

# CFPS . H . BILINGUE



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNEL SOLIDAIRE EN HOTELIERIE ET EN TOURISME

Autorisation N°1577L/MINTOUL/SG/DFTHL/CSEF/CEA2

Autorisation N°00029/MINEFOP/SG/DFOP/SDGSF/CSACD

B.P.756 Douala-Cameroun Tél.: 653 87 03 16 / 673 69 61 61 Email:cfpshotellerie@gmail.com

Situé à Douala au rond point DAKAR derrière la pharmacie le Genie

## FICHE DE RENSEIGNEMENT

Formation professionnelle rapide pour jeune en quête d'un emploi sûr en cours du jour et cours du soir

02 rentrées : 1<sup>ère</sup> session : Septembre 20  
Académique l'An : 2<sup>ème</sup> session : Février 20

**FILIERE** : Cuisine Internationale, Bar, Restaurant, Hébergement

Niveau 2 (durée 12 mois)

- 08 mois de théories et pratiques
- 4 mois de stage en entreprise
- Niveau : CM2 / CEP/ Classe de 3<sup>ème</sup> / classe de 2<sup>nd</sup> / classe de 1<sup>ère</sup>.

**Cout de la formation : 199.000FRS payable en plusieurs tranches**

Inscription	1 <sup>ère</sup> tranche à verser au moment de l'inscription	2 <sup>ème</sup> tranche 05 Novembre	3 <sup>ème</sup> tranche 05 Décembre	4 <sup>ème</sup> tranche Janvier	5 <sup>ème</sup> tranche Février
25000 FCFA	80 000 F CFA	25 000 F CFA	25 000 F CFA	25 000 F CFA	19 000 F CFA

NB : Les manuels scolaires sont inclus dans la pension

**COMPOSITION DU DOSSIER** : Une copie certifiée conforme de l'Acte de Naissance et du diplôme, deux photocopies de la Carte identité, 06 photos 4 x 4 couleur, un Certificat Médical datant de moins de 3 (trois) mois, photocopie du dernier bulletin de notes, une rame de papiers, 02 enveloppes A4.

**TENUE DE CLASSE** : De cours de pratique, restauration et cérémonies (à la charge de l'étudiant(e)).

**Homme** : Chemisette Blanche avec une Poche – pantalon noir – Cravate noire – Chaussures noires fermées.

**Femme** : Chemisette Blanche colle normale + Poche – Lavallière noir – Jupe droite noire – Chaussures noires fermées.

**TENUE DE TRAVAUX PRATIQUES**: 21000 f Veste de cuisine – Tablier – T-shirt – Toque – Pantalon pied de poule – Liteau : payable au moment de l'inscription ;

**MATIERE AU PROGRAMME** : Cuisine Internationale et Diététique (Théorique et Pratique) – Bar – Restaurant (Théorique et Pratique) – Technologies et Organisation Hôtelière + Anglais Professionnel – Gestion Appliquée à l'hôtellerie – Etude de projet pour Ouverture d'un Restaurant, d'une Pâtisserie ou d'une cafétéria – Hygiène Alimentaire

**EXAMEN NATIONAL** : En fin de Formation, CFPS HOTELIERIE présente tous ses étudiants à l'examen supervisé à la (DQP) organisé par le Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (MINEFOP)

Frais d'examen à la charge de l'étudiant(e).

LE CFPS VOTRE ECOLE HÔTELIÈRE  
D'EXCELLENCE !!!



CAMPUS DOUALA

CESEF HOTELIERIE  
DOUALA ROND POINT DAKAR  
Derrière la Pharmacie du Génie  
Tél. : 653 87. 03. 16 /673. 69. 61. 61



# CFPS . H . BILINGUE



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNEL SOLIDAIRE EN HOTELLERIE ET EN TOURISME

Autorisation N°1577L/MINTOUL/SG/DFTHL/CSEF/CEA2

Autorisation N°00029/MINEFOP/SG/DFOP/SDGSF/CSACD

B.P.756 Douala-Cameroun Tél.: 653 87 03 16 / 673 69 61 61 Email: cfpshtellerie@gmail.com

Situé à Douala au rond point DAKAR derrière la pharmacie le Genie

## INFORMATION SHEET

**Quick professional training for young job seekers during the day and evening classes**

Two academic semester

1<sup>st</sup> entry: September 202

2<sup>nd</sup> second entry: february202

**Programme courses** : international cuisine, bar, restaurant, accommodation and English professional

**Level 2:** (duration 12 months)

- 08 Months of Theory and practical
- 04months of Internship
- Level: class six; first living certificate, forms, low sixth, Upper sixth

**Cost of training: 199.000 F paid in several installments**

REGISTRATION	First Installment at the registration	2 <sup>nd</sup> Installment 05 Novembre	3 <sup>rd</sup> Installment 05 December	4 <sup>th</sup> Installment January	5 <sup>th</sup> Installment February
25000 FCFA	80 000 F CFA	25 000 F CFA	25 000 F CFA	25 000 F CFA	19 000 F CFA

NB: text books are included in the tuition

**COMPOSITION OF DOCUMENT** : a certified copy of the birth certificate and diploma, two photocopies of identity card, 06 4x4 color photos, a medical certificate at least 03 months old, photocopy of last report card, a ream of paper, 02 A4 envelopes.

**CLASS ROOM UNIFORM:** Practical classes, restaurant and ceremonies (at the student's charge.

**MEN:** white shirt with pocket, black trousers, black tie, black colour shoes.

**WOMEN:** white round neck T-shirt. + pocket. Black lavalier black straight shirt. Black color shoes.

**PRACTICAL WORKING UNIFORM :** (21.000 F) cooking jacket, Apron t-shirt, toque, medium size trousers. Paid at the time of registration.

**PROGRAMME** : international and dietetic cooking (theoretical and practical) bar (theoretical and practical restaurant) technology and hotel organization as a professional English, applied management at the hotel, project study for a restaurant, a pastry or of a cafeteria, food hygiene.

**NATIONAL EXAMINATION** : At the end of the training, CFPS HOTELLERIE presents all its students to the supervised examination (DQP) organized by ministry of employment and professional training

NB: examination fees is at the expense of student

### OUR DOUALA CAMPUS

CFPS HOTELLERIE DOUALA  
ROUND POINT DAKAR BEHIND THE  
GENIE PHARMACIE  
653.87.03.16/699.25.66.19



THE CFPS YOUR HOTEL SCHOOL OF EXCELLENCE