




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 6^{ème} 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 6^{ème} « restaurateur(trice) » et un certificat de qualification.

Ces deux filières sont organisées en PEQ (Parcours d'Enseignement Qualifiant) dès la 4^{ème} année.

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

-  une 7^{ème} professionnelle « traiteur-organisateur de banquets et de réceptions » ;
-  une 7^{ème} technique de qualification « barman-barmaid ».

Les 7^{èmes} professionnelles 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 (Néerlandais) | 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 anglais | - | 2h | 2h |
| Langue moderne néerlandais | 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