



ECOLE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME

BT&BTS

HOTELLERIE & RESTAURATION



L'EHT-CEMAC propose une formation du niveau BT & BTS des Métiers de la Restauration, de l'Hôtellerie et de boulangerie-pâtisserie en trois (03) 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 de Technicien (BT), Brevet de Technicien Supérieur (BTS)**
 Domaine : **Hôtellerie et Restauration**

Mention : **Hôtellerie et Restauration**
 Spécialité : **Hôtellerie**

- Hébergement
- Marketing et Gestion Hôtelière

- ### Restauration
- Cuisine,
 - Restaurant-Bar
 - Boulangerie-Pâtisserie
 - Art culinaire, Art de la table et du service

1 CIBLES & 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, âge de 17 ans au moins et de 21 ans au plus à la date de concours pour le BT ;
- Etre titulaire d'un baccalauréat toutes options, Prueba de Madurez, General Certificate of Advanced Level (GCE 'A' Level) en deux matières, ou de tout autre diplôme reconnu équivalent ; âge de 17 ans au moins et de 25 ans au plus à la date du concours pour le BTS.

2 OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Pouvoir assurer la gestion d'une unité de restauration dans ses différentes dimensions : technique, humaine, commerciale.
- Garantir la qualité du service restaurant, bar et la satisfaction de la clientèle : contrôler, évaluer, superviser, préparer et gérer le service, la préparation matérielle, la gestion des achats et des stocks dans le respect d'un cadre normatif avec les standards de qualité souhaités : hygiène, sécurité, réglementation.
- Confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...).
- Réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.
- Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.
- Contribuer à la définition de la politique commerciale et animer cette politique, développer la relation client.
- Assurer un pilotage efficace et manager les équipes en fixant ou relayant les orientations stratégiques et économiques de l'unité de restauration.
- Développer un projet entrepreneurial.

3 DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Métiers de Boulangerie-Pâtisserie

- L'apprenant de l'EHT-CEMAC prépare les pâtisseries et organise leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.
- Ouvrier de production en pâtisserie ou dans un restaurant traditionnel et pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte

Métiers de la Restauration et de Boulangerie-Pâtisserie

- Insertion dans l'emploi à des postes de Manager d'unité de restauration, de production culinaire, Maître d'hôtel, Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman, demi-chef de partie, chef de partie, second de cuisine.
- Et après quelques années de carrière, évolution vers des responsabilités de chef de cuisine, responsable de production, directeur adjoint, directeur

Métiers de l'Hôtellerie

- Insertion dans l'emploi à des postes d'assistant(e) Gouvernant(e), Gouvernant(e) d'étages, Community Manager, Chef de brigade réception, Assistant(e) Chef(fe) de réception.
- Possibilité d'évolution de carrière aux postes de Gouvernant(e) Général(e), Revenu ou Yield Manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, Directeur adjoint, Directeur d'établissement. 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)

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 :

NB : Possibilité de paiement par tranches

Département de Restauration M. Hilaire MBAMI +237 699 428 763 | Direction de la Formation Professionnelle Mme Stella ACADJI 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 KOUOKAM NOUTSA +237 699 754 226 / 678 641 383 | ehtcmec@yahoo.fr www.ehtcmec.com