

## Enseignement Professionnel.

### • Secteur Hôtellerie - Alimentation

- 3 P – Cuisine et salle
- 4-5-6 L – Restaurateur

### *Diplômes délivrés en fin de 6<sup>ème</sup> année*

- CE6P, Certificat d'Études de 6<sup>ème</sup> année des humanités professionnelles
- CQ6, Certificat de Qualification de 6<sup>ème</sup> année de l'Enseignement Secondaire Supérieur

### *Savoir-être*

- Esprit d'équipe
- Bonne communication
- Patience
- Observation
- Persévérance
- Résistance au stress
- Précision et minutie
- Méthode et organisation
- Réactivité
- Adresse et dextérité
- Créativité
- Polyvalence
- Goût pour le travail manuel
- Bonne condition physique

### *Métiers associés (liste évolutive)*

- Barman·maid
- Chef cuisinier·ère-restaurateur·rice
- Commis·e de cuisine
- Cuisinier·ère en haute mer
- Cuisinier·ère-restaurateur·ice
- Garçon de café - Serveuse de café
- Restaurateur·rice ambulant·e
- Serveur·euse-commis·e de salle
- Sous-chef de cuisine

### *Autres métiers liés (liste évolutive)*

- Aubergiste
- Maître d'hôtel
- Patron·ne de restaurant

**3<sup>ème</sup> Professionnelle Cuisine et salle**

<b>Formation commune</b>	<b>15 périodes</b>
Cours philosophique au choix	1
Philosophie et Citoyenneté	1
Education Physique	2
Français	3
Mathématique	2
Formation scientifique	2
Formation historique et géographique	
Histoire	1
Géographie	1
Langue moderne I Anglais	2

<b>Option de base groupée</b>	<b>18 périodes</b>
Technologie du métier	
Cuisine	2
Salle	2
TP Cuisine	8
TP Salle	6

**Total** **33 périodes**

## 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> Professionnelle Restaurateur

	4 <sup>ème</sup>	5 <sup>ème</sup> et 6 <sup>ème</sup>
<b>Formation commune</b>	<b>15 périodes</b>	<b>17 périodes</b>
Cours philosophique au choix	1	1
Philosophie et Citoyenneté	1	1
Education Physique	2	2
Français	3	3
Mathématique	2	2
Formation scientifique	2	2
Formation historique et géographique		
Histoire	1	1
Géographie	1	1
Langue moderne I Néerlandais		0/2
Langue moderne I <b>Anglais</b> (chgt à pd la 4 <sup>ème</sup> dès 2024-25, puis 5 <sup>ème</sup> puis 6 <sup>ème</sup> )	2	2/0
Education économique et sociales	0	2
<b>Option de base groupée</b>	<b>18 périodes</b>	<b>19 périodes</b>
Technologie du métier		
Cuisine	2	2
Salle	2	2
TP Cuisine	8	8
TP Salle	6	6
Langue moderne I Anglais	0	1
<b>Total</b>	<b>33 périodes</b>	<b>36 périodes</b>

Les 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> professionnelles Cuisine suivent la CPU (Certification Par Unités d'acquis d'apprentissage)

Stage en entreprise obligatoire en 5<sup>ème</sup>: 6 semaines

Stage en entreprise obligatoire en 6<sup>ème</sup>: 6 semaines