

Cours *	5LH	6LH
Formation commune	2 heures	2 heures
Langue moderne	2	2
Formation au choix	24 heures	24 heures
Option de base groupée : restaurateur CPU		
Langue moderne	1	1
Technologie de boucherie	----	1
Technologie de l'œnologie	----	1
Technologie du métier : cuisine	4	3
Technologie du métier : salle	4	2
Technologie salle, œnologie, réception	1	1
Travaux pratiques : boucherie	----	1
Travaux pratiques : cuisine	7	7
Travaux pratiques : salle	7	7
TOTAL	26 heures	26 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



Lien vers
la formation



Facebook



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR

— CITADELLE —

Révélateur de Talents !

Section Professionnelle
« Humaniste »



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.

Votre profil :

Vous avez obtenu votre CESS, 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 :

La formation est accessible si vous avez terminé vos études secondaires **ET** que vous êtes en possession de votre Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS).

Un programme adéquat :

Nous vous proposons un cycle d'études de deux ans, de niveau secondaire, une formation entièrement dédiée et débouchant sur l'octroi d'un **certificat de qualification en restauration**, en tous points semblable à celui délivré aux élèves sortant de sixième professionnelle.

Le programme propose des cours théoriques relatifs à la profession et une pratique professionnelle très intensive en salle et cuisine (voir grille-horaire).

Esprit général de travail :

- **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 la 1^{ère} année d'études, les élèves réalisent un stage d'un mois dans notre école d'application, l'hôtel - restaurant « Château de Namur**** » et également un stage pendant la saison juillet-août dans les meilleurs établissements que compte le pays. En 2^{ème} année, les stages sont effectués, durant l'année scolaire, au Château de Namur et pour les élèves désireux, il y a également une possibilité de prester un stage préprofessionnel dans des maisons de renom en Belgique ou à l'étranger.
- **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
- Possibilité de stage pré-pro sous le label Erasmus+

Titres obtenus :

Au terme des deux années, vous obtiendrez :

- Le Certificat de Qualification de 6^{ème} année de l'Enseignement Professionnel «Restaurateur(rice) ».
- Le Certificat relatif aux Connaissances de Gestion de base.
- Le Diplôme d'Honneur de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.

Au terme de ce cursus, une large palette de métiers s'ouvre à vous, cuisinier, chef, sommelier, maître d'hôtel, traiteur.... A moins que vous ne préfériez-vous orienter vers un compagnonnage, ou des études supérieures en management hôtelier...