



SÉSAME HÔTELLERIE

Centre de formation professionnelle agréé par le MINEFOP
ARRETE/ORDERN*000028/MINEFOP/SG/
DFOP/SDGSF/CSACD/CBAC



FORMATION EN HÔTELLERIE RESTAURATION ET DÉCORATION

NOS DOMAINES D'ACTIVITÉS

- ✓ Cuisine internationale
- ✓ Cuisine afro camerounaise
- ✓ Bar restaurant
- ✓ Decoration evenementielle
- ✓ Hebergement
- ✓ Boulangerie patisserie
- ✓ Sculpture sur fruit et legume
- ✓ Charcuterie
- ✓ Gestion de la restauration

 **RENTREE**
OCTOBRE

 **DURÉE**
1 AN

**APPRENEZ UN METIER
ET DEVEZ AUTONOME**

NOS CAMPUS

- Messassi
- Biyemassi carrefour jouvence
- Awae laverie
- Hôpital général sur l'immeuble dov

FORMATION PROFESSIONNELLE POLYVALENTE DES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION ET DE DECORATION

ARRETE /CDERN°000028/MINEFOP/SG/DFOP/SDGSF/CSACD/CBAC

FICHE DE RENSEIGNEMENT ANNEE ACADEMIQUE 2026 / 2027

Vous êtes à la recherche d'une formation professionnelle, vous permettant d'avoir un métier d'avenir, l'Institut des Métiers de Restauration Sésame Hôtellerie vous propose des formations agréées par le ministère de l'emploi et de la formation professionnelle en cours du jour et en cours du soir dans l'ensemble de ses campus.

DUREE DE LA FORMATION : 09 mois de cours +03 mois de stage en entreprise

NIVEAU REQUIS : CEP, BEPC, PROBATOIRE et plus, toutes filières confondues

COUT DE LA FORMATION : Inscription 59 900Fcfa, APPS 5000Fcfa, Frais de scolarité : 425 000Fcfa payable en 4 tranches

ASSURANCE : 10 000Fcfa

Modalités de payement	Novembre	Décembre	Janvier	Février
Inscription +Assurance +APPS + 1 ^{ère} tranche	2 ^e tranche	3 tranche	4 tranche	5 ^e tranche
59 900F+10 000+5000+150 000	75000	75 000F	75 000F	50 000F

COMPOSITION DU DOSSIER : Une demande manuscrite adressée au directeur général, Une photocopie de l'acte de naissance, Une photocopie de la CNI, 4 photos 4x4, Un vaccin anti tétanique, Une photocopie du dernier diplôme, Une rame de papier, 2 enveloppes A4, 6 papiers hygiéniques *sita*.

Nos matières :

- Bar/restaurant
- Cuisine internationale
- Décoration événementielle
- Français
- Gestion
- Boulangerie pâtisserie
- Hébergement
- Législation
- Hygiène alimentaire
- Anglais
- Sculpture sur fruits et légumes

TENUES DE CLASSE : A la charge de l'apprenant(e)

HOMME : Veste bleu roi-pantalon bleu roi-cravate bleue roi-chemise orange

FEMME : Veste bleu roi-Jupe droite bleue roi- cravate bleue roi-chemise orange

TENUE DE TRAVAUX PRATIQUES : Veste de cuisine –tablier-toque-pantalon pied de poule –polo-petit matériel de cuisine (30 000Fcfa).

TENUE DE SORTIE : A la charge de l'apprenant(e)

HOMME : Pantalon noir-chemise blanche-nœud papillon noir-chaussures noires

FEMME : Jupe droite noire- chemise blanche-nœud papillon noir-ballerines noires

EXAMENS DE FIN DE FORMATION : Supervisé par le MINEFOP

EXAMEN NATIONAL : Sésame Hôtellerie présente ses apprenants à l'examen organisé par le MINEFOP (montant des dossiers à déterminer en mars) **NB :** L'apposition de toute signature suppose de ce fait l'acceptation de toutes les conditions et obligations mentionnées dans la fiche d'informations ; quelle que soit la raison, aucun remboursement n'est consenti.

NB : Si vous payez l'inscription, APPS et la 1^{ère} tranche, la tenue de cuisine vous est offerte

Nos campus : MESSASSI, BIYEMASSI, AWAE LAVERIE, NGOUSSO

Contacts : 690 23 45 76 / Whatsapp : 679 19 77 25

Site Web : www.sesamehôtellerie.com / Facebook : sesame hôtellerie