




## 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.

Ces deux filières sont organisées en PEQ (Parcours d'Enseignement Qualifiant) dès la 4<sup>ème</sup> année.

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

-  une 7<sup>ème</sup> professionnelle « traiteur-organisateur de banquets et de réceptions » ;
-  une 7<sup>ème</sup> technique de qualification « barman-barmaid ».

Les 7<sup>èmes</sup> professionnelles permettent l'obtention d'un certificat d'enseignement secondaire supérieur, d'un certificat de qualification et d'un certificat de gestion.

## 3<sup>ème</sup> année d'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)	4h

### Option de base groupée :

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

## 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> année d'Enseignement technique « Hôtelier(lière)-restaurateur(trice)»

### Formation commune :

	4 <sup>ème</sup>	5-6 <sup>èmes</sup>
Education Physique	2h	2h
Religion	2h	2h
Français	4h	4h
Mathématiques	2h	2h
Formation historique et géographique	2h	2h
Formation scientifique	2h	2h
Formation sociale et économique	-	2h
Langue moderne 1 (Ndls ou Anglais)	4h	2h

### Option de base groupée :

T.P. Art culinaire	6h	6h
T.P. Salle	6h	6h
Technologie de la cuisine	2h	2h
Technologie de la salle, œnologie et réception	2h	2h
Langue moderne 2 (Ndls ou Anglais)	-	2h
Connaissance de gestion	-	2h

# 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](mailto:info@indfleurus.net)