



Les grilles-horaires sont disponibles sur
notre site internet

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

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

5^{ÈME} QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Formation commune:

Français	4h	
Mathématiques	2h	<i>Sauf restaurateur/trice</i>
Langue moderne I : anglais	2h	<i>Sauf aide familial(e)</i>
Formation historique et géographique	2h	
Formation sociale et économique	2h	
Formation scientifique	2h	
Education physique	2h	
Religion catholique	2h	

Options:

<input type="checkbox"/> Restaurateur/trice: <i>* Stages obligatoires à raison de 8 à 19 semaines sur les 3 ans</i>	T.P. Art culinaire	7h
	T.P. Salle	6h
	Technologie de la cuisine	2h
	Technologie de la salle	2h
	Langue moderne : néerlandais	2h
	Total	35h

<input type="checkbox"/> Aide familial(e): <i>* Stages obligatoires à raison de 12 à 15 semaines sur le degré</i>	Éducation nutritionnelle	4h
	Soins d'hygiène et de confort	6h
	Psychologie appliquée	5h
	Education sociale et familiale	5h
Total	36h	

<input type="checkbox"/> Aux. administratif/tive et d'accueil: <i>* Stages obligatoires à raison de 4 à 15 semaines sur le degré</i>	Tq. d'organisation, relations publiques, sociales et secrétariat	6h
	Outils: applications bureautique	6h
	Activités d'insertion professionnelle	4h
	LM Néerlandais	2h
Total	36h	

Nom: Prénom: Classe:

Signature du responsable:



2022-2023

6^{ÈME} QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Formation commune:

Français	4h	
Mathématiques	2h	<i>Sauf restaurateur/trice</i>
Langue moderne I : anglais	2h	<i>Sauf aide familial(e)</i>
Formation historique et géographique	2h	
Formation sociale et économique	2h	
Formation scientifique	2h	
Education physique	2h	
Religion catholique	2h	

Options:

<input type="checkbox"/> Restaurateur/trice: <i>* Stages obligatoires à raison de 8 à 19 semaines sur les 3 ans</i>	T.P. Art culinaire	7h
	T.P. Salle	5h
	Technologie de la cuisine	2h
	Technologie de la salle	3h
	Langue moderne : néerlandais	2h
	Total	35h

<input type="checkbox"/> Aide familial(e): <i>* Stages obligatoires à raison de 12 à 15 semaines sur le degré</i>	Éducation nutritionnelle	4h
	Soins d'hygiène et de confort	6h
	Psychologie appliquée	5h
	Education sociale et familiale	5h
	Total	36h

<input type="checkbox"/> Aux. administratif/tive et d'accueil: <i>* Stages obligatoires à raison de 4 à 15 semaines sur le degré</i>	Tq. d'organisation, relations publiques, sociales et secrétariat	6h
	Outils: applications bureautique	6h
	Activités d'insertion professionnelle	4h
	LM Néerlandais	2h
	Total	36h

Nom: Prénom: Classe:

Signature du responsable: