

Cours	7 p cuisine spécialisée
<b>Formation commune</b>	<b>12 heures</b>
Education Economique et sociale	2 h
Education physique	2 h
Formation scientifique	2 h
Français	4 h
Religion – Morale – CPC	1 h
CPC	1 h
<b>Formation au choix</b>	
<b>Option de base groupée : techniques spécialisées</b>	<b>20 heures</b>
Technologie	2 h
Chimie alimentaire	2 h
Langue : Anglais	2 h
Travaux pratiques : restauration	14 h
<b>TOTAL</b>	<b>32 heures</b>

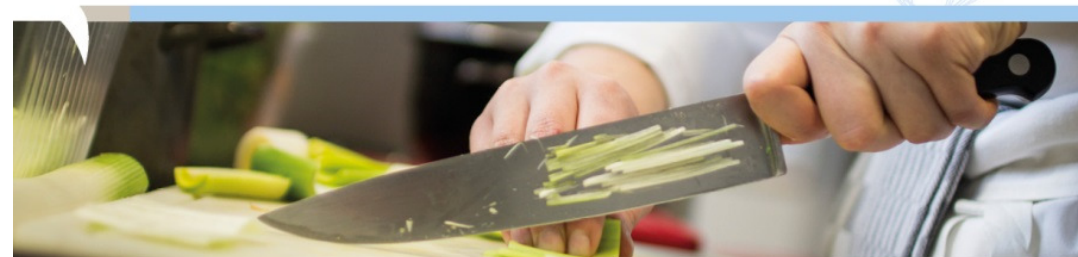
Plus d'informations ?

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

[www.ehpn.be](http://www.ehpn.be)



@ehpnamur



ÉCOLE HÔTELIÈRE  
PROVINCIALE DE NAMUR

— CITADELLE —

*Révéléateur de Talents !*

*Fème Spécialisation*

*Complément en techniques spécialisées de*

*Restauration*



### 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 aimez travailler en équipe, vous êtes créatif et persévérant, vous êtes issu d'une 6<sup>ème</sup> technique de qualification « hôtelier-restaurateur » ou d'une 6<sup>ème</sup> professionnelle « restaurateur(trice) », alors cette formation est la vôtre !

### Conditions d'accès :

Pour intégrer la 7<sup>ème</sup> professionnelle « Complément en techniques spécialisées de Restauration », il faut avoir terminé une 6<sup>ème</sup> Technique de Qualification « Hôtelier-Restaurateur » ou une 6<sup>ème</sup> Professionnelle « Restaurateur(trice) » ou « Boulanger-Pâtissier » ou « Cuisinier de collectivité » ou « Boucher-Charcutier ».

### Ce que nous offrons en 7<sup>ème</sup> spécialisation en techniques de restauration :

Cette formation amènera l'élève à devenir citoyen responsable, acteur de sa propre formation à travers des projets personnels ou collectifs, des initiatives. Il testera des techniques nouvelles, découvrira et s'appropriera des savoirs dans des domaines spécialisés et variés tels la cuisine :

- Sous-vide : normes et règlements, techniques spécifiques, ...
- Déstructurée : nouvelles tendances, évolution des modes, combinaison des produits, ...
- Diététique et allergène : normes, adaptation des recettes, gastronomie végétarienne, ...
- Contemporaine belge et du terroir : évolution, productions régionales, modernisation des classiques, ...
- Tendances et nouvelles modes : gastronomie insolente et décalée, alimentation saine et durable,...
- Chocolat et pâtisserie fine : approche évolutive, modernisation des classiques, ...
- La création et la gestion en autonomie d'un restaurant didactique ouvert à une clientèle extérieure,
- La possibilité pour les élèves issus de la filière professionnelle d'obtenir le CESS.

### Les atouts de notre formation :

- Cours dispensés par nos professeurs et des intervenants extérieurs spécialisés (chefs de renom),
- Utilisation de matériel compétitif, innovant et de pointe,
- Stages en entreprises en rapport direct avec la matière pour construire son projet professionnel,
- Partenariats avec des entreprises spécialisées : visites, mise à disposition de matériel novateur, conférences, démonstrations, master class, ...

### Titres obtenus :

Au terme de la formation vous obtiendrez :

- L'attestation de Compétences Complémentaires au CQ de 6<sup>ème</sup>,
- Le CESS pour les élèves diplômés de la filière professionnelle,
- Le Certificat relatif aux Connaissances de Gestion de base,
- Le Diplôme d'Honneur de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.