

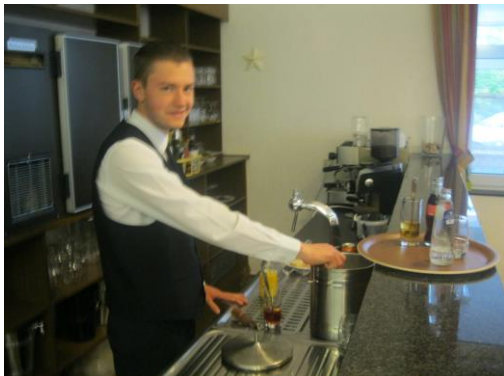


# 3<sup>ème</sup> DEGRE

## SECTEUR HOTELLERIE

### 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> P. Restaurateur(-trice)

- Le restaurateur exerce un **métier d'accueil et de services**, qui exige des **qualités humaines et relationnelles** ainsi que des **compétences en salle, en cuisine et en gestion**. Le **travail en équipe** y est primordial.
- L'élève travaille un jour en salle et un jour en cuisine dans le restaurant didactique ouvert au public et équipé de manière professionnelle. Il apprend à **concevoir une carte de menus et de boissons**, à les réaliser et à les **servir**, dans le temps imparti, selon les règles de l'art, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et d'environnement selon la législation en vigueur.
- **S'exprimer** correctement **par écrit et oralement**, développer l'ouverture et l'écoute, l'esprit critique, la curiosité intellectuelle et scientifique, tels sont les objectifs de cours généraux renforcés et les bases d'un épanouissement professionnel et personnel.
- Acquisition des bases de la **comptabilité** et de la gestion commerciale indispensables à la profession.
- L'apprentissage des **langues** (le néerlandais et l'anglais), les **stages** et les voyages de découverte augmentent la capacité d'adaptation des élèves et leur mobilité, atouts importants pour l'emploi.



### RESTAURATEUR (TRICE)

FORMATION COMMUNE	5 <sup>ème</sup> - 6 <sup>ème</sup>	
Éducation physique	2	
Religion	2	
Français	4	
Langue moderne : Anglais	2	
Formation historique et géographique	2	
Formation scientifique	2	
Formation sociale et économique	2	
FORMATION OPTIONNELLE		
T.P. Art culinaire	7	
T.P. Salle	6	
Technologie de la cuisine	2	
Technologie de la salle	2	
Langue moderne : néerlandais	2	
Gestion	1	
Stages	3 semaines / 6 semaines	

En fin de 6<sup>ème</sup>, **Certificat d'Études de 6<sup>ème</sup> Professionnelle** et **Certificat de qualification de Restaurateur**.

**ET APRES ?** • L'étudiant peut suivre la 7<sup>ème</sup> Professionnelle **Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions** pour obtenir le CESS, le certificat de qualification de Traiteur et le certificat de connaissances de gestion (pour devenir indépendant).

• Le restaurateur peut exercer la fonction de **cuisinier** et de **service en salle** dans des établissements de toutes catégories : restauration classique, collectivités et néo-restauration.

