

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Cuisine et salle (2^e degré)

Restaurateur(trice) (3^e degré)

Complément en techniques spécialisées de restauration (7^e BP R)

	Degré d'orientation		Degré de détermination		
	3^ePR	4^ePR	5^ePR	6^ePR	7^ePR
1. Formation commune	14	14	16	16	14
Education physique	2	2	2	2	2
Formation histor. et géograph.	2	2	2	2	-
Formation scientifique	2	2	2	2	-
Formation sociale et économique	-	-	2	2	2
Français	4	4	4	4	4
Langue moderne : Anglais	-	-	2	2	2
Mathématique	2	2	-	-	-
Religion catholique	2	2	2	2	2
2. Opt. Gr.: Cuisine et salle	16	18			
Formation scientifique	-	2			
Technologie Cuisine	2	2			
Technologie Salle	2	2			
TP Art Culinaire	7	7			
TP Salle	5	5			
3. Opt gr.: Restaurateur(trice)			18	18	
Langue moderne : Néerlandais			2	2	
Technologie Cuisine			2	2	
Technologie Salle			2	2	
TP Art Culinaire			6	6	
TP Salle			6	6	
4. Opt. Gr.: Complément en techniques spécialisées de restauration					18
Projets					2
Technologie Cuisine					2
T.P. Art culinaire					14
5. Activités CSFA (selon possibilités)					
Stages	-	-	*	*	*

* A déterminer

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

- Le certificat d'études de 6^e année professionnelle (CE6),
- Le certificat de qualification de 6^e professionnelle (CQ6).

L'admission en 7^e BPR nécessite l'obtention préalable du CQ6 correspondant.

La réussite de la 7^e année permet d'obtenir

- Le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS),
- Une attestation de compétences complémentaires au CQ6,

Le certificat en Connaissances de Gestion de base (CCG), moyennant la réussite d'une épreuve spécifique, après 120 h de ce cours.

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

Des **cours généraux** pour approfondir les connaissances de base.

Des **cours de formation optionnelle** orientés vers la **pratique** et renforcés par des cours **techniques**.

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

- utiliseront un **équipement à la pointe du progrès**, participeront à des **voyages d'études** en Belgique et à l'étranger, à la rencontre des professionnels du métier,
- 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 Wilson" et "Le Nelson"

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 €.