

Hôtellerie - Restauration



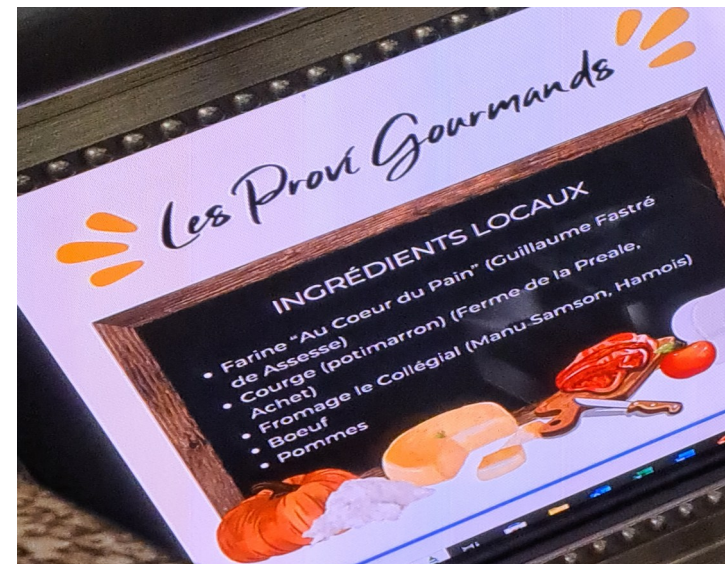
Tu aimes cuisiner?

Tu aimes le service en salle?

Tu aimes le travail au bar?

Tu désires progresser dans une formation complète dans le secteur hôtelier ?

La section hôtelière de l'Institut de la Providence t'offre cette formation dans le parcours qualifiant



Institut de La Providence

Formation hôtellerie restauration

Tu désires faire tes études dans notre établissement?

Tu fais donc le choix de vivre une expérience qui t'ouvre les portes d'une carrière dans la restauration.

La gourmandise
est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer du
bonheur.



**=> 3ème degré :
Traiteur – Organisateur/trice
de banquets et réceptions**

7BPT

Formation commune:

Français	4h
Mathématique AC	2h
Formation sociale et économique	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h
Total	14h

Options:

Gestion	4h
LM Néerlandais	2h
Technologie de la salle	2h
Technologie de la cuisine	2h
TP art culinaire	7h
TP salle	3h
Total	20h



Institut de La Providence

Rue Piconette, 1

5590 Ciney

Direction : Monsieur WITRY

083/ 23.43.80.

direction@ipciney.be

www.ipciney.be

Facebook : Institut de la Providence Ciney

**=> 3ème degré :
Restaurateur - Restauratrice**

6LR

Formation commune:

Français	4h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géographique	2h
Formation sociale et économique	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h
Total	16h

Options:

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	5h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	3h
Langue moderne: Néerlandais	2h
Total	19h

Réussite :

* CE6P

* Certificat de qualification 6P

=> Passage en 7P



Tu seras mis en situation réelle d'apprentissage,
dans notre restaurant didactique
“ *Les midis gourmands*”
où nous accueillons chaque jour
des clients extérieurs.

Tu seras 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 ton rythme.

Tu jouiras également d'une formation générale, avec des cours tels que français, néerlandais, anglais, ... C'est cours s'articulent autour de la formation hôtelière.

Ton apprentissage sera également complété par des stages.

=> dès la 4ème : 2 semaines de découvertes du métier en entreprise.

=> en 5ème : 5 semaines d'apprentissage en entreprise.

=> en 6ème : 6 semaines d'apprentissage en entreprise.

Ces stages s'effectuent dans des restaurants. Les lieux de stages sont choisis en concertation avec l'étudiant.

Une septième « Traiteur - organisateur de banquets et réceptions » pourra également venir compléter ta formation. Tu y découvriras d'autres techniques mais aussi tu y recevras la gestion nécessaire pour l'obtention de ta qualification. Au terme de cette 7ème, un CESS te sera également décerné.

=> 3ème degré : Restaurateur - Restauratrice

5LR

Formation commune:

Français	4h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géographique	2h
Formation sociale et économique	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h
Total	16h

Options:

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	6h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h
Langue moderne: Néerlandais	2h
Total	19h

**=> 2ème degré :
Restaurateur - Restauratrice**

4LR

Formation commune:

Français	4h
Mathématiques	2h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géogra-	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h
Total	16h

Options:

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	7h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h
Langue moderne: Néerlandais	2h
Total	20h



Pourquoi ?

- Une carrière qui évolue, qui te permet de progresser rapidement et qui encourage ta créativité
- Un secteur en pleine croissance et sans cesse à la recherche du « bon élément »
- Un travail en équipe, des responsabilités et un sens du devoir
- Des offres d'emploi nombreuses et variées. Tant en Belgique qu'à l'étranger.

Nos projets



- Journée d'accueil
- Voyages didactiques en Belgique et en France
- Semaines projets
- Projet école numérique - classes inversées Ipad
- Participation aux concours



=> 2ème degré : cuisine et salle

3PA

Formation commune:

Français	4h
Mathématiques	2h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géogra-	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h
Total	16h

Options:

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	7h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h
Langue moderne: Néerlandais	2h
Total	20h

Réussite : Passage en 4LA