session.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle.
Entretien final devant un jury.

SUITE DE PARCOURS

Conseiller.e en insertion professionnelle, Référent emploi dans une structure d'accompagnement, Chargé de mission en insertion sociale et professionnelle.

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19
Email : formation@lesrelaissolidaires.fr
Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin
SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Relais formation

L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Rabia CHIBANI-JACQUOT
Directrice générale

FATIMA GHERBI
COORDINATRICE/FORMATRICE

ISMAEL ABDOU
FORMATEUR CIP

ZINE BELLAALA
FORMATEUR CUISINE

CYRILLE RODACH
FORMATEUR CUISINE

NESSRINE NAILI
Assistante de Formation

PAULA CERHA
Responsable plaidoyers et partenariats
Référente handicap

NADIA MAANANI CISP
Référente à la mobilité nationale et internationale

UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNEL.LE.S À VOTRE ÉCOUTE

Relais formation

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Commande : La signature du bon de commande implique que le client a pris connaissance du programme de formation joint et qu'il en accepte le contenu.

2. Règlement de la formation : L'inscription sera définitive à la réception du règlement spécifié dans le bon de commande. En cas de prise en charge par l'OPCO dans le cadre d'une subrogation de paiement, la réception de l'accord de prise en charge servira de confirmation d'inscription.
En cas de prise en charge partielle, la part à la charge de l'entreprise ou du candidat pourra servir de confirmation d'inscription et devra nous parvenir avant le début de la formation.
En cas de refus de prise en charge de l'OPCO pour quelque motif que ce soit, le coût de la formation effectuée reste à la charge du client / du candidat.

3. Modalités de règlement : Le règlement pourra s'effectue

- Soit par chèque à l'ordre de Relais formation
- Soit par virement sur le compte ci-dessous :

BP RIVES DE PARIS

Titulaire du compte/Account holder **RELAIS FORMATION** **61 RUE VICTOR HUGO** **93500 PANTIN**	Ce relevé est destiné à être remis, sur leur demande, à vos créanciers ou débiteurs appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiements de quittances, etc.). Son utilisation vous garantit le bon enregistrement des opérations en cause et vous évite ainsi des réclamations pour erreurs ou retards d'imputation. This statement is intended for your payees and/or payors when setting up Direct debit, Standing orders, Transfers and Payment. Please use this Bank account statement when booking transactions. It will help avoiding execution errors which might result in unnecesary delays.

Relevé d'identité bancaire / Bank details statement

IBAN (IntenrationBankAccount Number)
FR76 1020 7001 3813 1901 6253 916

BIC (Bank Identification Code)
CCBPFRPPMTG

Code Banque	Code Guichet	N° du compte	Clé RIB	Domiciliation/ Paying Bank
10207	**00138**	**13190162539**	**16**	**BPRIVES PANTIN**

4. Report d'inscription : Une inscription peut être reportée sans frais sur une date ultérieure
Si le report a lieu au moins 7 jours avant la date de démarrage prévue.

5. Annulation d'inscription: En cas d'annulation par le client/ candidat à moins de 30 jours calendaires du début de la session de formation, il sera redevable de 50 % du montant total de la prestation à titre de dédommagement. Ce montant sera de 100 % en cas d'annulation moins de 10 jours avant ou en cas d'absence.

Stagiaires Agents de restauration

Stagiaires CIP

Cuisine d'application

Salle de formation

NOS PARTENAIRES

LES RELAIS SOLIDAIRES
RESTO, TRAITEUR & FORMATION
61 RUE VICTOR HUGO
93500
01 48 91 31 97

LA KARAVAN'
61 RUE VICTOR HUGO
93500
& UN PEU PARTOUT

LA FRICHE
53 RUE DES SEPT-ARPENTS
93500
01 72 59 36 71

LE PRÉ DE CHEZ VOUS
1 RUE LAMARTINE
93310
01 70 24 93 33

LA KFET
GRENOBLE ÉCOLE DE MANAGEMENT
183 AV. JEAN LOLIVE, 93500