



Section Technique de Qualification Hôtelier - Restaurateur

Conditions d'accès :

En 3^{ème} technique :

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

OU

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

Possibilité de s'inscrire en 4^{ème} technique en ayant réussi une 3^{ème} année.

Possibilité de s'inscrire en 5^{ème} technique sur conseil d'admission.

Titres obtenus au terme du 3^{ème} degré:

- Le Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS),
- Le Certificat de Qualification « Hôtelier-restaurateur(trice) » de 6^{ème} année,
- Le Diplôme 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 :

- **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.**
- Nous offrons aussi la possibilité d'un stage pré-pro sous le label **Erasmus+**

COURS (sujet à modification par la FWB)	3 TQ	4 EQ	5 EQ	6 EQ
FORMATION COMMUNE	17 heures	17 heures	18 heures	18 heures
Education Economique et sociale	/	/	2h	2h
Education physique	2h	2h	2h	2h
Formation scientifique	2h	2h	2h	2h
Français	4h	4h	4h	4h
Langue moderne I	2h	2h	2h	2h
Mathématique	3h	3h	2h	2h
Religion – Morale – CPC	1h	1h	1h	1h
Histoire	1h	1h	1h	1h
Géographie	1h	1h	1h	1h
Cours de philosophie et citoyenneté (CPC)	1h	1h	1h	1h
Formation au choix				
Option de base groupée : restauration	16 heures	17 heures	19 heures	21 heures
Connaissance de gestion	/	/	2h	2h
Langue moderne II	2h	2h	2h	4h
Technologie des boissons	/	1h	/	/
Technologie des matières	2h	/	/	/
Technologie de l'œnologie	/	/	1h	2h
Technologie du métier : cuisine	1h	2h	1h	2h
Technologie du métier : salle	1h	1h	1h	1h
Travaux pratiques : cuisine	5h	5h	5h	5h
Travaux pratiques : salle	5h	5h	5h	5h
Technologie de l'hygiène professionnelle	/	1h	1h	/
Technologie de la boucherie	/	/	1h	/
TOTAL	33 heures	34 heures	37 heures	39 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)

