

# 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: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

1<sup>ère</sup> Session: Septembre 20  
 2<sup>ème</sup> Session: Février 20

Filière: Gestion Hôtelière (Durée 12 mois)

- 09 Mois de Théories et pratiques  
 - 03 Mois de stage en Entreprise

Niveau requis: BACC - GCE 'A' Level et Supérieur

**Coût de la Formation: 250 000 F payables en plusieurs tranches**

Inscription	1 <sup>ère</sup> tranche à verser au moment de l'inscription	2 <sup>ème</sup> tranche le 05 Novembre	3 <sup>ème</sup> tranche le 05 Décembre	4 <sup>ème</sup> tranche le 05 Janvier	5 <sup>ème</sup> tranche le 05 Février
25 000F	125 000 F	25 000 F	25 000 F	25 000 F	25 000 F

NB: Les manuels scolaires et les petits matériels (couteau, fouet, poche à douille, limonadier) sont offerts gratuitement

### Les Enseignements

#### TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURATION

- Technologie Hôtelière
- Technologie de Cuisine
- Technologie de Pâtisserie
- Technologie de Restauration
- TP Cuisine
- TP Pâtisserie
- TP Restaurant

#### SCIENCES APPLIQUEES A LA RESTAURATION

- Hygiène Alimentaire
- Sciences appliquées aux équipements

#### CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE HOTELIERE

- Management Hôtelier
- Relation scolaire
- Gestion des ressources humaines
- Rescatique Hôtelière
- Ethique Professionnelle
- Science du comportement

#### TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURATION

- Langues étrangères appliquées à l'hôtel -Technique d'expression Française
- Technique d'expression anglaise

#### TECHNIQUES QUANTITATIVES DE GESTION

- Comptabilité et Gestion -Méthodes de gestion
- Informatique

**Composition du dossier:** Une copie certifiée conforme de l'acte de naissance et du diplôme, deux photocopies de la carte d'identité, six photos 4x4 (couleur), un certificat médical datant de moins de 3 (trois) mois, photocopie du diplôme ou du dernier bulletin de notes, une rame de papiers, deux enveloppes A4.

**Tenue De Classe:** de cours, de pratique, restauration et des cérémonies (à la charge de l'étudiant(e))

**Homme:** Chemisette blanche avec poche - pantalon noire - cravate noire - chaussure noires fermées

**Femme :** Chemisette blanche colle normale + poche - lavallière noire - jupe droite noire - chaussures noires fermées

**Tenue de Travaux Pratiques:** Veste de cuisine - tablier - t-shirt - toque - pantalon pied de poule - torchons: payable au moment de l'inscription (21 000F)

**Matières au Programme:** cuisine internationale et diététique (théorique et pratique) bar, restaurant (théorique pratique), technologie et organisation hôtelière + anglais professionnel - gestion appliquée à l'hôtellerie - etude de projet pour ouverture d'un restaurant, d'une pâtisserie ou d'un cafétariat - hygiène alimentaire.

**Examen National:** En fin de formation, CFPS Hôtellerie présente tous ses étudiants à l'examen supervisé et organisé par le ministère de l'emploi et de la formation professionnelle (MINEFOP). Frais des dossiers d'examen à la charge de l'étudiant (DQP - CQP)

CFPS HOTELIERE

Campus Douala rond point DAKAR  
 él.: 653 87 03 16 / 673 69 61 61

Le CFPS votre école Hôtelière d'excellence !!!



ETUDIANTS OPTION GESTION HOTELIERE (Bacc & Plus) 2022 - 2023