

CTH Level 2 Diploma in Culinary Skills

DÉLIVRÉ PAR LA CONFEDERATION OF TOURISM & HOSPITALITY À
L'INSTITUT ESCOFFIER, ÎLE MAURICE.

VOUS SOUHAITEZ FAIRE CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS DU LUXE ?

À propos de la formation

Le CTH Level 2 Diploma in Culinary Skills, accrédité par la **MQA**, est délivré conjointement par la **Confederation of Tourism & Hospitality** et l'**Institut Escoffier**. L'équipe pédagogique offre une approche professionnalisante unique à l'Île Maurice, favorisant l'apprentissage d'un métier. Cette formation de qualité, offre à son détenteur une légitimité non seulement académique (**diplôme international**) mais également professionnel. Cette formation sera votre passeport pour intégrer les métiers culinaires. Possibilité de poursuite d'études vers le **CTH Level 3 Diploma**.

Opportunités de carrières

- Commis de cuisine
- Chef Cuisinier / Cuisinière
- Service traiteur
- Entrepreneurat



Contenu de la formation

Cette formation diplômante est conçue pour initier les étudiants aux fondements de la cuisine professionnelle.

Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine :

- Maîtrise des bons gestes et techniques
- Utilisation des fiches techniques
- Toxicologie alimentaire

Mise en œuvre des techniques de base et préparation culinaire :

- Réalisation d'appareils, fonds et sauces
- Préparation d'entrées froides et chaudes
- Cuisson de mets à base de poissons, coquillages et crustacés
- Préparation de mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats et œufs
- Élaboration de garnitures d'accompagnement

Contrôle, dressage et envoi de la production :

- Contrôle de la qualité gustative tout au long de la production culinaire
- Vérification de la conformité du dressage des plats

Langues Appliquées

Infrastructure de formation moderne

- Situé au coeur de Moka : **Kendra, Precint House Nos 3, St Pierre.**
- Infrastructure de plus de 1500m²
- Différents plateaux techniques adaptés aux modules dispensés :
 - Laboratoire de cuisine
 - Laboratoire de pâtisserie/boulangerie
 - Bar pour la sommellerie et mixologie
 - Comptoir de réception
 - Masterclasse
 - Restaurant d'application

Accès et durée de la formation

Durée de formation : 1 an

Accès à la formation :

- Minimum 16 ans
- Nine year schooling / School Certificate / Brevet des collèges
- Pas de mise à niveau
- Dossier
- Entretien de sélection
- Rentrées : Avril et Octobre



Partenaire



Aspirez à une carrière dans les métiers du
Luxe

Contactez-nous :

contact@escoffier-institut.com

+230 5933 3180

Kendra, Precint House Nos 3, St Pierre, Moka

<https://escoffier-institut.com/>

 Institut Escoffier Ile Maurice

 institutescoffierilemaurice

 Institut Escoffier Ile Maurice

 institutescoffier