

OPTION	Restaurateur(trice)
DEGRÉ	2 ^e degré professionnel : 3 ^e Cuisine et salle 4 ^e Restaurateur(trice) 3 ^e degré Professionnel : 5 ^e et 6 ^e Restaurateur(trice)
SUITE D'ÉTUDE POSSIBLE	<ul style="list-style-type: none">• 7 PB Chef de cuisine de collectivité• 7 PB Traiteur-organisateur(trice) de banquets et de réceptions (IPES Ath)• 7 PB Chocolatier(ère) – glacier(ère) – confiseur(euse)• 7 PB Sommelier(ère) (IPES Ath)• 7 PB Complément en cuisine internationale• 7 PB Complément en techniques spécialisées de restauration• 7 PB Responsable d'équipe(s) en chaînes de restauration
DESCRIPTION DU MÉTIER	En fin de parcours, le jeune doit maîtriser les compétences nécessaires pour accueillir les clients dans un restaurant et exercer la fonction de cuisinier(e) et de garçon (ou fille) de salle dans un restaurant classique.
OBJECTIFS DE LA FORMATION	En salle : <ul style="list-style-type: none">▪ Enregistre les réservations,▪ Effectue la mise en place,▪ Accueille les clients,▪ Prend et transmet les commandes,▪ Assure le service des mets et des boissons,▪ Etablit et encaisse la note,▪ Accompagne les clients au moment du départ,▪ Assure la remise en ordre et le nettoyage. En cuisine : <ul style="list-style-type: none">▪ Identifie, stocke et réunit les matières premières,▪ Effectue la mise en place, le service et l'envoi d'un menu dans le respect des techniques de base et selon un temps déterminé,▪ Assure la remise en ordre et le nettoyage du matériel et des locaux. Plus tard dans sa carrière, l'hôtelier(ère)-restaurateur (rice) peut devenir indépendant et créer son hôtel et/ou restaurant. Il devient donc un gestionnaire qui planifie, organise, dirige et contrôle les activités d'un établissement hôtelier afin d'offrir des services et des produits de qualité à la clientèle et d'assurer l'efficacité et la rentabilité de l'entreprise.
PRÉ-REQUIS	Les techniques de base tant en salle qu'en cuisine. Savoir travailler en équipe et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.
REMARQUES PARTICULIÈRES	Il est important que le jeune prenne connaissance des exigences et des contraintes liées au métier avant de se lancer dans cette option : la chaleur en cuisine, la particularité des horaires, le travail le soir et la nuit, ainsi que les week-ends et les jours de fête.

CERTIFICATION

A l'issue de la 6^e : Obtention du Certificat

- d'Etudes de 6^e année (CE)
- de Qualification (CQ6)
- de Gestion (CG)

I.P.E.S. Ath (site 3)
Place Cambier, 16
7800 Ath

Tél : 068/26 41 30
Fax : 068/26 46 89
Courriel Direction : muriel.leclercq@eduhainaut.be

<https://www.etudierenhainaut.be/institut-provincial-enseignement-secondaire-ath>

