



Les grilles-horaires sont disponibles sur  
notre site internet

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



INSTITUT DE LA PROVIDENCE  
Rue Piconette 1  
5590 CINEY

Direction: Monsieur WITRY

 083/23 43 80

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

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



INSTITUT DE LA PROVIDENCE  
CINEY

**RESTAURATEUR-TRICE  
DE LA 3ÈME À LA 6ÈME**



**TRAITEUR  
ORGANISATEUR DE BANQUET  
7ÈME PROFESSIONNELLE**



## 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

« Cuisine et Salle »

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 »

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 »

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

#### En 6ème Professionnelle

« restaurateur-trice »

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, 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