

CURRICULUM

PRATIQUE

CUISINE

SERVICE

HEBERGEMENT

TEMPS PLEIN



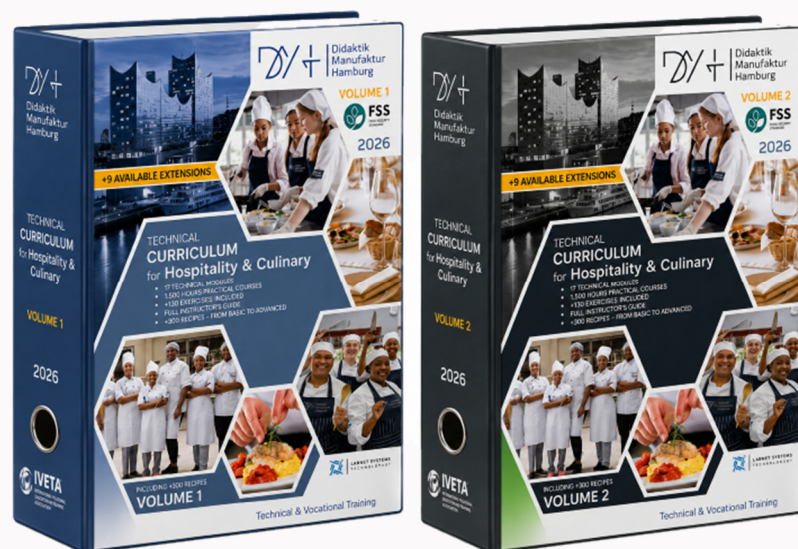
HÔTELLERIE & RESTAURATION

Un programme de formation complet et axé sur la pratique pour la cuisine, le restaurant et l'hébergement.

De vrais clients, un vrai service, des compétences prêtes pour le marché.

LE PROGRAMME

Un bon service n'est pas le fruit du hasard. Ce programme en développe le savoir-faire, de la mise en place jusqu'au client.



Hospitality & Culinary est un programme à temps plein, axé sur la pratique, pour la cuisine, le service et l'hébergement.

À travers trente-cinq modules, les apprenants progressent des fondamentaux, de l'hygiène et de la gestion des marchandises à travers toute la cuisine et le service jusqu'à l'hébergement, la commercialisation et le restaurant d'application autofinancé.

L'accent est mis en permanence sur la pratique. On apprend à de vraies stations, avec de vrais clients et un vrai matériel, avec environ 1.500 heures d'apprentissage technique et plus de 150 exercices évalués.

Chaque module se conclut par une pièce d'examen évaluée, de sorte que la compétence se démontre par un travail réel et non sur le papier. Plus de 300 recettes et fiches techniques accompagnent la formation.

Le programme est proposé comme curriculum, comme spécification d'équipement adaptée ou comme solution clé en main pour le site.

35

MODULES SPECIALISES • A A D

1.500_h

APPRENTISSAGE TECHNIQUE

150₊

EXERCICES PRATIQUES

200₊

RECETTES • FICHES

190₊

POSTES D'ÉQUIPEMENT

PRATIQUE CURRICULUM

Trente-cinq modules, par phases.

Des fondamentaux, de l'hygiène et de la gestion des marchandises à travers toute la cuisine et le service jusqu'à l'hébergement, la commercialisation et le projet de fin d'études en entreprise.

MODULE

M-01 – M-35 · PAR PARTIES

M-01 Introduction à l'hôtellerie
FONDAMENTAUX

M-02 Exploitation & Communication
FONDAMENTAUX

M-03 Sécurité au travail
FONDAMENTAUX

M-04 Hygiène & HACCP
FONDAMENTAUX

M-05 Marchandises & Stock
FONDAMENTAUX

M-06 Science des aliments
FONDAMENTAUX

M-07 Durabilité
FONDAMENTAUX

M-08 Cuisine & Mise en place
CUISINE

M-09 Découpe & Cuisson
CUISINE

M-10 Fonds, Soupes & Sauces
CUISINE

M-11 Accompagnements
CUISINE

M-12 Légumes & Végétarien
CUISINE

M-13 Viande & Volaille
CUISINE

M-14 Poisson & Fruits de mer
CUISINE

M-15 Œufs, Lait & Petit-déjeuner
CUISINE

M-16 Garde-manger & Buffet
CUISINE

M-17 Desserts & Pâtisserie
CUISINE

M-18 Cuisine régionale
CUISINE

M-19 Bases du service
SERVICE

M-20 Dressage & Service
SERVICE

M-21 Boissons I
SERVICE

M-22 Boissons II & Bar
SERVICE

M-23 Réception & Accueil
HÉBERGEMENT

M-24 Housekeeping
HÉBERGEMENT

M-25 Banquet & Traiteur
SERVICE

M-26 Qualité de service
SERVICE

M-27 Ingénierie de menu
COMMERCIALISATION

M-28 Coûts & Tarification
COMMERCIALISATION

M-29 Marketing & Clients
COMMERCIALISATION

M-30 Vente & Fidélisation
COMMERCIALISATION

M-31 Gestion d'exploitation
COMMERCIALISATION

M-32 Création d'entreprise
COMMERCIALISATION

M-33 Restaurant d'application
AUTOFINANCEMENT

M-34 Examen & Attestation
ACHÈVEMENT

M-35 Capstone : Événement
ACHÈVEMENT

ÉQUIPEMENT

Formés au poste et à l'équipement.



01

Technique de cuisine & Appareils de cuisson

Fourneaux, fours, fours mixtes, friteuses et sauteuses basculantes pour la cuisine chaude.

02

Préparation & Machines

Tables de travail, couteaux, cutters, mélangeurs et trancheurs ainsi que balances.

03

Froid, Stockage & Plonge

Technique de réfrigération et de congélation, tables réfrigérées, lave-vaisselle et étagères de stockage.

04

Service & Restaurant

Vaisselle, couverts, verrerie, tables, guéridon et matériel de service.

05

Bar, Boissons & Café

Station de bar, machine à espresso, tireuse et outils de bar.

06

Hébergement & Housekeeping

Technique de front office, chariots d'étage, nettoyage et équipement de protection individuelle.

~190 POSTES · 6 CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

LANÇONS-NOUS.

DISPONIBLE COMME · **Clé en main** (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)

