

Arrêté

Générale

modern

Arrêté n° 2023-080/PR/MENFOP portant création d'un Brevet de Technicien Supérieur dans la spécialité "Cuisine"

n° 2023-080/PR/MENFOP

Ministère
MINISTÈRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
FORMATION PROFESSIONNELLE

Date de publication
11 mai 2023

Numéro JO
n° 9 du 15/05/2023

Date du numéro
15 mai 2023

INTRODUCTION

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VISAS

- VU** La Constitution du 15 septembre 1992
- VU** La Loi Constitutionnelle n°92/AN/10/6ème L du 21/04/2010 portant révision de la Constitution
- VU** La Loi n°96/AN/00/4ème L du 10/07/2000 portant Orientation du Système Éducatif Djiboutien
- VU** La Loi n°164/AN/12/6ème L du 01 août 2012 portant organisation du Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle
- VU** La Loi n°18/AN/13/7ème L 18/AN/13/7ème L portant Transfert des Centres de Formation Professionnelle au Ministère de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle
- VU** La Loi n°45/AN/14/7ème L portant modifications partielle de la loi n°64/AN/12/6ème L portant organisations du ministère de l'éducation nationale et de la formation professionnelle
- VU** La Loi n°76/AN/20/8ème L portant adoption de la politique nationale de la Formation Professionnelle
- VU** Le Décret n°2019-248/PR/MENFOP portant abrogation du décret n°95-0055/PR/EN du 27 mai 1995 et créant le Baccalauréat Professionnel
- VU** Le Décret n°2021-105/PRE du 24 mai 2021 portant nomination du Premier Ministre
- VU** Le Décret n°2021-106/PRE du 24 mai 2021 portant nomination des Membres du Gouvernement
- VU** Le Décret n°2021-114/PRE du 31 mai 2021 fixant les attributions des Ministères
- VU** Le Décret n°2022-001/PRE du 02 janvier 2022 portant remaniement Ministériel
- SUR Proposition du Ministre de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle.

TEXTE INTÉGRAL

Article 1

Il est créé un Brevet de Technicien Supérieur dans la spécialité "Cuisine".

Article 2

La définition et les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur "Cuisine" sont fixées conformément aux dispositions portant règlement général du brevet de technicien supérieur ainsi que par l'annexe I (règlement d'examen).

Article 3

La formation d'une durée de deux ans, soit un volume horaire de 2240, porte sur les enseignements permettant d'atteindre les compétences du technicien supérieur et est dispensée conformément à l'horaire hebdomadaire figurant en annexe II au présent arrêté.

Article 4

La formation sanctionnée par le brevet de technicien supérieur "Cuisine" comporte un stage en milieu professionnel de 4 semaines en première année et de 4 semaines en deuxième année.

Article 5

Une seule session est organisée chaque année scolaire. La date des registres d'inscription et la date de début des épreuves sont arrêtées par le Ministre en charge de l'Éducation Nationale et de la Formation Professionnelle.

Article 6

Le brevet de technicien supérieur, spécialité cuisine, est délivré aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions de l'article 13 du décret portant règlement général du brevet de technicien supérieur.

Article 7

Chaque candidat s'inscrit à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions des articles 9,10 et 11 du décret portant règlement général du brevet de technicien supérieur.

Article 8

La première session du brevet de technicien supérieur "Cuisine" organisée conformément aux dispositifs du présent arrêté aura lieu en 2023.

Article 9

Le présent arrêté qui prendra effet à compter de la date de sa signature.

ANNEXE I-REGLEMENT D'EXAMEN

| | Candidats inscrits en Formation Initiale(Scolaires dans un établissement) | Candidats inscrits en Formation Professionnelle Continue ou candidats individuelles | |

| --- | --- | --- | --- |

| Epreuves | Coefficient | Nature de l'épreuve | Forme | Durée | Coefficient | Nature de l'épreuve | Forme | Durée | |

| E.1 Expression française et culture générale | 4 (1+1+2) | Ecrite | CCF (2situations) | 2h | 4 (3+1) | Ecrite | Terminal | 2h | |

| Ecrite | Terminal | 4h | Orale | Terminal | 30min | |

| Orale | Terminal | 30min | |

E.2 Communication en Langue Anglaise	2 (1+1)	Ecrite	CCF (2situations)	1h	2 (1+1)	Ecrite	Terminal	1h	
Orale	Terminal	30min							
Orale	CCF	30min							
E.3 Communication en Langue Arabe	2	Orale	CCF (troissituations)	30min	2	Orale	Terminal	30min	
E.4 Conception, production et pilotage de la production culinaire	12 (9+3)	Pratique	Terminal	4h30min	12 (9+3)	Pratique			
Terminal	4h30min								
Orale*	30 min	Orale	30 min						
E.5 Management de la production culinaire	3	Ecrite	Terminal	3h	3	Ecrite	Terminal	3h	
E.6 Projet d'Entrepreneuriat	3	Orale	Terminal	40 min	3	Orale	Terminal	40 min	
Total	26			26					

| *Épreuve orale est la soutenance de stage | |

ANNEXE II-ORGANISATION DE LA FORMATION

Enseignements	1ère année	2ème année
Enseignements général		
Expression française et Culture Générale	3	3
Arabe	2	2
Anglais	3	3
Entrepreneuriat	3	4
Total de l'Enseignement général	11	11
Enseignements Professionnels		
Travaux pratiques	15	15
Gestion appliquée	6	6
Sciences appliquées	2	2
Technologie appliquée	1	1
Stages en milieu professionnel	4 Semaines	4 semaines
Total de l'Enseignement professionnel	24	24
Total	35	35