



PROVINCE
de NAMUR

École Hôtelière

Au cœur
de votre formation



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR

— CITADELLE —

Révélateur de Talents!

Section Professionnelle
Restaurateur - Restauratrice



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 le concret, vous favorisez le travail 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} professionnelle :

- Avoir réussi le premier degré commun et obtenu le CEB

OU

- Avoir obtenu une attestation d'orientation du Conseil de classe du 1^{er} degré

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

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 de la 6^{ème}, vous obtiendrez dans la filière professionnelle :

- Le Certificat d'Etudes de 6^{ème} année de l'Enseignement Secondaire Professionnel.
- Le Certificat de Qualification « 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} professionnelle, plusieurs possibilités peuvent être envisagées pour se perfectionner :

- **7^{ème} professionnelle** : « Sommelier-Sommelière », « Complément en techniques spécialisées de restauration », ...
- **Compagnonnage** : Durant 2 ans, le compagnon découvre les techniques et se perfectionne chez de grands chefs pour présenter en finalité son « chef d'œuvre » !

Cours	3 P	4 P ***	5 P	6 P
Formation commune	15 heures	15 heures	15 heures	15 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	3 h	3 h	3 h	3 h
Langue moderne	2 h	2 h	2 h	2 h
Mathématique	2 h	2 h	---	---
Religion – Morale – CPC	1 h	1 h	1 h	1 h
Cours de philosophie et citoyenneté (CPC)	1 h	1 h	1 h	1 h
Géographie	1 h	1 h	1 h	2 h
Histoire	1 h	1 h	1 h	
Formation au choix				
Option de base groupée : restaurateur	18 heures	18 heures	18 heures	18 heures
Technologie des matières	1 h	---	---	---
Technologie de l'œnologie	---	---	1 h	1 h
Technologie du métier : cuisine	1 h	2 h	1 h	1 h
Technologie du métier : salle	2 h	2 h	1 h	1 h
Travaux pratiques : cuisine	7 h	7 h	7 h	7 h
Travaux pratiques : salle	7 h	7 h	7 h	7 h
Technologie de l'hygiène professionnelle	---	---	1 h	1 h
Activités au choix	1 heure	2 heures	1 heures	1 heure
Méthode de travail et d'étude	1 h	1 h	---	---
Technologie de la boucherie	---	1 h	---	---
Technologie salle, œnologie, réception	---	---	1 h	1 h
Renforcement	2 heures	1 heure	2 heures	2 heures
Langue moderne	1 h	1 h	2 h	2 h
Travaux pratiques : Salle	1 h	---	---	---
TOTAL	36 heures	36 heures	36 heures	36 heures
Remédiation et/ou Réorientation		1 heure	2 heures	2 heures
Technologie du métier : cuisine	---	---	1 h	---
Technologie de l'œnologie	---	---	---	1 h
Technologie Boucherie	---	---	---	1 h
Travaux pratiques : cuisine	---	1 h	---	---
Travaux pratiques : Boucherie	---	---	1 h	---

*** 4P : dès septembre 2018 : passage à la Certification Par Unités (CPU)

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7

BE-5000 Namur

081 / 77 68 34

www.ehpn.be

@ehpnamur

