



Les grilles-horaires sont disponibles sur  
notre site internet

[www.ipciney.be](http://www.ipciney.be)  
ou au secretariat des élèves.



**INSTITUT DE LA PROVIDENCE  
CINEY**

**RESTAURATEUR-TRICE  
2ÈME ET 3ÈME DEGRÉ  
PROFESSIONNEL**



**TRAITEUR  
ORGANISATEUR DE  
BANQUET  
7ÈME PROFESSIONNEL**



**INSTITUT DE LA PROVIDENCE**

Rue Piconette 1  
5590 CINEY

Direction: Monsieur WITRY

 083/23 43 80

 083/23 43 92

 [direction@ipciney.be](mailto:direction@ipciney.be)

[www.ipciney.be](http://www.ipciney.be)

## Pour l'élève qui choisit l'option

### « restaurateur-trice »

### « traiteur-organisateur de banquet »

L'élève sera amené à :

- \* réaliser divers mets
- \* effectuer le service restaurant
- \* découvrir le travail au bar
- \* découvrir des nouvelles technologies

Cet enseignement s'effectuera en quelques années et à son rythme.

Tout au long de l'année, chaque professeur rappelle les critères d'un travail de qualité.

- Le sens des responsabilités qui se manifestera, entre autres, par l'attention, l'expression, la prise d'initiative, le souci du travail bien fait, l'écoute.
- La capacité à s'intégrer dans une équipe et à œuvrer solidairement à l'accomplissement d'une tâche.
- Le respect des consignes données, qui n'exclut pas l'exercice au sens critique selon des modalités adaptées au niveau d'enseignement.

#### Conditions d'accès

##### En 3ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice »

Avoir réussi le 1er degré (CE1D) ou

Avoir été orienté par le conseil de classe vers une 3e professionnelle ou

Etre âgé de 16 ans avant le 31 décembre et ne pas satisfaire aux dispositions de l'équivalence des diplômes.

##### En 4ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice CPU »

Avoir réussi une 3ème année de l'enseignement général, technique ou professionnel.

#### Sanctions des études

Au terme de la 4ème année

- Le certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré (CESDD)

Le deuxième degré restaurateur-trice prépare au troisième degré « restaurateur-trice »,

#### Conditions d'accès

##### En 5ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice CPU »

Avoir réussi une 4ème année de l'enseignement général, technique ou professionnel.

##### En 6ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice CPU »

Avoir réussi une 5ème année dans l'option restaurateur-trice CPU

##### En 7ème Professionnelle

##### « traiteur-organisateur de banquet »

Avoir réussi une 6ème année restaurateur-trice, 6TQ hôtelier, 6P cuisinier de collectivité, 6P boucher-charcutier, 6P boulanger-pâtissier.

#### Sanctions des études

Au terme de la 6ème année

- Le certificat d'enseignement de sixième professionnelle
- Certificat de qualification de sixième

Au terme de la 7ème année

- Le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS).
- Certificat de connaissances de gestion.
- Certificat de qualification



**2022-2023**

**7<sup>ÈME</sup> QUALIFICATION PROFESSIONNELLE**

**Formation commune:**

Français	4h
Mathématique	2h
Formation sociale et économique	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h

**Formations optionnelles:**

<input type="checkbox"/> Traiteur – Organisateur/trice de banquets et réceptions:  <i>* Stages obligatoires à raison de 4 à 12 semaines sur l'année</i>	Gestion	4h
	LM Néerlandais	2h
	Technologie de la salle	2h
	Technologie de la cuisine	2h
	TP art culinaire	7h
	TP salle	3h
	<b>Total</b>	<b>34h</b>

<input type="checkbox"/> Aide soignant(e):  <i>*Stages obligatoires à raison de 10 à 12 semaines sur l'année</i>	Nutrition	2h
	Technologie des soins	10h
	Psychologie appliquée	6h
	Séminaires	2h
		<b>Total</b>

<input type="checkbox"/> Agent(e) médico-social(e):  <i>*Stages obligatoires à raison de 6 à 12 semaines sur l'année</i>	Techniques d'accueil médico-social	8h
	Outils - Applications bureautiques	8h
	LM Néerlandais	2h
		<b>Total</b>

Nom: ..... Prénom: ..... Classe:

Signature du responsable: