



2^{ème} DEGRE

SECTEUR HOTELLERIE

3^{ème} et 4^{ème} P. Cuisine-Salle

- Le Restaurateur exerce un **métier d'accueil et de services**, qui exige des qualités **humaines et relationnelles** ainsi que des **compétences en salle et en cuisine**
- L'élève travaille un jour en salle et un jour en cuisine dans le restaurant didactique ouvert au public. Il réalise les menus en appliquant les techniques de base et sert les plats et boissons selon les règles de l'art, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et d'environnement en vigueur.
- S'exprimer correctement par écrit et oralement, développer l'ouverture et l'écoute, tels sont les objectifs du cours de français et de communication.
- En mathématique, apprentissage des notions indispensables à la profession (proportions,...)
- Renforcement de la formation générale commune en histoire-géographie et en sciences pour outiller le jeune face à la complexité de la société d'aujourd'hui.
- L'apprentissage du néerlandais est un atout majeur dans le secteur Horeca, dans nos régions où 80% des touristes sont néerlandophones.
- Equipement professionnel de qualité, sans cesse modernisé.
- Excursions (Malines, Bruges), rencontres de restaurateurs, visites d'entreprises locales.



Cuisine et Salle

FORMATION COMMUNE	3 ^{ème} - 4 ^{ème}
Éducation physique	2
Religion	2
Français	4
Langue moderne : Néerlandais	2
Mathématique	2
Formation scientifique	2
Formation historique et géographique	2
FORMATION OPTIONNELLE	
T.P. Art culinaire	8
T.P. Salle	6
Technologie de la cuisine	2
Technologie de la salle	2

Certificat d'Enseignement du 2^{ème} Degré en fin de 4^{ème}.

Au 3^{ème} degré : Poursuite du cursus en hôtellerie en 5^{ème} et 6^{ème} professionnelle **Restaurateur** où des stages en entreprises permettent d'acquérir de l'expérience et où la formation intègre la gestion.

