



Le Cépop est un organisme qui offre de la formation aux adultes en intégration socioprofessionnelle.

**NOTRE BUT ? T'AIDER À PRENDRE TA PLACE SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL AVEC TES FORCES, TES LIMITES, TA PERSONNALITÉ ET TON EXPÉRIENCE.**



Plusieurs programmes sont disponibles avec possibilité d'allocation, de subvention et de certification.

Avec la participation financière de :

Québec



## DES QUESTIONS?

APPELLE-NOUS 819 843-6116  
poste 14070

ÉCRIS-NOUS [info@cepop.ca](mailto:info@cepop.ca)

TEXTE-NOUS 819 201-4677

## NOS BUREAUX

**1 Centre d'éducation des adultes des Sommets**  
350, rue St-David  
Magog (Québec) J1X 3A1  
819 843-6116, poste 14070

**2 École secondaire de la Ruche**  
1255, boul. des Étudiants  
Magog (Québec) J1X 3Y6  
819 843-1343, poste 12740

[cepop.ca](http://cepop.ca)



# Cépop

FORMATION



## IL YA

## UNE PLACE

## POUR TOI!

## À QUI S'ADRESSE LA FORMATION?



À toute personne qui souhaite :

- ✓ Développer ses habiletés et intégrer le marché du travail
- ✓ Cultiver ses attitudes professionnelles et ses habiletés sociales
- ✓ Développer son estime de soi et alimenter son réseau social

## CE QUI NOUS DISTINGUE



### ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL

Le Cépop est un organisme pour qui le bien-être de son équipe est une priorité. Tout au long du parcours, notre intervenante t'offre un accompagnement personnalisé et sur mesure pour t'aider à identifier et atteindre tes objectifs.



## FORMATION EN SERVICES ALIMENTAIRES

### QU'EST-CE QU'ON Y FAIT ?

#### Ateliers pratiques

Techniques de préparation alimentaire, pâtisserie et cuisson, plonge, nettoyage et entretien

#### Ateliers socioprofessionnels

Communication, travail d'équipe, gestion du temps et du stress, etc.

### QU'EST-CE QU'ON Y APPREND ?

#### Ateliers de perfectionnement

Lecture, écriture, informatique, mathématique, expression orale, etc.

#### Habiletés culinaires

Coupe, cuisson, découpe, assaisonnement, développement du goût, etc.



## FORMATION EN AGRICULTURE URBAINE

### QU'EST-CE QU'ON Y FAIT ?

#### Ateliers pratiques

Semis et plantation, techniques d'entretien, récolte et transformation alimentaire, organisation d'un marché

#### Ateliers socioprofessionnels

Communication, travail d'équipe, gestion du temps et du stress, etc.

### QU'EST-CE QU'ON Y APPREND ?

#### Ateliers de perfectionnement

Lecture, écriture, informatique, mathématique, expression orale, etc.

#### Habiletés culinaires

Semis, taille de plants, cueillette, repiquage, arrosage, désherbage, etc.