



La formation de service à la clientèle (alimentation et entretien) propose une grande diversité d'emplois potentiels.

Différents partenaires se sont concertés pour mettre sur pied un programme de formation spécifiquement destiné aux personnes ayant un handicap : le SDEM, le Centre d'éducation des adultes L'Accore et le Centre de formation des Maskoutains. Cette formation prépare les élèves à répondre aux besoins de main-d'œuvre.

Ce projet est rendu possible grâce à la participation financière du gouvernement du Québec, de la Commission scolaire des Grandes-Seigneuries et de la Commission scolaire de Saint-Hyacinthe.



## POUR TOUTES QUESTIONS

Téléphone : 450 646-1595

Sans frais : 1 800 646-6096

Télécopieur : 450 674-7220

[info@sdem-sembro.org](mailto:info@sdem-sembro.org)



## NOS BUREAUX

365, rue Saint-Jean, bureau 125,  
Longueuil (Québec) J4H 2X7



**SDEM SEMO  
MONTÉRÉGIE**

Avec la participation financière de :

**Québec** 

FORMATION  
ADAPTÉE

PRÉPOSÉ AU  
SERVICE À LA  
CLIENTÈLE  
(ALIMENTATION ET  
ENTRETIEN)

POUR PERSONNES  
AYANT DES  
LIMITATIONS



**SDEM SEMO  
MONTÉRÉGIE**



## Critères d'admissibilité

- Être une personne handicapée
- Être apte à occuper un emploi à temps complet
- Avoir de l'intérêt pour toutes les tâches liées à la formation
- Savoir lire et écrire
- Avoir une bonne santé physique et une bonne endurance
- Répondre aux critères d'admissibilité



Tel que défini par la Loi assurant l'exercice des droits des personnes handicapées en vue de leur intégration scolaire, professionnelle et sociale, le terme « personne handicapée » ou « handicapé » désigne : « Toute personne ayant une déficience entraînant une incapacité significative et persistante et qui est sujette à rencontrer des obstacles dans l'accomplissement d'activités courantes. »

## Objectif de la formation

*Obtenir un poste de préposé au service alimentaire, commis à l'entretien ménager, commis en magasin ou commis d'entrepôt.*



Lieu : Châteauguay  
et Saint-Hyacinthe

Durée : Formation de  
36 semaines dont  
12 semaines de stage



## Éléments du contenu

- Aide-cuisinier
- Service à la clientèle
- Emballage et étiquetage
- Entretien ménager
- Étalage
- Santé et sécurité au travail
- Introduction au SIMDUT
- Hygiène et salubrité
- Formation MAPAQ, volet manipulateur d'aliments
- Habilités personnelles, sociales et manuelles
- Méthodes de recherche d'emploi
- Cours de premiers soins