

PROGRAMME	D.E.P. CUISINE	5311	1470 heures
------------------	-----------------------	-------------	--------------------

<u>FRAIS À PAYER À L'ÉCOLE</u>	
ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES	
. 3 sorties pédagogiques Visite d'établissement en alimentation	60,00 \$
MATÉRIEL PAYÉ PAR L'ÉLÈVE ET FOURNI PAR LE CENTRE	
. Agenda	10,00 \$
. Notes de cours et exercices pour chaque compétence	120,00 \$
MATÉRIEL PRÊTÉ PAR LE CENTRE DONT L'ÉLÈVE EST RESPONSABLE	
. Trousse d'outils essentiels** (dépôt*) <i>*Un dépôt doit être versé par l'élève lors de l'inscription. Ce dépôt sera remboursé à l'élève en entier à la fin de la formation si le matériel est remis en bon état. Le montant du matériel perdu ou brisé sera déduit du montant de ce dépôt le cas échéant.</i> <i>**Ces outils sont disponibles gratuitement en classe et en atelier pour les élèves. Toutefois, puisque ces outils seront utiles tout au long du parcours scolaire de l'élève, de même que sur le marché du travail, il est possible pour les élèves de se procurer leur propre matériel. Dans ce cas, ces items doivent être bien identifiés au nom de l'élève.</i>	50,00 \$
TOTAL GLOBAL :	
	240,00 \$

<u>ACHAT À L'EXTÉRIEUR DU CENTRE</u>	
Tenue vestimentaire exigée dès le début des cours :	
2 gilets de chef	+ 150,00 \$
2 pantalons pied de poule	
2 tabliers	
2 résilles	
2 chaloupes en tissu	
Souliers noirs avec semelles antidérapantes et cap d'acier avec surface lisse	+ 100,00 \$
TOTAL :	
	+ 250,00 \$

NOTES

- L'élève doit se procurer obligatoirement un cadenas pour un casier.
- Le port des espadrilles, des casquettes et des chandails avec inscriptions ne sont pas admis à l'école hôtelière de Laval.

N.B. Le Centre n'est pas responsable des objets perdus ou volés.