

LISTE DES FRAIS – ANNÉE SCOLAIRE 2020-2021
Cuisine (DEP 5311)
1470 heures – 3 sessions

Montant à acquitter à la journée d'accueil

Frais généraux

- Épinglette d'identification (*Vous sera remise à la première journée de formation*) 9 \$
- Frais de photocopies 20 \$

Matériel pédagogique

- Livre « La cuisine de référence » (en attente de confirmation) 56 \$

Total du montant à acquitter à la journée d'accueil 85 \$

TOTAL DES FRAIS DE LA FORMATION (excluant le matériel scolaire et la tenue vestimentaire) : 85 \$

Matériel scolaire

- Cartable, *cadenas*, feuilles mobiles, séparateurs, crayons, marqueurs, crayon permanent tel que « Sharpie », etc.
- 1 thermomètre avec sonde (attendre les recommandations de l'enseignant)

OBLIGATOIRE

• **TENUE VESTIMENTAIRE (attendre les recommandations de l'enseignant)**

- ⇒ 2 uniformes de travail (entente avec un fournisseur pour la broderie du logo) ± 250 \$
- ⇒ 1 paire de souliers antidérapants avec cap d'acier
- ⇒ 1 masque lavable (situation exceptionnelle en temps de pandémie) ± 10 \$
(Une visière sera fournie au besoin)

Veillez prendre note que les prix indiqués sont approximatifs et peuvent varier d'un commerce à l'autre.

Modalités de paiement :

Les modes de paiement acceptés sont : carte débit, carte Visa, Mastercard ou argent comptant exact.

LISTE DES FRAIS – ANNÉE SCOLAIRE 2020-2021
Cuisine (DEP 5311)
 Suite

CODES MELS		TITRES DES MODULES
404 532	1	Métier et formation
404 542	2	Hygiène/Salubrité alimentaires
404 552	3	Santé et sécurité
404 563	4	Qualités organoleptiques
404 572	5	Techniques de cuisson
404 582	6	Organisation de la cuisine
404 594	7	Fruits et légumes
404 606	8	Préparations fondamentales
404 612	9	Relations professionnelles
404 623	10	Potages
404 634	11	Pâtes de base
404 647	12	Viandes, volailles et gibiers
404 656	13	Poissons, mollusques, crustacés
404 664	14	Hors-d'œuvres et entrées
404 677	15	Desserts
404 684	16	Conception de menus
404 694	17	Service des petits déjeuners
404 703	18	Présentations culinaires
404 714	19	Service des menus du jour
404 723	20	Service des menus de production
404 735	21	Production pour les banquets
404 743	22	Service des buffets
404 759	23	Service menus table d'hôte, à la carte
404 767	24	Intégration au milieu de travail