

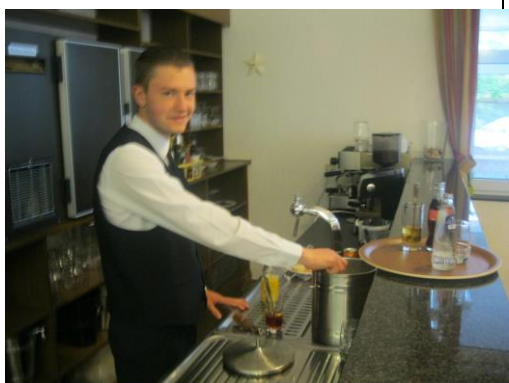


# 3ème DEGRE

## SECTEUR HOTELLERIE

### 5ème et 6ème 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. Stages en Normandie certaines années.



### RESTAURATEUR (TRICE)

#### FORMATION COMMUNE

5ème - 6ème

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 6ème, **Certificat d'Études de 6ème Professionnelle** et **Certificat de qualification de Restaurateur**.

**ET APRES ?** • L'étudiant peut suivre la 7ème 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.