




ECOLE HOTELIERE

-  Tu aimes dresser, décorer, organiser les salles de restaurants.
-  Tu aimes accueillir, guider, conseiller les clients et trouver l'accord parfait entre les mets et les vins.
-  Tu aimes transformer, inventer, goûter les aliments. Tu es créatif et la cuisine pour toi est un art.



L'Institut Notre-Dame te permettra d'accomplir tes objectifs, d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer les métiers de la salle, de la cuisine, de traiteur, de la réception, de la gestion...

L'équipe pédagogique de l'Institut Notre-Dame mettra tout en œuvre pour t'encadrer, te former et te soutenir vers ces métiers exigeants mais combien magnifiques.

Dans notre école tu auras le choix entre deux filières :

- Une filière technique « hôtelier(ière)–restaurateur(trice) » qui te procurera en fin de 6ème un certificat d'enseignement supérieur, un certificat de qualification et un certificat de gestion.
- Une filière professionnelle « restaurateur(trice) » qui délivrera un certificat de réussite de 6ème « restaurateur(trice) » et un certificat de qualification. Cette filière est organisée en CPU (certification par unité).

Tu pourras ensuite te perfectionner dans une de nos deux spécialisations :

-  une 7^{ème} professionnelle « sommelier(lière)
-  une 7^{ème} professionnelle « traiteur-organisateur de banquets et de réceptions »

Ces 7^{èmes} permettent l'obtention d'un certificat d'enseignement secondaire supérieur, d'un certificat de qualification et d'un certificat de gestion.

Enseignement professionnel de qualification

3^{ème} professionnelle « cuisine et salle »

Formation commune :

Education Physique	2h
Religion	2h
Français	4h
Mathématiques	2h
Formation historique et géographique	2h
Formation scientifique	2h
Langue moderne 1 (Ndls ou Anglais)	2h

Option de base groupée :

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	7h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h

4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} années professionnelles « Restaurateur(trice) »

Formation commune :

	4P	5P	6P
Religion	2h	2h	2h
Education physique	2h	2h	2h
Français	4h	4h	4h
Mathématiques	2h	-	-
Formation historique et géographique	2h	2h	2h
Formation scientifique	2h	2h	2h
Formation sociale et économique	-	2h	2h
Langue moderne néerlandais	2h	2h	2h

Option de base groupée :

T.P. Art culinaire	7h	7h	7h
T.P. Salle	7h	6h	6h
Technologie de la cuisine	2h	2h	2h
Technologie de la salle	2h	2h	2h
Langue moderne néerlandais	2h	2h	2h

Ecole Hôtelière

Enseignement
professionnel de qualification



**INSTITUT NOTRE-DAME
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE**

Rue de Bruxelles, 97
6220 FLEURUS

Tél : 071/82.31.80. - Fax : 071/82.31.82.

<http://www.indfleurus.net>

E-Mail : info@indfleurus.net