

SPÉCIALITÉ: PÂTISSERIE

DIPLÔMES: BTP HOMOLOGUÉ 20 MOIS -2426 H

DÉBOUCHÉS

- Chef de pâtisserie- sous chef de pâtisserie
- Assistant de partie-assistant de chef de partie
- Poursuite des études ou RTP

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 l'apprenant les éléments lui permettant de gérer sa carrière et favoriser son évolution.

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'identités
- 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	60H
Informatique	50H	Sécurité alimentaire	45H
Gestion	96H		
Communication	50H		
Education env	26H		
Utiliser les moyens de recherche d'emploi	15H		
Gestion de la qualité	36H		
Sous Total1		473H	Sous Total2
			275H

Travaux pratiques

Réaliser des mises en place	80H
Réaliser des pâtes et des crèmes de base	150H
Réaliser des glaces et des entremets glaces	150H
Réaliser des confiseries et des sauces	100H
Dresser des mets	50H
Réaliser des décos en pâtisseries	50H
Superviser une équipe de travail	40H
Coordonner les activités des services pâtisseries	60H
Réaliser des entremets chauds et froids	150H
Assurer le débarrassage et l'entretien à son poste de travail	80H

Sous Total	910H
Stage	768H
Total général	2426H

DÉROULEMENT DE LA FORMULATION

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

Evaluation : Contrôle contenu+ Stages notés + examen de fin de la formation