



**ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR**

— CITADELLE —

Révélateur de Talents !

*Section Technique de Qualification
Hôtelier - Restaurateur*

Une formation réputée à la gastronomie éthique:

L'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis près de 80 ans, une formation UNIQUE et performante ; les professeurs de pratique professionnelle, par exemple, comptent tous une activité passée dans le secteur privé. Par ailleurs, le fait que l'établissement soit spécialisé dans une seule option, permet réellement de vivre par et pour l'hôtellerie. Qualité, rigueur, professionnalisme et éthique sont des valeurs d'ancrage véhiculées au sein de l'école par les élèves et à l'extérieur par nos anciens.

Votre profil :

Vous êtes passionné de **cuisine** ou de service en **salle**, vous aimez travailler en équipe, vous êtes dynamique et persévérant, vous recherchez la qualité et le dépassement de soi, alors cette formation est la vôtre !

Conditions d'accès :

En 3^{ème} technique :

- avoir réussi le premier degré commun (si le premier degré a été réussi en trois années (2ème complémentaire), un bilan doit être établi avec le centre PMS)

OU

- avoir réussi une 3ème professionnelle quelle qu'elle soit.

Possibilité de s'inscrire en 4^{ème} technique.

Philosophie et organisation :

- **Formation pratique** : dès la 1^{ère} année, les élèves découvrent successivement les services de salle et cuisine ou sont « clients » du restaurant didactique.
- **Horaire** : les cours se donnent de 8h30 à 17h10 (exceptionnellement 18h).
- **Stages** : à la fin de chaque année d'études, tous les élèves de plus de 15 ans (sauf sixième) réalisent un stage pendant la saison juillet-août. Cette prestation, très importante pour la formation professionnelle, est effectuée dans les meilleurs établissements que compte le pays, mais également hors de nos frontières. En dernière année, les stages sont effectués, durant l'année scolaire, dans notre école d'application : l'hôtel - restaurant « Château de Namur**** ».
- **Prestations** : Les élèves participent à de nombreux événements les mettant en contact avec la réalité du terrain et leur permettant de forger leur projet professionnel.
- La participation pour les plus motivés à des concours prestigieux.

Titres obtenus au terme du 3^{ème} degré:

- Le Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS),
- Le Certificat relatif aux Connaissances de gestion de base,
- Le Certificat de Qualification « Hôtelier-restaurateur(trice) » de 6^{ème} année,
- Le Diplôme d'Honneur de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.

Et après ?

Après avoir obtenu le diplôme de 6^{ème} technique de qualification, plusieurs possibilités peuvent être envisagées pour se perfectionner :

- **7^{ème} année de spécialisation** : « Sommelier-Sommelière », « complément en techniques spécialisées de restauration », « Complément en accueil et réception en milieu hôtelier », ...
- **Compagnonnage** : Durant 2 ans, le compagnon découvre les techniques et se perfectionne chez de grands chefs pour présenter en finalité son « chef d'œuvre » !
- **Accès à l'enseignement supérieur.**



Cours	3 TQ	4 TQ	5 TQ	6 TQ
Formation commune	16 heures	16 heures	18 heures	18 heures
Education Economique et sociale	----	----	2 h	2 h
Education physique	2 h	2 h	2 h	2 h
Formation scientifique	2 h	2 h	2 h	2 h
Français	4 h	4 h	4 h	4 h
Langue moderne I	2 h	2 h	2 h	2 h
Mathématique	2 h	2 h	2 h	2 h
Religion – Morale – CPC	1 h	1 h	1 h	1 h
Histoire	1 h	1 h	1 h	1 h
Géographie	1 h	1 h	1 h	1 h
Cours de Philosophie et Citoyenneté	1 h	1 h	1 h	1 h
Formation au choix				
Option de base groupée : restauration	16 heures	16 heures	16 heures	16 heures
Langue moderne II	2 h	2 h	2 h	2 h
Technologie des boissons	----	1 h	----	----
Technologie des matières	2 h	----	----	----
Technologie de l'œnologie	----	----	1 h	1 h
Technologie du métier : cuisine	1 h	2 h	1 h	2 h
Technologie du métier : salle	1 h	1 h	1 h	1 h
Travaux pratiques : cuisine	5 h	5 h	5 h	5 h
Travaux pratiques : salle	5 h	5 h	5 h	5 h
Technologie de l'hygiène professionnelle	----	----	1 h	----
Activités au choix	1 heure	2 heures	2 heures	2 heures
Méthode de travail et d'étude	1 h	----	----	----
Technologie de la boucherie	----	1 h	----	----
Travaux pratiques : boucherie	----	1 h	1 h	1 h
Connaissance de gestion	----	----	1 h	1 h
Renforcement	1 heure	2 heures		
Français (méthode de travail)	----	1 h	----	----
Mathématique	1 h	1 h		
TOTAL	34 heures	36 heures	36 heures	36 heures
Remédiation et/ou Réorientation		1 heure	1 heure	2 heures
Technologie du métier : cuisine	----	1 h	----	----
Connaissance de gestion	----	----	1 h	1 h
Technologie de l'œnologie	----	----	----	1 h

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7 – BE-5000 Namur – 081 / 77 68 34

www.ehpn.be



@ehpnamur