

FICHE DE RENSEIGNEMENT**CUISINE ET PÂTISSERIE****DESCRIPTION**

La formation professionnelle en Cuisine et Pâtisserie vise à former des professionnels capables de préparer, cuisiner, présenter et commercialiser des mets et produits de pâtisserie selon les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire.

Elle permet d'acquérir des compétences pratiques en techniques culinaires, pâtisserie, gestion de cuisine, service de restauration et entrepreneuriat afin de répondre aux besoins des hôtels, restaurants, boulangeries, pâtisseries et services traiteurs.

PROGRAMME DE LA FORMATION

SESSION 1	SESSION 2
Introduction à la cuisine professionnelle	Pâtisserie avancée
Hygiène et sécurité alimentaire	Cuisine africaine et internationale
Techniques culinaires de base	Décoration et présentation des plats
Préparation des entrées et plats	Viennoiserie et boulangerie de base
Techniques de cuisson	Desserts et pâtisseries spécialisées
Nutrition et diététique	Gestion des coûts et approvisionnement
Conservation des aliments	Organisation et gestion d'une cuisine
Communication professionnelle	Entrepreneuriat et création d'entreprise
Initiation à l'informatique	Stage pratique et études de cas

NB : la formation se déroule selon le régime d'externat

DURÉE DE LA FORMATION

- **Durée totale : 12 mois**
 - **Cours théorique : 09 mois**
 - ✓ Session 1 (enseignement + évaluation) : **04 mois et demi**
 - ✓ Session 2 (enseignement + évaluation) : **04 mois et demi**
 - **Stage pratique : 03 mois**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Évaluation continue (40%)** : interrogations écrites, travaux pratiques, exposés
- **Examen final (60%)** : épreuves écrites (QCM, QROC, QR)

CONDITIONS D'ADMISSION ET DE FORMATION

- **Niveau : BAC**
- **Frais d'inscription : 20 000 FCFA**
- **Scolarité : 300 000 FCFA (payable par tranches)**
- **Dossiers à fournir**

- Copie légalisée de l'acte de naissance
- Copie légalisée du dernier diplôme
- Duplicata de nationalité ou copie légalisée de la carte d'identité si disponible
- Deux photos d'identité

COMPETENCES ACQUISES

À la fin de la formation, l'apprenant sera capable de:

- Préparer et réaliser des plats locaux et internationaux
- Concevoir et produire des pâtisseries, desserts et viennoiseries
- Maîtriser les techniques de cuisson et de présentation culinaire
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer la conservation et le stockage des aliments
- Organiser et gérer une cuisine professionnelle
- Élaborer des menus adaptés aux besoins de la clientèle
- Gérer les approvisionnements et les coûts de production
- Développer des compétences en service et relation clientèle
- Créer et gérer une activité de restauration, de pâtisserie ou de traiteur

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

À la fin de la formation, le diplômé peut exercer dans plusieurs structures, notamment :

- Cuisinier professionnel
- Pâtissier
- Boulanger-pâtissier
- Commis de cuisine
- Hôtels et complexes touristiques
- Restaurants et maquis
- Cafétérias et services de restauration
- Entreprises de traiteur et événementiel
- Cantines scolaires et universitaires
- Centres hospitaliers et structures de restauration collective
- Création et gestion d'un restaurant, d'une pâtisserie, d'une boulangerie ou d'une activité de traiteur.