



Bel-Avenir

Centre de formation professionnelle

Fournitures et matériel scolaire

2018-2019

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

Services non financés par le MEES (montant applicable si âgé de 18 ans et plus au 30 juin 2018 et non remboursable après 5 jours ouvrables de fréquentation)	230 \$
Location d'une clé à puce électronique pour accès à l'école	2 \$
Dépôt pour matériel prêté par l'école *	50 \$
Cuisine de base - Techniques appliquées	52 \$
Cuisine de base - Recettes	45 \$

Liste des compétences	Volumes, guides ou autres	Cahiers maison
1. Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	- \$	3 \$
2. Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	- \$	5 \$
3. Adopter des mesures préventives en matière de santé et sécurité	- \$	2 \$
4. Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	- \$	2 \$
5. Associer des techniques de cuisson à des aliments, livre des compétences	- \$	4 \$
6. Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	- \$	2 \$
7. Apprêter les fruits et les légumes, prise de recette	- \$	3 \$
8. Réaliser des préparations fondamentales	- \$	- \$
9. Établir des relations professionnelles	- \$	1 \$
10. Effectuer la mise en place des potages	- \$	0 \$
11. Réaliser des pâtes de base	- \$	2 \$
12. Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	- \$	- \$
13. Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	- \$	1 \$
14. Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	- \$	- \$
15. Effectuer la mise en place des desserts	- \$	5 \$
16. Concevoir des menus équilibrés	- \$	2 \$
17. Effectuer le service des petits déjeuners	- \$	2 \$
18. Réaliser des présentations culinaires	- \$	1 \$
19. Effectuer le service des menus du jour	- \$	1 \$
20. Assurer le service des menus de production	- \$	3 \$
21. Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	- \$	- \$
22. Effectuer le service des buffets	- \$	2 \$
23. Effectuer le service des menus tables d'hôte et à la carte	- \$	3 \$
24. S'intégrer au milieu de travail	- \$	- \$
(Les prix sont sujets à changement sans préavis) TOTAL :		422 \$

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.

*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.

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

2 uniformes + chapeaux + résilles (paiement par carte de crédit ou comptant au fournisseur)	146 \$
Souliers (paiement par carte de crédit ou comptant au fournisseur)	90 \$
Fournitures scolaires :	30 \$
Reliures à anneaux 3"	
Feuilles mobiles	
Crayons à mine	
Stylos	
Gomme à effacer	

TOTAL : **266 \$**