

Cours *	7 p cuisine spécialisée
Formation commune	12 heures
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
Formation au choix	
Option de base groupée : techniques spécialisées	20 heures
Technologie	2 h
Chimie alimentaire	2 h
Langue : Anglais	2 h
Travaux pratiques : restauration	14 h
TOTAL	32 heures

* sujet à modification par la FWB

Plus d'informations ?

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

www.ehpn.be



@ehpnamur



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR
— CITADELLE —

Révéléateur de Talents !

Femme 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 expérience 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.

Conditions d'accès :

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

Ce que nous offrons en 7^{ème} 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 et des initiatives. Deux options s'offrent à vous :

1) La cuisine salée :

- 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,...

2) Les desserts de restauration :

Apprentissage des techniques de base ou revisiter les classiques et en leur apportant une touche de modernité. L'élève apprendra également la mise en plan d'une carte de dessert adaptée, tout en respectant la saisonnalité des produits, la maîtrise des coûts et les présentations raffinées.

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, ...
- Possibilité de stage pré-pro sous Erasmus+

Titres obtenus :

- L'attestation de Compétences Complémentaires au CQ de 6^{ème},
- 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.