

FOCUS



Maître-chef

FCS004 - Cuisine ta réussite !



Ce programme FOCUS te permettra :

- d'interagir avec les professionnels de l'art culinaire;
- de créer des plats artistiques et gustatifs;
- de participer à des compétitions culinaires;
- de cuisiner comme un chef;
- de stimuler ta créativité;
- de développer l'esprit de collaboration;
- de relever des défis culinaires;
- d'élargir tes compétences culinaires;
- de croître sur le plan personnel et professionnel;
- d'apprendre la terminologie culinaire;
- de faire la gestion budgétaire alimentaire;
- d'adopter de bonnes habitudes alimentaires et de développer l'autonomie en cuisine.

Ce programme FOCUS te permettra de participer au PAJO grâce au stage d'éducation coopérative et de faciliter l'obtention d'une **majeure haute spécialisation en Hôtellerie et tourisme**.

Crédits possibles dans ce domaine :

Hôtellerie et tourisme (2 crédits)	TFC 3C/4C
Cours à double reconnaissance de crédit (DRC)** - Essentiels de la boulangerie et pâtisserie 1	TUE4T
Deux crédits d'éducation coopérative	

* Ce FOCUS peut être assujéti à des frais accessoires.
 ** Sujet à l'approbation de CODE et du collège La Cité.



Certifications et formations possibles :

- Secourisme général et RCR niveau C/DEA
- Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- Service à la clientèle
- Santé et sécurité de base
- Recettes et planification de menus



Partenaires communautaires :

- La Cité - le collège d'arts appliqués et de technologies
- Restaurants et hôtels de la région



Lieu de livraison :

École secondaire catholique de l'innovation
 801, promenade de l'Aviation, Édifice « J »,
 3e étage, Ottawa (Ontario) K1K 4R3.

Enseignant responsable :

Claude Côté
cotecl@ecolecatholique.ca