



COMMUNAUTE ECONOMIQUE ET MONETAIRE DE L'AFRIQUE CENTRALE



ECOLE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME

BEP HOTELLERIE & RESTAURATION



L'EHT-CEMAC propose une formation du niveau BEP dans les métiers de la Restauration, de l'Hôtellerie et de Boulangerie-pâtisserie en deux (02) ans de formation dont une (01) année de mise à niveau, en formation initiale professionnelle pratique et théorique. Qui permet aux apprenant (es) de découvrir et de s'approprier les différents savoirs, savoir-faire et savoir-être de base des métiers de ce domaine.

Nos formations

Type de diplôme :

Brevet d'Etudes Professionnelles

Domaine :

Hôtellerie et Tourisme

Mention : **Hôtellerie, Restauration**

Spécialité : **Hôtellerie**

1. Hébergement

Restauration

1. Cuisine,

2. Restaurant-Bar,

3. Boulangerie-Pâtisserie

1 PUBLIC CONCERNÉ & CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre originaire d'un Etat membre de la CEMAC ou hors CEMAC bénéficiaire d'une prise en charge publique ou privée ;
- Etre titulaire d'un Brevet d'Etudes du Premier Cycle (BEPC), Revalida Elemental (RE), General Certificate of Education Ordinary Level (GCE/OL) en quatre matières ou tout autre diplôme reconnu équivalent ; âgé de 17 ans au moins et de 21 ans au plus à la date du concours
- L'admission se fait sur la base :
 - a) d'un test de sélection (sur concours tous les 2 ans), prise en charge CEMAC
 - b) ou sur l'étude de dossier (prise en charge publique ou privée)

2 CHAMP D'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

Le titulaire du BEP des métiers de la Restauration, de l'Hôtellerie et de Boulangerie-pâtisserie est polyvalent dans son domaine avec une dominante :

- soit en production culinaire,
- Soit en production boulangerie-pâtisserie
- Soit en production de service
- Soit en réception et en entretien-ménager

3 STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL PREMIER PAS VERS LA VIE PROFESSIONNELLE

14 semaines en zone CEMAC ou à l'étranger (8 semaines en première année, 6 semaines en deuxième année). Par ailleurs, des actions professionnelles sur le terrain (visite en entreprise) sont régulièrement proposées aux étudiants, afin d'acquérir ou de renforcer des compétences professionnelles dans le secteur touristique.

4 DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Les métiers visés sont très diversifiés et aux statuts hétérogènes. Ceux qui les exercent sont généralement des salariés mais peuvent aussi être des indépendants. Ils exercent en fonction de leur expérience et des opportunités à différents niveaux de responsabilité dans les entreprises ou organisations assurant le développement des activités des Métiers de la Restauration, de l'Hôtellerie et de Boulangerie-pâtisserie.

Le diplômé de BEP en Hôtellerie, en Restauration et en Boulangerie-Pâtisserie, est capable d'assurer à terme la responsabilité d'un service au sein des entreprises nationales, sous régionales ou internationales de restauration. Il est amené à occuper un poste d'agent de maîtrise puis d'encadrement suivant : Réceptionniste, main-courant et caissier, chargé de relation clientèle, concierge d'hôtel, employé de hall, femme de chambre et valet de chambre, lingère, serveur (garçon de salle), Cuisinier, Commis de cuisine, Pâtissier, Sommelier, vendeur en boulangerie-pâtisserie, boulanger traiteur, commis de restaurant, maître d'hôtel...

A- Métiers de la Restauration et de Boulangerie-Pâtisserie

- 100 000 FCFA payable en une seule tranche

Niveau d'études	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Tarif externe (en FCFA)	819 000	612 000
Tarif externe (en FCFA)	1 669 600	1 462 000

B- Métiers de l'Hôtellerie

- 100 000 FCFA payable en une seule tranche

Niveau d'études	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Tarif externe (en FCFA)	570 000	452 000
Tarif externe (en FCFA)	1 420 000	1 302 000

Pour obtenir plus d'informations, veuillez contacter :

Département de Restauration
M. Hilaire MBAMI
+237 699 428 763

Direction de la Formation Professionnelle
Mme Stella AGADJI AYELE
+237 692 40 57 47 / 680 98 83 88

Département Boulangerie-Pâtisserie
M. Olivier Jean Claude TIGOUMO
+237 699 701 348 / 676 980 952

Département d'Hébergement
M. Patrick Kijo KOUKAM NOUTSA
+237 699 754 226 / 678 641 383

NB : Possibilité de paiement par tranches

ehtcemac@yahoo.fr
www.ehtcemac.org

