



Les grilles-horaires sont disponibles sur
notre site internet

www.ipciney.be
ou au secretariat des élèves.



INSTITUT DE LA PROVIDENCE

Rue Piconette 1
5590 CINEY

Direction: Monsieur WITRY

 083/23 43 80

 083/23 43 92

 direction@ipciney.be

www.ipciney.be



INSTITUT DE LA PROVIDENCE
CINEY

RESTAURATEUR-TRICE
2ÈME ET 3ÈME DEGRÉ
PROFESSIONNEL



TRAITEUR
ORGANISATEUR DE
BANQUET
7ÈME PROFESSIONNEL



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

3^{ÈME} QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Formation commune:

Français	4h
Mathématiques	2h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géographique	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h

Options:

Cuisine et salle:

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	7h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h
LM Néerlandais	2h
Total	36h

Services sociaux:

Alimentation et hygiène de vie	3h
Expression plastique	2h
Expression corporelle	2h
Formation à la vie quotidienne	6h
Éducation aux T.I.C.	2h
Enquêtes, visites et séminaires	2h
Total	33h

Nom: Prénom: Classe:

Signature du responsable:



2022-2023
4^{ÈME} QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Formation commune:

Français	4h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h
Mathématiques	2h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géographique	2h

Options:

Restaurateur/trice:

T.P Art culinaire	7h
T.P Salle	7h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h
LM Néerlandais	2h
Total	36h

Services sociaux:

Alimentation et hygiène de vie	3h
Français : Expression orale	2h
Expression plastique	2h
Formation pratique à la vie quotidienne	6h
Enquêtes, visites et séminaires	2h
Education aux T.I.C	2h
Total	33h

Nom: Prénom: Classe:

Signature du responsable: