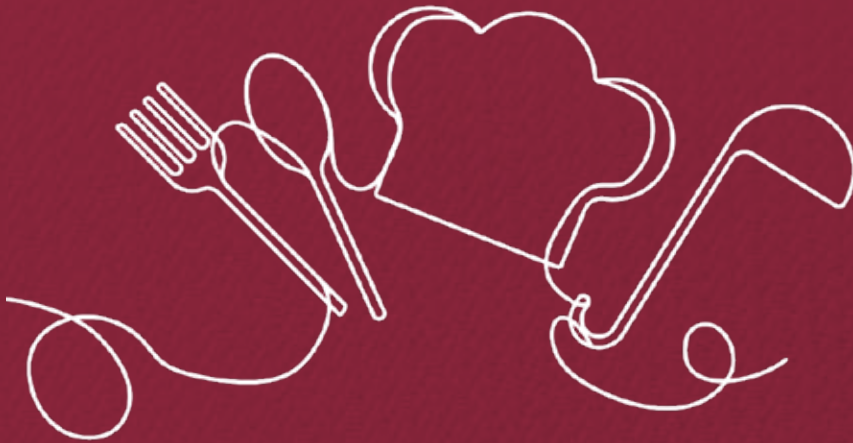




7^{ème} Spécialisation
Complément en techniques
spécialisées de Restauration

Conditions d'accès :

Pour intégrer la 7^{ème} professionnelle « Complément en techniques spécialisées de Restauration », il faut avoir terminé 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.

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,...

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
- Le Diplôme de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.

COURS (sujet à modification par la FWB)	7P cuisine spécialisée
FORMATION COMMUNE (pour obtention CESS)	12 heures
Education Economique et sociale	2h
Education physique	2h
Formation scientifique	2h
Français	4h
Religion - Morale - CPC	1h
CPC	1h
FORMATION AU CHOIX	
OPTION DE BASE GROUPÉE : TECHNIQUES SPÉCIALISÉES	20 heures
Technologie	2h
Chimie alimentaire	2h
Langue : Anglais	2h
Travaux pratiques : restauration	14h
TOTAL	32 heures

Pour plus d'informations :
Avenue de l'Ermitage, 7 – 5000 NAMUR
081 77 68 34



www.ehpn.be



[@ehpnamur](https://www.facebook.com/ehpnamur)

