



Formation Complémentaire d'initiative Locale FCIL

CUISINE VÉGÉTALE

• QUALITÉS

- Créativité
- Curiosité
- Volonté de parfaire ses compétences techniques et opérationnelles en cuisine végétale

• ADMISSION

Admission via Parcousup

• PFMP

8 à 10 semaines de stage en entreprise

• INFOS PRATIQUES

Adresse :
Route de Mézin - 47600 NÉRAC
Tél : 05 53 97 63 00
Mail :
ce.0470029b@ac-bordeaux.fr
Site :
www.lycee-jacquesderomas.fr

OBJECTIFS

Permettre aux professionnels de se former à une offre de restauration plus responsable, de pouvoir répondre à une demande en constante évolution de la part des consommateurs.

POURSUITES D'ÉTUDES

Les FCIL sont des formations dont la durée varie de 6 mois à 1 an. Liées aux caractéristiques locales de l'emploi, elles visent une insertion directe dans la vie professionnelle.

DÉBOUCHÉS

- Restauration commerciale
- Restaurant végétarien
- Boutique (épicerie fine / primeur)
- Boutique vente directe producteur
- Boutiques maraichères

