



École Hôtelière
Provinciale de Namur

E H P N





BIENVENUE ...

Ehpn, Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, des lettres qui s'affichent depuis plus de 85 ans dans le paysage de l'enseignement et des métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Des lettres de noblesse qui traduisent auprès des professionnels et du grand public la qualité et la passion.

Des lettres auxquelles s'ancrent les valeurs fondamentales de l'Ecole, l'excellence, la rigueur, l'effort, le respect, la persévérance, le dépassement de soi.

Des lettres qui battent dans le cœur des anciens, qu'ils soient, sommeliers, maîtres d'hôtel, chefs, parmi lesquels bon nombre d'étoilés, et qui s'avèrent nos meilleurs ambassadeurs tant en Belgique qu'à l'étranger.

Mais une telle réputation ne s'acquiert pas d'un coup de baguette magique.

Elle se construit au quotidien par la confrontation sur le terrain, par les partenariats avec les acteurs du secteur.

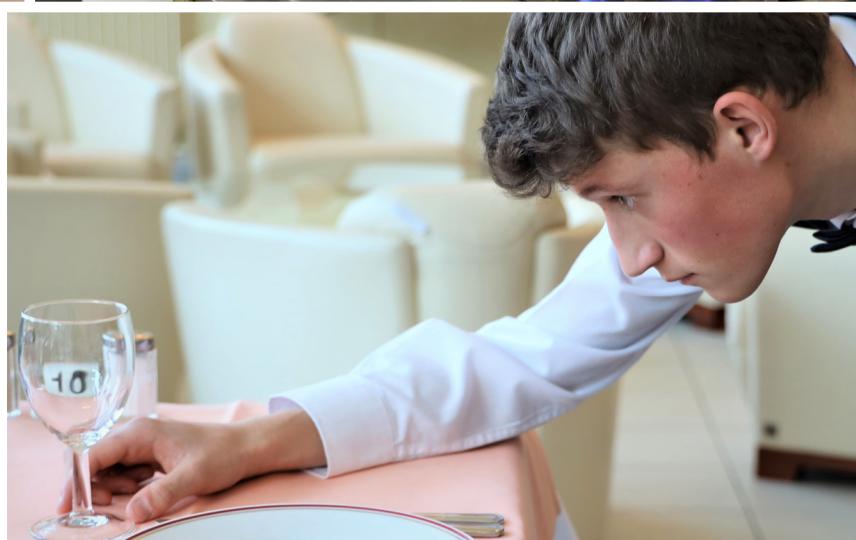
Elle se mérite par les efforts incessants de toutes les personnes impliquées dans la transmission des savoirs-faire et savoir-être.

Elle se traduit par la volonté de perpétuer les gestes, les bases, tout en inscrivant dans ses orientations les nouvelles techniques et tendances.

Car l'art culinaire est un art vivant.

Fierté d'appartenance et humilité d'apprentissage font partie intégrante de notre culture.

L'Ecole hôtelière Provinciale de Namur : *Révéléateur de Talents !*



PHILOSOPHIE ...

L'École Hôtelière Provinciale de Namur est une école secondaire où une formation générale solide est dispensée et à laquelle se greffe une formation spécifique et technique dans tous les métiers de l'hôtellerie – restauration.

Entre littérature française, tableau de Mendeleïev, histoire, langues modernes, l'élève se forge une « tête bien faite » d'homme ou de femme cultivé, citoyen du monde.

Outre un **diplôme d'études secondaires**, sésame pour poursuivre des études supérieures, le jeune vient également quérir une reconnaissance de la profession et un **certificat de qualification**.

Quand il troque son uniforme d'étudiant contre le smoking de maître d'hôtel ou la veste blanche de cuisinier, il devient un apprenti ouvrier et découvre, pas à pas, la définition complexe de ce noble mot : l'ouvrier est celui qui œuvre.

Une spécificité particulière de notre école, outre les périodes d'immersion professionnelle réside dans le fait que lorsque nos élèves ne sont pas derrière les fourneaux ou au service en salle, ils endossent le rôle de « client » au restaurant didactique. Car la dégustation est l'éducation du/au goût et la découverte des mets les plus divers, permet l'acquisition d'un savoir-être essentiel pour un futur professionnel.

De plus, afin de s'inscrire dans une démarche citoyenne et de respect de l'environnement, l'école forme à la gastronomie éthique.





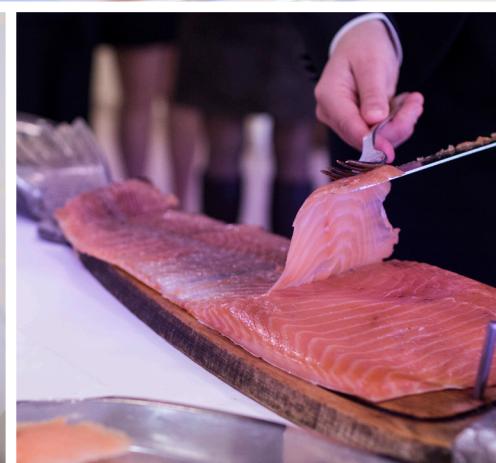
MOTIVATIONS

L'objectif des élèves intégrant l'école est d'y apprendre un métier noble, mais exigeant : l'hôtellerie-restauration et ses multiples facettes.

En les interrogeant, on peut dénombrer une palette de motivations. Pour les uns, l'objectif n'est que cuisine : allier saveurs, couleurs et textures afin de confectionner des plats subtils et variés. Régaler tant pour les papilles que pour les pupilles.

Pour les autres, l'épanouissement vient dans l'art de dresser la table, de servir avec efficacité et discrétion, d'effectuer en public des découpes délicates ou flambages spectaculaires, d'anticiper les besoins de chacun.

A l'issue de leur formation, ils ont **mesuré l'importance de l'organisation**, du **relationnel**, du travail d'équipe, de la maîtrise de soi et cette facette du métier trop souvent négligée ou ignorée : **acquérir le sens de l'hospitalité, exigence primordiale dans la production de service.**

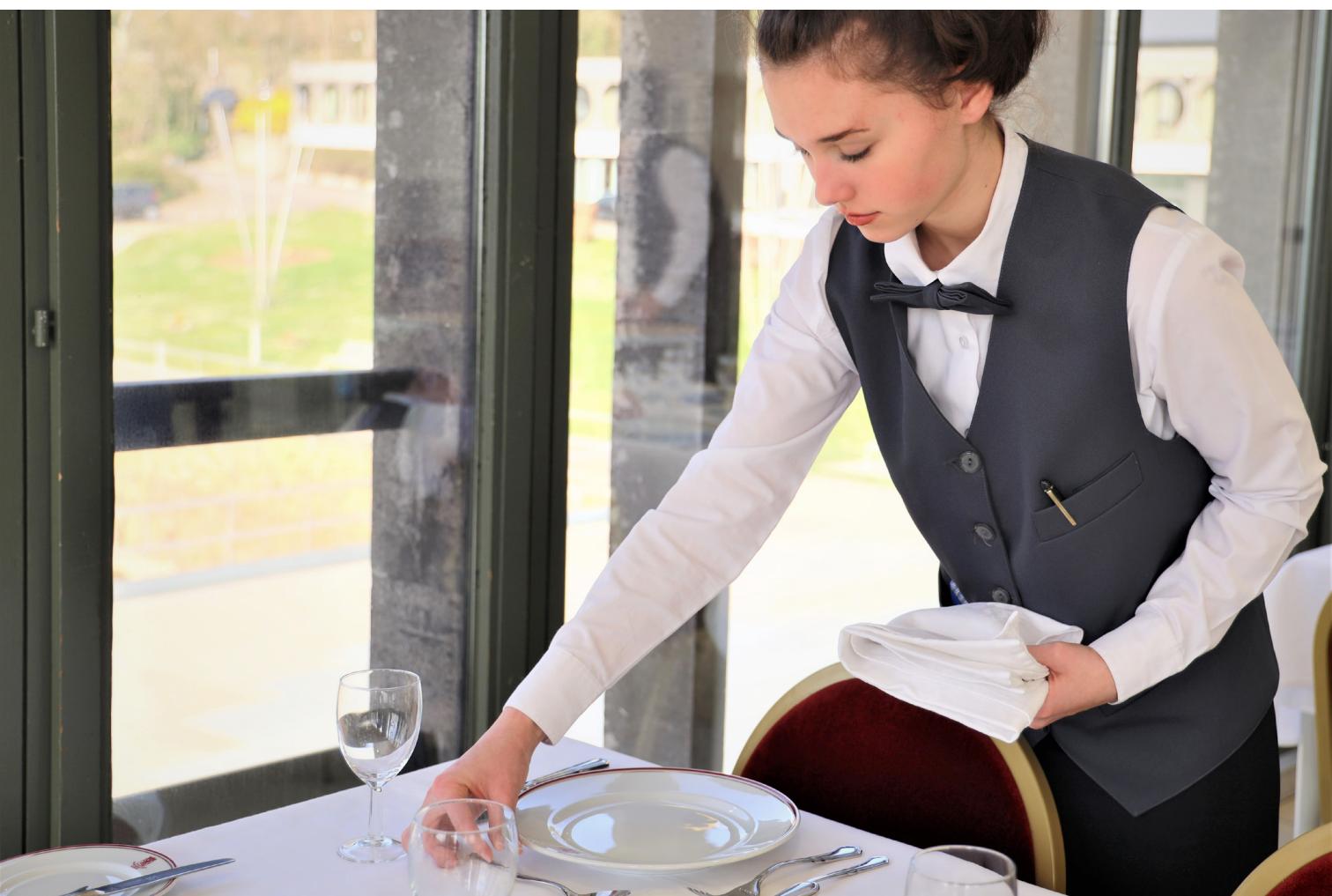




MÉTIERS

La formation dispensée permet d'embrasser **la large gamme des métiers de bouche et de l'hôtellerie**. Au plus près de la cuisine : commis, cuisinier, chef, pâtissier, traiteur,... Plus proche de la salle : barman, serveur, maître d'hôtel, sommelier... Ces formations sont **organisées, tant en plein exercice, qu'en alternance**.

La maîtrise des savoirs-faire de ces métiers permettent l'intégration rapide dans la bistronomie, la maison de famille, tout comme au service d'une brigade dans un restaurant, d'une structure privée ou d'une chaîne d'hôtels.





INFRASTRUCTURES

L'Ecole hôtelière Provinciale de Namur, s'étend sur deux sites.

La Citadine, plus au cœur de la ville, est dédiée aux élèves entamant leur formation. De plus petite taille, véritable pouponnière pour les nouveaux venus. Intégration aux équipes, initiation aux gestes et sensibilisation aux valeurs humaines sont les fondements pour cette première année d'insertion dans le secteur. Elle n'a rien à envier aux autres, puisque l'infrastructure performante est équipée de tout le matériel professionnel indispensable à une formation de qualité.

La Citadelle, sur les hauteurs de Namur et dominant la vallée de la Meuse, est le centre administratif et organisationnel de l'Ecole.

Le site compte 3 restaurants, dont le didactique et celui des élèves de 7^{ème}, salles de cours théoriques, techniques, et pratiques.

C'est également là, au cœur de la nature, que l'internat accueille les élèves trop éloignés de leur domicile.



Quant au Centre de technologies avancées (CTA), il est entièrement dédié à la spécialisation des techniques d'accueil et de réception en français et langues étrangères. Il contribue grâce, à son équipement de pointe, à une réelle valeur ajoutée dans la quête des compétences.





Le concept de CAMPUS HOTELIER est unique en Belgique. Il constitue un pôle d'excellence permettant de construire de meilleures synergies entre les 4 établissements de formation hôtelière.

Les formations sont proposées dès l'âge de 14 ans. De commis à hôtelier-restaurateur pour le secondaire, manager en gestion hôtelière ou entrepreneur en arts culinaires, pour le supérieur, pratique de l'accueil pour le Centre de technologie avancée, avec le soutien de l'école d'application qu'est l'hôtel restaurant le Château de Namur****. Une concentration d'outils et d'infrastructures pour une culture forte, la recherche de l'excellence, un réseau solide pour tous les métiers de l'hôtellerie.

Le Château de Namur, hôtel-restaurant****, situé dans un cadre remarquable est notre école d'application. Tous nos élèves y effectuent des stages tant en salle ou en cuisine. Là, sous l'œil avisé et les conseils de l'équipe de professionnels, ils se confrontent à la réalité du terrain, tant dans l'art culinaire que celui du service.

Géré dans une logique commerciale, ils assurent toutes les responsabilités incombant au métier et perfectionnent ainsi gestes, attitudes et comportements.

Campus hôtelier



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR
CITADELLE
Révéléateur de Talents!

HEPN HAUTE ÉCOLE
DE LA PROVINCE
DE NAMUR
WWW.HEPN.BE

CTA
Centre de Technologies Avancées
gestion hôtelière - accueil/réception
Ecole Hôtelière Provinciale de Namur

Chateau de Namur

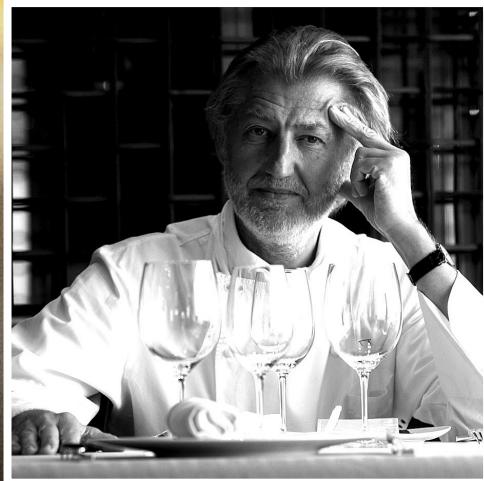


^ Sang Hoon Degeimbre
L'air du Temps



< Pascal Devalkeneer
Le Chalet de la Forêt

∨ *Restaurant Pierre Gagnaire*



IMMERSION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Notre formation ne pourrait être complète sans ces périodes d'immersion en milieu professionnel.

Quitter le milieu scolaire pour intégrer une véritable équipe de professionnels, dans une maison, s'adapter aux contraintes et aux horaires, occuper un poste, prendre des responsabilités, côtoyer le métier, ses exigences et ses victoires est un incontournable ; une expérience riche et unique !

C'est la raison pour laquelle, **chaque stage est attribué selon le profil de l'élève**, selon ses aptitudes, ses capacités et son niveau de progression dans l'apprentissage du métier. De l'amont à l'aval, les maisons accueillant nos élèves sont de véritables partenaires avec lesquels un dialogue, un parcours de stage individuel est élaboré.

De la maison familiale, à l'étoilé, de la Belgique à l'étranger, l'élève en revient, sans conteste transformé et enrichi.

Par notre adhésion au programme **Erasmus +**, **nos élèves néo-diplômés** peuvent bénéficier de **bourses** pour un stage à l'international. Cette opportunité de perfectionnement en langues étrangères constitue une plus-value valorisée dans leur CV, et est très appréciée par la profession.



Belgique : Grappe D'Or, Château du Milord, Comme Chez Soi, Air du Temps, Eau Vive, Moulin Hideux, Chalet de la Forêt, villa Lorraine, ...

Etranger : Restaurant Pierre Gagnaire, le Bristol Paris, Présidence de la République, la Chèvre d'Or, Cap d'Eden Roc, Majestic Barrière, Maison Pic Valence, Ferme St Siméon, ...



Concours Skills Horecatel ^



^ Concours Romeyer



∨ Concours Jeunes Talents en Herbe



CONCOURS

Autres moments pour s'épanouir, apprendre à gérer son stress, **partager une complicité d'équipe, évaluer ses compétences : les concours.**

Concours de salle, tels le Worldskill's, le concours Michel SERVET ou de cuisine, tels le Trophée Baron Romeyer, ... Ils font partie intégrante de nos priorités. Coachés par des chefs, conseillés par leurs enseignants de pratique, les élèves motivés et sélectionnés sont encadrés tant lors des entraînements, que lors du jour de l'épreuve.

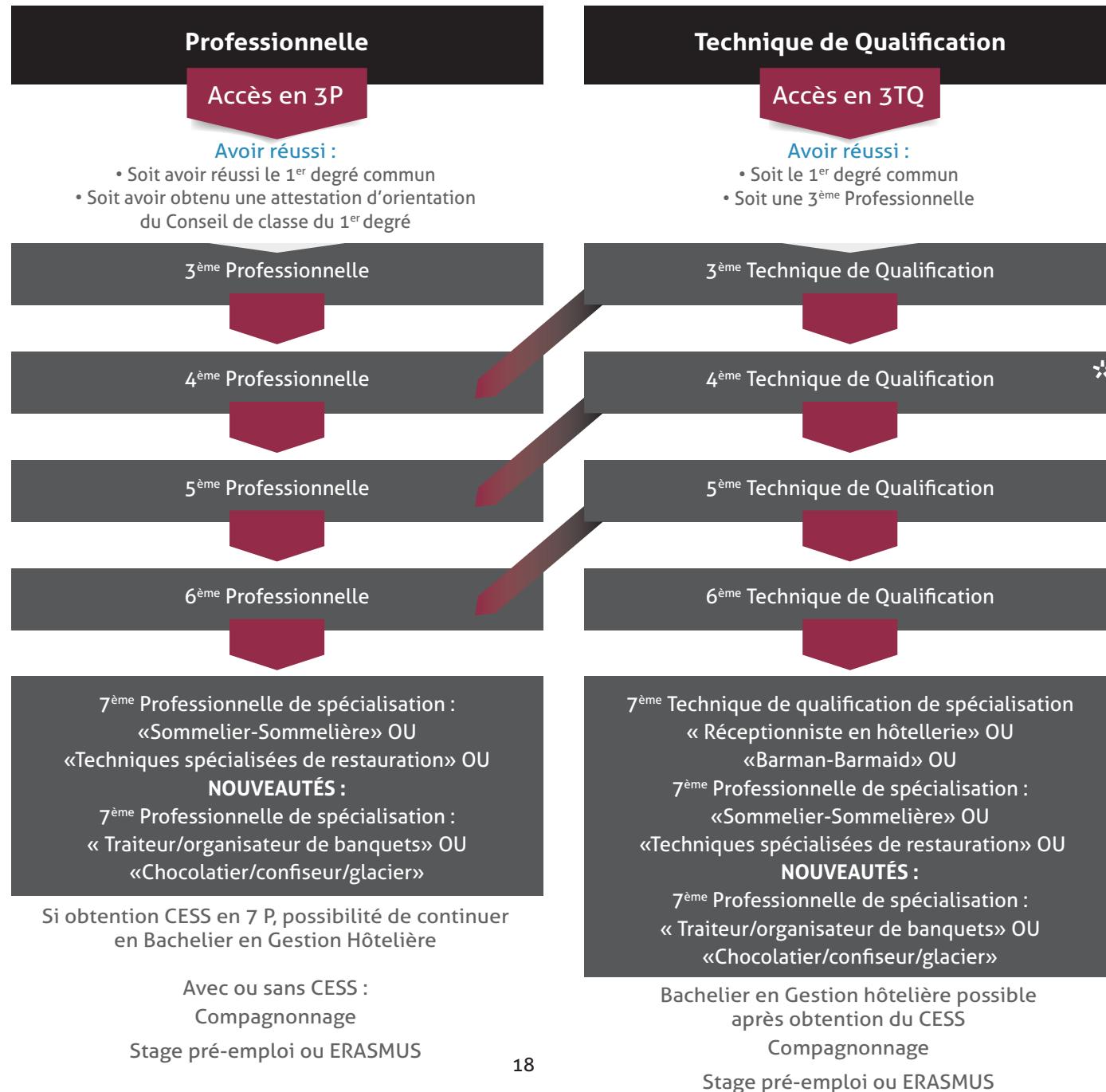
Aux dires des participants, on ne sort pas indemne de ce type d'expérience, car outre le perfectionnement technique, la maturité professionnelle acquise est incommensurable.

Afin de sensibiliser les plus jeunes, le concours « Jeunes Talents en Herbe » est régulièrement organisé par l'école en son sein, est destiné aux élèves de 12 ans voulant exercer leur passion. Par binôme, après un coaching par des chefs, les participants élaborent un repas complet et assurent toutes les étapes du dressage de la table au service. Une **expérience unique pour les juniors**, qui peut-être un jour défendront les couleurs de l'école dans des concours prestigieux.

L'Ecole est également **le lieu d'accueil de concours de renom**, tels le Taittinger, le concours Georges Samain,

Moments d'effervescence, de magie où les lumières brillent pour des chefs professionnels, mais où **nos élèves commis côtoient les plus grands** et s'imprègnent des moindres détails.

OFFRE DE FORMATIONS ET DIPLÔMES



Alternance

Pour la formation en alternance, l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur propose des formations en commis de cuisine, commis de salle, housekeeping, gouvernante, majordome ainsi que des spécialisations de 7^{ème} en Sommellerie et techniques avancées de cuisine.

Vu les nombreuses possibilités d'inscriptions dans ces sections selon le parcours scolaire, veuillez prendre contact directement avec l'école pour les conditions d'accès ainsi que le parcours de formation.

FORMATIONS



* Autre formation en lien avec l'hôtellerie :
Ouverture d'une "4^{ème} Technique de qualification "Gouvernante-Majordome"

Plus d'infos via le QR code ci-dessus



L'APRÈS

Les classes de 7^{ème} s'articulent sur des projets tels que la gestion et l'organisation de leur propre restaurant autonome et ouvert au public. De la décoration, au choix du nom, de l'élaboration de la carte, aux réservations, de la confection des plats, à l'accueil des clients, tout est sous l'entière responsabilité des élèves. **Un véritable aboutissement de la formation de base.**

L'année est ponctuée de voyages d'études, de conférences ciblées, tenues par des spécialistes, de cours dispensés par des praticiens professionnels, chefs, sommeliers,...

Véritable trait d'union avec l'entrée dans le monde professionnel, la dynamique de groupe contribue à l'enrichissement de chaque personnalité.

A l'élève voulant poursuivre sa formation sur le terrain et à l'international, l'Ecole lui propose une formation en **compagnonnage**. Cuisinier, chocolatier, sommelier, le compagnon affine son apprentissage auprès de maisons de renom. Durant de longs mois, aux côtés de différents maîtres, le compagnon répète inlassablement le geste, le parfait ; puis, poursuit sa route vers un autre lieu où il bénéficiera d'autres conseils, vivra d'autres pratiques.

Au terme, il présente à un jury son **chef d'œuvre**, qui le consacrera compagnon.

Expérience immensément riche, tant d'un point de vue humain, que technique.

Pour d'autres profils, les stages pré-professionnels réalisés à l'issue de leur formation constituent un véritable tremplin.



ALUMNI

Depuis des décennies, nos anciens sont nos meilleurs ambassadeurs.

Quelques figures emblématiques (de gauche à droite) :

Stéphanie Thunus, Restaurant « Au gré du Vent* »

Lionel Rigolet, le restaurant « Comme chez Soi** » à Bruxelles

Stefan Jacobs, Chef au restaurant «Hors-Champs», à Ernage

Pierre Résimont, propriétaire et chef de « L'Eau Vivre** » à Arbre

Carl Gillain, Chef à «L'Agathopède» à Namur, concurrent Top Chef

Julien Wauthier, Chef à « la Plage d'Amée* », concurrent Top Chef

Martin Volkaerts, Chef du Restaurant « L'Amandier » à Genval, concurrent Top Chef

Gérald Watelet, animateur à la RTBF « Sans Chichi », « Un gars, un Chef »,

« C'est du Belge », styliste de renommée mondiale

Berenice Holemans, sommelière et propriétaire de «Divine Caviste», à Wierde

Mais aussi :

Amaury Bartiaux, meilleur sommelier de Wallonie

Grégoire Gillard, « Barge »

Cathy Goedert, « Boulangerie Cathy Goedert », Luxembourg

Rénaud Thiry, cuisinier pour l'ambassade de Belgique en France

Clément Petitjean, propriétaire et chef de la « Grappe d'Or* » à Arlon

Ludovic Vanackere, propriétaire et Chef de « l'Atelier de Bossimé »

Olivier Bruckner, propriétaire et Chef de « Moma », « Brasserie du Casino de Namur »

Philippe Meyers, propriétaire et Chef du « Restaurant Philippe Meyers* »

Robin Van Habost, Chef au restaurant «Recto-Verso», à Ciney

Marc Detraux, sommelier et propriétaire du bar à vins «Vino Vino», à Namur

Eric Boschman, oenologue, conférencier, animateur...

Et tant d'autres ...



**ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR**
CITADELLE

Révélateur de Talents !

Depuis plus de 85 ans, l'École Hôtelière Provinciale de Namur forme aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Formations proposées :

- Dès la 3^{ème} : Sections technique et professionnelle
- Détenteurs d'un CESS : section dédiée «Humaniste» en 2 ans
- 7^{èmes} de spécialisation en salle et cuisine
- Ouverture de nouvelles formations en alternance

Site de la Citadelle :

En train : arrêt à la gare de Namur

En bus : depuis la gare de Namur, prendre le bus n°3 et descendre à l'arrêt "Ecole Hôtelière"

En voiture :

E411, sortie 13 "Bouge" ou sortie 14 "Namur Centre"

E42, sortie 12 "Gembloux" direction Namur

Site de la Citadine :

En train : arrêt à la gare de Namur

En bus : depuis la gare de Namur, prendre le bus n°3 ou 27 et sortir à l'arrêt «maternité provinciale»

En voiture :

E411, sortie 13 «Bouge» ou sortie 14 «Namur Centre»

E42, sortie 12 «Gembloux» direction Namur



Avenue de l'Ermitage 7
5000 Namur
Inscriptions : www.ehpn.be
Tél : 081 776 834
Facebook | @ehpnamur



www.province.namur.be