

Présentation de l'école

SAMA CHEF est une école de cuisine professionnelle qui offre une expérience culinaire unique et qui prépare les étudiants à une carrière réussie dans l'industrie de la restauration. nos programmes sont conçus pour offrir une formation pratique et une expérience du monde réel, donnant aux étudiants les compétences dont ils ont besoin pour devenir des chefs à succès.

Informations sur les formations

À l'école SAMA CHEF, nous proposons une variété de programmes de formation conçus pour répondre à vos besoins et à vos aspirations culinaires. que vous souhaitez devenir un chef professionnel, perfectionner vos compétences en pâtisserie ou simplement apprendre de nouvelles techniques culinaires, nous avons le programme parfait pour vous. Nos cours sont disponibles à temps plein, offrant une flexibilité pour répondre à vos besoins.

✓ Formation 02 ans - Brevet d'Etudes Professionnelles (BEP CUISINE)

Le **BEP Cuisine-Restauration** (Brevet d'Études Professionnelles) est un diplôme de niveau 3 qui forme aux bases des métiers de la cuisine et de la restauration. Il est préparé en deux ans après la classe de troisième et constitue une étape vers le **BT Cuisine**.

Le BEP vise à former des professionnels capables de travailler dans les cuisines de restaurants, brasseries, hôtels ou collectivités. Il développe des compétences techniques, organisationnelles et relationnelles.

Compétences acquises

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ✓ Techniques de base en cuisine : préparation des aliments, cuisson, dressage des plats | ✓ Hygiène et sécurité : respect des normes HACCP |
| ✓ Organisation du travail : gestion des postes en cuisine, travail en équipe | ✓ Notions de service en salle (pour le volet restauration) |
| ✓ Gestion des matières premières : stockage, conservation | ✓ Connaissance des principes de nutritions et alimentations saines |

Débouchés professionnels

Après un BEP Cuisine-Restauration, on peut travailler comme :

- | | |
|---------------------------|----------------------------------------|
| ✓ commis de cuisine | ✓ plongeur |
| ✓ serveur en restauration | ✓ cuisinier en restauration collective |

Admissions :

L'accès au **Brevet d'Études Professionnelles (BEP) Cuisine-Restauration** est ouvert aux candidats souhaitant acquérir une formation complète et professionnalisante dans les métiers de la cuisine et de la restauration.

Conditions d'admission :

- ✓ **Âge minimum :** 16 ans
- ✓ **Niveau académique :** Minimum BFEM (ou équivalent)
- ✓ **Motivation et intérêt pour les métiers de la gastronomie**
- ✓ **Entretien de sélection** pour évaluer le projet professionnel du candidat

✓ **Formation 06 mois - Certificat Professionnel de Spécialité (CPS CUISINE-BOULANGERIE-PATISSERIE)**

Notre programme de formation propose une **formation intensive de 06 mois** débouchant sur un **Certificat Professionnel de Spécialité (CPS) en Cuisine, Boulangerie et Pâtisserie**. Inspiré des standards du BEP Cuisine-Restauration, ce cursus permet aux apprenants d'acquérir des compétences solides en :

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Techniques culinaires professionnelles ✓ Gestion des produits et respect des normes d'hygiène (HACCP) | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maîtrise des bases de la pâtisserie et de la boulangerie ✓ Organisation du travail en cuisine et en laboratoire de pâtisserie |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Cette certification professionnalisante permet une insertion rapide sur le marché du travail en tant que **commis de cuisine, assistant pâtissier ou boulanger**, tout en offrant la possibilité de poursuivre une spécialisation avancée.

Conditions d'admission :

L'accès à la formation de **6 mois** menant au **Certificat Professionnel de Spécialité (CPS) en Cuisine, Boulangerie ou Pâtisserie** est ouvert à toute personne passionnée par les métiers de la gastronomie et souhaitant acquérir une qualification professionnelle reconnue.

- ✓ **Âge minimum :** 16 ans
- ✓ **Niveau académique :** Français (lu, parlé et écrit)
- ✓ **Motivation et aptitude à travailler en cuisine**
- ✓ **Entretien de sélection** pour évaluer le projet professionnel du candidat

Installations et Équipements

Nos installations de dernières générations sont conçus pour offrir une expérience d'apprentissage immersive et pratique. Avec une cuisine entièrement équipée, des salles de classes modernes équipés de vidéos projecteur. De plus, nos équipements de pointe et nos ressources pédagogiques vous permettront de développer vos compétences et d'exprimer votre passion de la cuisine.

Modalités d'inscriptions et frais

Frais d'inscription + tenue professionnelle : 140.000 fcfa

Mensualité BEP 02 ans : 60.000 fcfa / mois

Mensualité CPS 06 mois : 80.000 fcfa / mois

liste de pièces à fournir

- ✓ Fiche de renseignement à remplir
- ✓ Photocopie de la pièce d'identité
- ✓ 1 copie de l'acte de naissance ou extrait de naissance
- ✓ photocopie du diplôme de BFEM ou BAC (pour les candidats en BEP)
- ✓ 2 photos d'identité
- ✓ 1 rame de papier A4

