




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 » ;
-  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.

2^{ème} degré Enseignement technique « Restauration »

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	6h
T.P. Salle	5h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie salle, œnologie et réception	2h

3^{ème} degré Enseignement technique « Hôtelier(lière)-restaurateur(trice)»

Formation commune :

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

Option de base groupée :

T.P. Art culinaire	5h
T.P. Salle	5h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle, œnologie et réception	2h
Langue moderne 2 (Ndls ou Anglais)	2h
Connaissance de gestion	1h

Ecole Hôtelière

*Enseignement technique
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