



ECOLE DE GASTRONOMIE ST JEAN PAUL II



DOSSIER D'INSCRIPTION 2024-2025



**Rentrée prévue ce 07 Octobre
2024**

Au Cœur de L'excellence

**Terres
Chefs**

*Siège CONGO: 25 Rue Montaigne Baongo / Tél : 00242 068593766/00243823447108
Etablissement privé de formation professionnelle agréé par le Ministère de l'emploi et de la formation
professionnelle N° 170/METPFQE-CAB/DGAS-DEPETP*



ECOLE DE GASTRONOMIE ST JEAN PAUL II



PRESENTATION

L'école de Gastronomie st Jean Paul II, est une école conçue et réalisée par des professionnels elle donne à toute personne désireuse de l'art culinaire. Inaugurer par son excellence Francisco Molina Nonce Apostolique représentant du pape au Congo /Gabon, elle forme les professionnels, un amateur, voire même un enfant, l'occasion de poursuivre leur passion dans un monde sans frontière. Sa mission constitue à leur offrir la possibilité d'exceller grâce à des formations de pointe et un savoir transmis avec passion et générosité par des formateurs expérimentés.

Sa pédagogie repose sur une équipe d'excellence et des entreprises réputées, issues des secteurs de la gastronomie et de l'hôtellerie, garantes de la bonne adéquation des programmes de formation avec des besoins du secteur.

Pour l'ensemble des formations de l'école, une pédagogie active permet aux apprenants une appropriation facettée des savoirs et savoir faire nécessaires à l'exercice de leur métier. Cette formation est l'atout majeur de nos formations.

Nos Formations



Cuisine

Pour suivre l'évolution du métier, devenir, respecter expert dans son domaine, l'école de Gastronomie st Jean Paul II vous propose une palette de formations différentes sur les thèmes de cuisine pour tous les niveaux : cuisine professionnelle, cuisine africaine, cuisine froide, cuisine du marché sucrée et salée.....

Pâtisserie

Pour se perfectionner en pâtisserie, pour en faire votre métier, l'école déploie tout un éventail de formation sur le thème de la pâtisserie, quel que soit votre niveau : fondamentaux de la pâtisserie, chocolaterie, petits gâteaux, en toute élégance.

Art de la table et service de restaurant

La qualité de l'accueil de ses clients est un élément important dans la réussite de son projet pour cela, l'école s'attache à promouvoir les formations de la restauration.

Siège CONGO: 25 Rue Montaigne Bacongo / Tél : 00242 068593766/00243823447108
Etablissement privé de formation professionnelle agréé par le Ministère de l'emploi et de la formation
professionnelle N° 170/METPFQE-CAB/DGAS-DEPETP



Groupe événements

Un séminaire à organiser, une activité à proposer, un événement privé à fêter. En groupe jusqu'à 40 Personnes ou en petit comité, il ya forcément une formule sur mesure à vous proposer.

Nos formations Diplômante et Qualifiante

- **Brevet de Technicien en cuisine** /pâtisserie et BEP : 3 ans niveaux Bas ou sans Bac ou avoir un CAP/ BET, joindre un certificat cat de scolarité à l'inscription (28.000 Fcfa par Mois).
- **Diplôme de Qualification Professionnelle** / 1 Ans niveaux Bac, joindre l'attestation de réussite au BAC (30.000 Fcfa)
- **Certificat d'aptitude Professionnel et BET** : 2 Ans Niveaux troisième joindre l'attestation de scolarité / 27.000 Fcfa par mois.

NB/ Lors de votre inscription le candidat doit se munir des frais d'inscriptions qui s'élève à 12.000 Fcfa et le dernier mois de la formation choisie.

Dossier à fournir à l'inscription :

- Quatre photos d'identité
- Quatre extraits d'acte de naissance
- Un paquet de marker à tableau
- Photocopie du dernier diplôme
- Une rame de papier
- Un classeur perforé
- **Un certificat médical (Contacter la clinique le Docteur MAVOUNGUOU 06976.53.07)**
- Les frais d'inscription plus le dernier mois de la formation
- La fiche d'inscription à retirer à la Direction d'étude de l'école st Jean Paul II .

N'AYEZ PAS PEUR

-