



3^{ème} DEGRE

NOUVEAU

en septembre 2017

ENSEIGNEMENT EN ALTERNANCE

5^{ème} P. Restaurateur/restauratrice en alternance (article 49)

Le restaurateur exerce un métier d'accueil et de services qui exige des qualités humaines et relationnelles et des compétences en salle et en cuisine. Il apprend à réaliser des menus, à servir les repas et les boissons selon les règles de l'art, dans le temps imparti, et en respectant les normes d'hygiène et les règles de sécurité, d'économie et d'environnement, selon la législation en vigueur.



RESTAURATEUR(TRICE) EN ALTERNANCE	
FORMATION COMMUNE	5^{ème} -6^{ème}
Français	3
Langue moderne : néerlandais	2
Formation historique et géographique + Formation sociale et économique	3
Formation scientifique	2
FORMATION OPTIONNELLE	
Technologie de la cuisine	2
Technologie de la salle	2
Technologie appliquée	1
Connaissances de gestion	1

- Conditions d'accès identiques au plein exercice : avoir réussi une 4^{ème} secondaire.
- En fin de 6^{ème}, mêmes qualifications et mêmes certifications que le plein exercice : **Certificat d'études de 6^{ème} Professionnelle** et **Certificat de Qualification**.

ET APRES ? Accès à l'emploi ou à la 7^{ème} Professionnelle **Traiteur-Organisateur de banquets** : CESS, certificat de connaissances de gestion.