

Cours	3 TQ	4 TQ	5 TQ	6 TQ
Formation commune	17 heures	17 heures	18 heures	18 heures
Cours de Philosophie et Citoyenneté	1	1	1	1
Education Economique et sociale	----	----	2	2
Education physique	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2
Français	4	4	4	4
Géographie	1	1	1	1
Histoire	1	1	1	1
Langue moderne I	2	2	2	2
Mathématique	3	3	2	2
Religion – Morale – CPC	1	1	1	1
Formation au choix	16 heures	19 heures	17 heures	17 heures
Option de base groupée : Restauration				
Connaissance de gestion	----	----	2	1
Langue moderne II	2	2	2	2
Technologie de l'hygiène professionnelle	----	----	1	----
Technologie de l'œnologie	----	----	1	1
Technologie de la boucherie	----	2	----	----
Technologie des boissons	----	1	----	----
Technologie des matières	2	----	----	----
Technologie du métier : cuisine	1	2	1	2
Technologie du métier : salle	1	2	1	1
Travaux pratiques : boucherie	----	----	1	1
Travaux pratiques : cuisine	5	5	5	5
Travaux pratiques : salle	5	5	5	5
TOTAL	33 heures	36 heures	37 heures	36 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 Technique de Qualification
Hôtelier - Restaurateur



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 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 :

En 3^{ème} technique :

- avoir réussi le premier degré commun (si le premier degré a été réussi en trois années (2ème complémentaire), un bilan doit être établi avec le centre PMS)

OU

- avoir réussi une 3ème professionnelle quelle qu'elle soit.

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

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**** ». Nous offrons aussi la possibilité d'un stage pré-pro sous le label Erasmus+
- **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 du 3^{ème} degré:

- Le Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS),
- Le Certificat relatif aux Connaissances de gestion de base,
- Le Certificat de Qualification « Hôtelier-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} technique de qualification, plusieurs possibilités peuvent être envisagées pour se perfectionner :

- **7^{ème} année de spécialisation** : « Sommelier-Sommelière », « complément en techniques spécialisées de restauration », « Réceptionniste en hôtellerie », « Barman/barmaid » ...
- **Compagnonnage** : Durant 2 ans, le compagnon découvre les techniques et se perfectionne chez de grands chefs pour présenter en finalité son « chef d'œuvre » !
- **Accès à l'enseignement supérieur.**