

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE QUALIFICATION

Restauration (2^e degré)

Hôtelier(e) – Restaurateur(trice) (3^e degré)

	Degré d'orientation		Degré de détermination	
	3^eTQR	4^eTQR	5^eTQR	6^eTQR
1. Formation commune	17	17	18	18
Education Physique	2	2	2	2
Formation historique et géogr.	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2
Formation sociale et économ.	-	-	2	2
Français	4	4	4	4
Langue moderne : Anglais	3	3	2	2
Mathématique	2	2	2	2
Religion catholique	2	2	2	2
2. Option gr. : Restauration	16	15		
Langue moderne : Néerlandais	1	1		
Technologie Cuisine	2	2		
Technologie Salle – Œnologie et Réception	2	2		
TP Art Culinaire	6	5		
TP Salle	5	5		
3. Opt.gr. : Hôtelier-Restaur.			16	20
Langue moderne : Néerlandais			2	2
Technologie Cuisine			2	2
Technologie Salle – Œnologie et Réception			2	3
TP Art Culinaire			5	6
TP Salle / TP Salle et réception			6	5
4. Activité compl. CSFA				2
Connaissances de gestion de base	-	-	-	2
TOTAL	33	32	34	38

La réussite de la 6^e année permet d'obtenir

- Le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS)
- Le certificat de qualification d'Hôtelier(ère) – Restaurateur(trice) (CQ6)
- Le certificat en Connaissances de Gestion de base (CCG), moyennant la réussite d'une épreuve spécifique dans cette activité complémentaire (après 120 h de ce cours)
- L'accès à la 7^e année professionnelle « **Complément en techniques spécialisées de restauration** » débouchant sur une attestation de compétences complémentaires au CQ6.
- L'accès à la 7^e année professionnelle « **Sommelier(e)** ».

DEGRÉ D'ORIENTATION (2^e DEGRÉ)
DEGRÉ DE DÉTERMINATION (3^e DEGRÉ)

Grâce à toutes ses composantes, cette filière de formation entend donner aux jeunes une **qualification** qui répond à leurs **aspirations pratiques** et qui les prépare à un **métier d'avenir**.

Elle leur permet d'acquérir :

- toutes les compétences techniques et pratiques de la restauration,
- la formation nécessaire pour entamer, après la 6^e année,
 - une 7^e année professionnelle « *Complément en techniques spécialisées en Restauration* »
 - une 7^e année professionnelle « *Sommelier/Sommelière* »
 - des études supérieures, de gestion hôtelière notamment,
 - des cours et des stages dans les pays étrangers.

Dans la section « **Restauration** », les étudiants

- accompliront des **stages** dans des maisons renommées et des hôtels de réputation internationale,
- seront en contact avec des écoles hôtelières étrangères,
- participeront à des **concours nationaux et internationaux**.

Les apprentissages se dérouleront dans des installations et avec les équipements ultramodernes du complexe hôtelier. Leur mise en œuvre et leur évaluation auront lieu dans les

Restaurants d'application « le Nelson » et « le Wilson ».

à votre service au ☎ : 04/224.69.50 ou 04/224.69.53

Chaque élève devra acquérir les **tenues vestimentaires** requises pour les cours pratiques en salle et en cuisine. Il peut acheter au Collège une **gaine standard** composée d'un **couteau ½ chef**, d'un **couteau office** et d'un **couteau économe** gravés d'un n° d'identification. Elle pourra être revendue en fin d'année, complète et en bon état, à 80% de sa valeur. Neuve, elle revient à 56 €.

DEGRÉ D'ORIENTATION (2^e DEGRÉ)
DEGRÉ DE DÉTERMINATION (3^e DEGRÉ)

Grâce à toutes ses composantes, cette filière de formation entend donner aux jeunes une **qualification** qui répond à leurs **aspirations pratiques** et qui les prépare à un **métier d'avenir**.

Elle leur permet d'acquérir :

- toutes les compétences techniques et pratiques de la restauration,
- la formation nécessaire pour entamer, après la 6^e année,
 - une 7^e année professionnelle « *Complément en techniques spécialisées en Restauration* »
 - une 7^e année professionnelle « *Sommelier/Sommelière* »
 - des études supérieures, de gestion hôtelière notamment,
 - des cours et des stages dans les pays étrangers.

Dans la section « **Restauration** », les étudiants

- accompliront des **stages** dans des maisons renommées et des hôtels de réputation internationale,
- seront en contact avec des écoles hôtelières étrangères,
- participeront à des **concours nationaux et internationaux**.

Les apprentissages se dérouleront dans des installations et avec les équipements ultramodernes du complexe hôtelier. Leur mise en œuvre et leur évaluation auront lieu dans les

Restaurants d'application « le Nelson » et « le Wilson ».

à votre service au ☎ : 04/224.69.50 ou 04/224.69.53

Chaque élève devra acquérir les **tenues vestimentaires** requises pour les cours pratiques en salle et en cuisine. Il peut acheter au Collège une **gaine standard** composée d'un **couteau ½ chef**, d'un **couteau office** et d'un **couteau économe** gravés d'un n° d'identification. Elle pourra être revendue en fin d'année, complète et en bon état, à 80% de sa valeur. Neuve, elle revient à 56 €.