



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE AUX METIERS DE LA RESTAURATION DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME

- *Salles de cours*
- *Restaurant d'application*
- *Laboratoire Culinaire*
- *Fast Food*
- *Salle de Séminaire*
- *Salle Multimedia*
- *Espace Etudiant*

2014 - 2015

Lot 310 Cices FOIRE derrière la Gendarmerie Tél : +221 33 827 57 78 / 70 588 04 96

E-mail : afiacycenter@gmail.com • Site web : www.afiacycenter.net

I FORMATION INITIALE

Diplômes d 'Etat	Durée	niveau requis	Scolarité Mensuelle
CAP : Restauration	3ans	4 ^{ème} / 3 ^{ème}	35 000
BEP : Restauration	2ans	BFEM /CAP Resto	40 000
BTS : Gestion Hôtelière	3ans	BAC / BT BEP + 3ans d'expérience	45 000
BTS Tourisme	2ans	BAC	45 000
Diplôme valorisants	Durée	niveau requis	Scolarité Mensuelle
CQP : Restauration	3ans	4 ^{ème} / 3 ^{ème}	35 000
DEP : Réception / Restaurant	2ans	3 ^{ème}	40 000
DTS : Gestion Hôtelière	3ans	Terminale	45 000
DTS Tourisme	2ans	Terminale	45 000
Licence Pro	1an	BTS , BAC +2	45 000
Master I	1an	licence Pro BTS , BAC +3	45 000

Droit d'inscription obligatoire : 50.000 F (assurance comprise)

Mensualité 22.500 F pour les étudiants du CACSUP

NB : le dernier mois est payé d'avance.

Début des inscriptions 1er septembre de chaque année en cours.

Le nombre de places est limité.

Pièces à Fournir

Extrait de naissance ou papier d'identification légale datant moins de 3 mois

- copie diplôme légalisé
- certificat de scolarité de la dernière classe fréquentée ou Attestation de niveau
- 2 photos d'identité (dossier étudiant et carte)
- Tenues + Uniforme (salle cuisine tablier+ 3 torchons) : 50.000 F (dès octobre)

II FORMATION MODULAIRE / FORMATION CONTINUE

Formation à la carte : Serveurs , Cuisiniers ,Pâtisseries , Réceptionniste

Gouvernante Femme de chambre etc