

SPÉCIALITÉ: CUISINE

DIPLÔMES: BTP HOMOLOGUÉ 20 MOIS- 2526 H

DÉBOUCHÉS

- Chef de cuisine –sous-chef cuisine
- Assistant de partie– assistant de chef de partie- cuisinier
- Poursuite des études en BTP

ADMISSION : 2^{ème} Année secondaire accomplie ou CAP

Ce diplôme vise à :

- Rendre la personne compétente dans l'exercice de sa profession. C'est lui permettre de réaliser correctement, les tâches et activités inhérents à la profession, en autonomie et en équipe, et présenter un produit en respectant les impératifs professionnels de qualité.
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle par la connaissance du marché de travail et de la profession choisie.
- Donner à l'apprenant les éléments lui permettant de gérer sa carrière et favoriser son évaluation.

STAGES

- C'est une activité pédagogique obligatoire qui favorise la découverte du milieu de travail dans son réel vécu.
- L'école se charge d'affecter ses étudiants dans les entreprises.
- Elle les encadre et assure le suivi du stage. Ce stage est noté.sa note est comptabilisée lors du calcul de l'admissibilité de l'apprenant.

AUTRES SERVICES LIÉS À LA FORMATION

Vie extrascolaire intense : excursions de divertissement, visites d'entreprises, participation aux salons professionnels, journées de démonstration,....
Restauration au sein du restaurant de l'école.

DOSSIER ANNUEL D'INSCRIPTION

- Formulaire d'inscription à remplir à l'administration.
- 1 copie de la CIN ou carte de séjour
- 2 copies certifiées conformes du certificat de scolarité.
- 3 photos d'identité.
- 2 enveloppes affranchies pour un envoi recommandé.
- 2 extraits de naissance.
- Un certificat médical.

AU PROGRAMME

Enseignement général		Enseignement Technique	
Législation	20H	Fonction de travail	50H
Français	72H	Qualité de service	90H
Anglais	72H	Sécurité de travail	30H
Arabe	36H	M, matière première et mets	30H
3 ^{ème} langue étrangère	90H	Sécurité alimentaire	45H
Informatique	50H		
Gestion	96H		
Communication	50H		
Education env	26H		
Utiliser les moyens de recherche d'emploi	15H		
Gestion de qualité	36H		
Sous Total1	563H	Sous Total2	245H

Travaux pratiques	
Réaliser des mises en place	90H
Réaliser des travaux préliminaires	210H
Réaliser des préparations culinaires	250H
Dresser des mets	50H
Réaliser des pâtisseries	90H
Réaliser des décorations en cuisine	50H
Coordonner les activités di service de la cuisine	30H
Concevoir des menus	30H
Superviser une équipe de travail	40H
Assurer le débarrassage et l'entretien à son poste	110H
Coordonner les activités di service de la cuisine	30H
Sous Total3	950H
Stage	384H
Total général	2526H

DÉROULEMENT DE LA FORMULATION

- La formation théorique et pratique a lieu dans les laboratoires de l'école, les stages professionnels sont effectués dans les établissements d'hôtellerie et des restaurants.

Evaluation : contrôle continu + stage notés + examen de fin de la formation