



Bel-Avenir

Centre de formation professionnelle

Fournitures et matériel scolaire

2017-2018

PROGRAMME :	CUISINE
CODE DE COURS :	5311
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION :	1470

Services complémentaires (adulte seulement)	230 \$
(non remboursables après 5 jours ouvrables de fréquentation)	
Location d'une clé à puce électronique pour accès à l'école	2 \$
Dépôt pour matériel prêté par l'école (voir note au verso)	50 \$
CAHIERS D'EXERCICES : (voir note au verso)	
Cuisine de base - Techniques appliquées	49 \$
Cuisine de base - Recettes	43 \$
Métier et formation	25 \$
Pâtisserie	
Menus du jour	
Menus de production	
Table d'hôte	
Déjeuner	
Santé et sécurité	
Hygiène	
Cahiers de prise de recettes par compétence	
Cahiers des compétences	
Organisation de cuisine	
Conception de menus	
Qualités organoleptiques des aliments	
Buffet	
Présentation culinaire	
(Les prix sont sujets à changement sans préavis)	
TOTAL :	399 \$

**Matériel obligatoire vendu par commerces externes (prix approximatifs).
Voir l'enseignante ou l'enseignant avant de procéder à vos achats.**

2 uniformes + chapeaux + résilles	140 \$
(paiement par carte de crédit ou comptant au fournisseur)	
Souliers	90 \$
(paiement par carte de crédit ou comptant au fournisseur)	
Fournitures scolaires :	30 \$
Reliures à anneaux 3"	
Feuilles mobiles	
Crayons à mine	
Stylos	
Gomme à effacer	
TOTAL :	260 \$

Le dépôt de 50\$ vous sera remboursé au retour du matériel prêté ; tout item manquant, ou solde de facturation, sera déduit du montant de 50 \$ à rembourser.

Les fournitures scolaires et cahiers d'exercices NON REÇUS sont remboursables si l'élève en fait la demande dans un délai de 30 jours ouvrables