

Namur, le 21 avril 2020

Chers parents,

Vous avez choisi l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur pour la poursuite des études de votre enfant, nous vous en félicitons et vous remercions pour votre confiance.

Dès la rentrée, la relation qui va naître et se développer s'ancrera dans un respect mutuel à la recherche d'un véritable épanouissement personnel pour votre fils ou votre fille. Confiance et communication en seront les garants, et nous y veillerons tout particulièrement.

L'environnement professionnel dans lequel votre enfant va évoluer requiert sérieux et rigueur. Pour véhiculer ces valeurs et correspondre aux exigences du métier, le port de l'uniforme et des tenues professionnelles appropriés sont en vigueur.

Ce dossier récapitule les frais à prévoir. Afin de vous venir en aide, nous vous proposons des partenaires avec qui nous avons l'habitude de travailler, et qui vous fourniront les tenues conformes. Afin que la rentrée scolaire puisse se dérouler dans les meilleures conditions, vous comprendrez qu'il est primordial que votre enfant possède la totalité de son équipement. Nous vous remercions pour cette vigilance.

Par ailleurs si votre enfant est interne, le tarif appliqué est conforme aux directives de la CFWB, c'est-à-dire identique aux autres internats.

Enfin, notre projet pédagogique s'inscrit dans une **politique de gastronomie éthique**, et l'Ecole a pour spécificité de s'articuler autour du **restaurant didactique**. Ainsi, lorsqu'ils ne sont pas derrière leurs fourneaux ou au service en salle, nos élèves endossent le rôle de « client ». Soucieux de l'éducation au goût, le repas est composé d'un menu 3 services, constitué de mets les plus fins, tels crustacés, ris de veau... Pour ce restaurant, le coût annuel s'élève à 262,76 €.

En annexe, vous trouverez tous les détails pratiques ainsi que les modalités et périodicités de paiement.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire et vous remercions d'ores et déjà pour le suivi que vous réserverez à la présente.

Nous vous prions de recevoir, chers parents, nos sincères salutations.

Dominique Van de Woestyne
Directrice f.f.

Annexes : - tableau récapitulatif des frais
- descriptif des tenues et du matériel

ANNEXE 1 - RECAPITULATIF DES FRAIS

ANNUELLEMENT

DESCRIPTIF	INTERNE	EXTERNE + 5H et 6H	7 ^{ème} + CESS	7 ^{ème}	Art 45 – 49 mineur	Art 45 – 49 majeur
Frais de pension (identiques à tous les internats de la FWB)*	2.401,15 €	-	-	-	-	-
Provision activités internat	50,00 €					
Repas		540,00 €	540,00 € (5 j./sem.)	324,00 € (3 j./sem.)	216,00 € (2 j./sem.)	108,00 € (1 j./sem.)
Repas didactique*	262,76 €	262,76 €	262,76 €	157,66 €	-	-
Manuels scolaires	± 100 €	± 100 €	± 100 €	± 100 €	± 100 €	± 100 €
Location du casier des vestiaires	25,00 €	25,00 €	25,00 €	25,00 €	25,00 €	25,00 €
Caution pour la clé de chambre	12 €	- €	- €	- €	- €	- €
Minerval	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Frais de photocopies	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Frais administratifs	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Journal de classe, bulletin, diplôme...	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Frais de fournitures, matériaux...	- €	- €	- €	- €	- €	- €
TOTAL	2850,91 €	927,76 €	927,76 €	606,66 €	341,00 €	233,00 €

* les frais de *repas didactiques* représentent le supplément annuel pour le repas gastronomique du midi (5,20 €) montant pouvant également être indexé.

AUTRES FRAIS (Vestimentaires...)

DESCRIPTIF		
En 3-4-5 : voir détails composition trousseau en annexe	± 550,00 €	Reste propriété de l'élève
En 6 ^{ème} ou 7 ^{ème} : smoking	± 350,00 €	Reste propriété de l'élève
En 7 ^{ème} : voyage œnologique	± 350,00 €	

REMARQUES

- La facturation des frais vestimentaires s'effectue directement par les fournisseurs, sans intervention de l'école.
- La facturation des frais annuels se fait en 3 prélèvements : octobre, janvier et avril.
- **Pour l'internat, seul le versement de 480,00 € sur le compte BE75 0910 1032 3051 concrétise l'inscription et la réservation de la chambre (communication « NOM + Prénom » de votre enfant).**
- Les frais des repas didactiques s'inscrivent dans le projet pédagogique de l'école.
- Pour les frais annuels : **possibilités d'échelonnement** – une seule adresse de contact : facturation.ehpn@province.namur.be

ANNEXE 2 : LES TENUES ET LE TROUSSEAU

Dans le respect du ROI, les élèves sont tenus de porter pour:

- **les cours généraux** : l'uniforme (identique pour toutes les sections durant tout le cursus) ;
- **les cours pratiques** : une tenue spécifique et évolutive pour la salle et une tenue spécifique et identique pour tout le cursus pour la cuisine. Le trousseau est lui aussi évolutif et détaillé ci-dessous.

Il est à noter que l'Association des Parents met en relation des élèves souhaitant acheter des uniformes, tenues de pratique et trousseau en seconde main, ce qui en réduit le coût.

COMPOSITION - 3^{ème}

TENUES pour les COURS PRATIQUES (cuisine et salle) – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 295 €)	GARCONS (+- 300 €)
Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemisiers blancs brodés• 1 jupe noire de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 tablier « bistro » gris anthracite logoté avec poche• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes	Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemises blanches brodées• 1 pantalon noir de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 tablier « bistro » gris anthracite logoté avec poche• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes

UNIFORME pour les COURS GENERAUX – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 200 €)	GARCONS (+- 200 €)
<ul style="list-style-type: none">• 1 veste bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques, style blazer• 1 jupe droite gris anthracite hauteur des genoux• 1 chemisier blanc, avec col fermé• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire d'escarpins noirs cirés – talon 3 à 5 cm	<ul style="list-style-type: none">• 1 veste blazer bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques• 1 pantalon classique gris anthracite (pas de slim fit)• 1 chemise blanche unie• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire de chaussures noires cirés à lacets et antidérapantes

* Les quantités sont suffisantes pour une année scolaire

ANNEXE 2 : LES TENUES ET LE TROUSSEAU

Dans le respect du ROI, les élèves sont tenus de porter pour:

- **les cours généraux** : l'uniforme (identique pour toutes les sections durant tout le cursus) ;
- **les cours pratiques** : une tenue spécifique et évolutive pour la salle et une tenue spécifique et identique pour tout le cursus pour la cuisine. Le trousseau est lui aussi évolutif et détaillé ci-dessous.

Il est à noter que l'Association des Parents met en relation des élèves souhaitant acheter des uniformes, tenues de pratique et trousseau en seconde main, ce qui en réduit le coût.

COMPOSITION - 4^{ème}

TENUES pour les COURS PRATIQUES (cuisine et salle) – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 345 €)	GARCONS (+- 350 €)
Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemisiers blancs• 1 jupe noire de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 tablier « bistro » gris anthracite logoté avec poche• 1 gilet sans manche gris• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes	Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemises blanches• 1 pantalon noir de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 tablier « bistro » gris anthracite logoté avec poche• 1 gilet sans manche gris• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes

UNIFORME pour les COURS GENERAUX – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 200 €)	GARCONS (+- 200 €)
<ul style="list-style-type: none">• 1 veste bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques, style blazer• 1 jupe droite gris anthracite hauteur des genoux• 1 chemisier blanc, avec col fermé• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire d'escarpins noirs cirés – talon 3 à 5 cm	<ul style="list-style-type: none">• 1 veste blazer bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques• 1 pantalon classique gris anthracite (pas de slim fit)• 1 chemise blanche unie• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire de chaussures noires cirées à lacets et antidérapantes

* Les quantités sont suffisantes pour une année scolaire

ANNEXE 2 : LES TENUES ET LE TROUSSEAU

Dans le respect du ROI, les élèves sont tenus de porter pour:

- **les cours généraux** : l'uniforme (identique pour toutes les sections durant tout le cursus) ;
- **les cours pratiques** : une tenue spécifique et évolutive pour la salle et une tenue spécifique et identique pour tout le cursus pour la cuisine. Le trousseau est lui aussi évolutif et détaillé ci-dessous.

Il est à noter que l'Association des Parents met en relation des élèves souhaitant acheter des uniformes, tenues de pratique et trousseau en seconde main, ce qui en réduit le coût.

COMPOSITION - 5^{ème} Humanistes

TENUES pour les COURS PRATIQUES (cuisine et salle) – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 345 €)	GARCONS (+- 350 €)
Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemisiers blancs• 1 jupe noire de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 tablier « bistro » gris anthracite logoté avec poche• 1 gilet sans manche gris• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes	Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemises blanches• 1 pantalon noir de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 tablier « bistro » gris anthracite logoté avec poche• 1 gilet sans manche gris• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes

UNIFORME pour les COURS GENERAUX – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 200 €)	GARCONS (+- 200 €)
<ul style="list-style-type: none">• 1 veste bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques, style blazer• 1 jupe droite gris anthracite hauteur des genoux• 1 chemisier blanc, avec col fermé• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire d'escarpins noirs cirés – talon 3 à 5 cm	<ul style="list-style-type: none">• 1 veste blazer bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques• 1 pantalon classique gris anthracite (pas de slim fit)• 1 chemise blanche unie• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire de chaussures noires cirées à lacets et antidérapantes

* Les quantités sont suffisantes pour une année scolaire

ANNEXE 2 : LES TENUES ET LE TROUSSEAU

Dans le respect du ROI, les élèves sont tenus de porter pour:

- **les cours généraux** : l'uniforme (identique pour toutes les sections durant tout le cursus) ;
- **les cours pratiques** : une tenue spécifique et évolutive pour la salle et une tenue spécifique et identique pour tout le cursus pour la cuisine. Le trousseau est lui aussi évolutif et détaillé ci-dessous.

Il est à noter que l'Association des Parents met en relation des élèves souhaitant acheter des uniformes, tenues de pratique et trousseau en seconde main, ce qui en réduit le coût.

COMPOSITION - 5^{ème} Professionnelle et technique de qualification

TENUES pour les COURS PRATIQUES (cuisine et salle) – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 375 €)	GARCONS (+- 390 €)
Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemisiers blancs• 1 jupe noire de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 veste courte sans bouton type sommelier grise• 1 gilet sans manche gris• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes	Trousseau : <ul style="list-style-type: none">• 3 liteaux• 1 paire de sabots• 2 vestes de cuisine• 2 pantalons de cuisine• 2 tabliers à bavette (bleu)• 2 tabliers blancs « chef »• 2 chemises blanches• 1 pantalon noir de salle• 1 nœud papillon gris anthracite• 1 veste courte sans bouton type sommelier grise• 1 gilet sans manche gris• 3 essuies (1 lin/coton – 2 coton)• nominettes

UNIFORME pour les COURS GENERAUX – LISTE EXHAUSTIVE*

FILLES (+- 200 €)	GARCONS (+- 200 €)
<ul style="list-style-type: none">• 1 veste bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques, style blazer• 1 jupe droite gris anthracite hauteur des genoux• 1 chemisier blanc, avec col fermé• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire d'escarpins noirs cirés – talon 3 à 5 cm	<ul style="list-style-type: none">• 1 veste blazer bleu marine foncé, non croisée avec 3 boutons plastiques• 1 pantalon classique gris anthracite (pas de slim fit)• 1 chemise blanche unie• 1 cravate couleur de l'EHPN• 1 paire de chaussures noires cirées à lacets et antidérapantes

* Les quantités sont suffisantes pour une année scolaire

FOURNISSEURS HABITUELS DE L'EHPN

→ **POUR LES UNIFORMES : PALATE prêt-à-porter**
Chaussée de Namur 62
5070 **FOSES-LA-VILLE**
071/ 71 10 53
www.palate.be

Au Bleu Sarrau
Chaussée de Marche 538
5101 **ERPENT**
081/ 22 09 32
www.bleusarrau.be

Notez que :

Vu les circonstances liées au COVID-19, il est obligatoire de prendre rendez-vous chez les fournisseurs pour qu'ils puissent vous accueillir dans les meilleures conditions.

Palate ne fournit pas le vêtement professionnel pour les tenues de pratique cuisine, néanmoins il peut fournir, outre l'uniforme pour les cours généraux, le pantalon et la jupe noirs pour la salle, ainsi que chemise et chemisier blancs.

Nos deux fournisseurs proposent des produits différents. Avant de vous décider, prenez le temps de les consulter et comparer la qualité et le prix.

VALISETTE DE COUTEAUX (évolutive) :

Au Bleu Sarrau
Chaussée de Marche 538
5101 ERPENT
081/22.09.32
www.bleusarrau.be
Commande au magasin, à emporter

Ou auprès de tout autre fournisseur de votre choix

MODÈLE A - élèves de 3^{ème}

BLEU SARRAU

108,00 €

Nombre	Désignation
1	Malette de rangement
1	couteau d'office
1	couteau ½ chef
1	couteau chef
1	aiguille à brider
1	spatule inox

Nombre	Désignation
1	fourchette à viande inox
1	éplucheur type « castor »
1	pinceau plat 30 mm soie de porc, manche en bois
1	tire-bouchon sommelier
1	ramasse-miettes

MODÈLE B - élèves de 4^{ème} & 5^{ème} humaniste

➤ en plus de la composition du modèle A :

BLEU SARRAU**38,50 €**

Nombre	Désignation
1	Fusil
1	Couteau à pain
1	Douilles cannelées (6-8-14)

Nombre	Désignation
1	Douille unie (8)
1	Canneleur droitier ou gaucher
1	Cuillère à pomme parisienne

MODÈLE C - élèves de 5^{ème}, 6^{ème} & 6^{ème} humaniste

➤ en plus de la composition du modèle B :

BLEU SARRAU**18 €**

Nombre	Désignation
1	Pince à arêtes
1	Couteau à filet de sole

Nombre	Désignation
1	Pince à arêtes
1	Couteau à filet de sole