

# RESTAURATEUR



## **Conditions d'admission:**

- Montant total de l'inscription (.....€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Titre dans la restauration (niveau technique ou professionnel secondaire inférieur) ou à défaut, un titre secondaire inférieur au minimum **ET** examen d'admission pratique portant sur la réalisation d'une recette de cuisine extraite d'un livre professionnel (cette recette sera commentée lors de la séance d'information).

## **Structure modulaire de la section:**

- **1<sup>ière</sup> année:** Modules de salle (100 périodes), de cuisine (240 périodes), d'étude des vins\* (120 périodes) et de stage (120 périodes).
- **2<sup>ème</sup> année:** Modules de salle (100 périodes), de cuisine (240 périodes), de langue étrangère en situation (80 périodes), de sommellerie\*(60 périodes), de stage (120 périodes) et l'épreuve intégrée (30 périodes).

La formation comporte donc des cours théoriques (technologie, hygiène et législation, langues,...), pratiques et des stages.

L'organigramme complet est affiché aux valves de l'établissement.

\* Modules complémentaires à la section.

## **Objectifs:**

La section donne accès à la profession de restaurateur et vise à permettre à l'étudiant en cuisine et en salle:

- d'oeuvrer de **manière autonome**;
- de coordonner une brigade et de la superviser;
- de contrôler le déroulement de la fabrication et de la présentation des produits (réalisation de mets raffinés avec présentation sur assiette);
- de respecter l'environnement, les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles;
- de s'adapter aux évolutions de la profession;
- d'apprécier les qualités organoleptiques des produits.

Le restaurateur est également une personne de communication capable d'échanger des informations à caractère technique.

*Il est vivement conseillé aux personnes désireuses de s'installer comme indépendant(e) de suivre également les cours de « Connaissances de gestion ».*

## **Organisation pratique:**

- Horaire des cours : voir annexe.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur.
- Obligation du port d'une tenue vestimentaire adéquate (veste, pantalon, chaussures, cravate et coiffe): +/-.....€
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement. Valeur estimée à .....€.
- Des frais « photocopies » peuvent être réclamés en cours de formation. N'hésitez pas à vous informer du montant estimé lors de la séance d'information.
- Les cours de salle sont **obligatoires** et sont partiellement assurés dans le cadre du fonctionnement d'un restaurant didactique et/ou lors de banquets extérieurs.
- Conformément aux exigences légales, les étudiants de cette section sont soumis à un examen médical préalable à l'entrée du stage et à un test de dépistage de la tuberculose (intradermo).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

## **Débouchés:**

- Restaurants classiques, collectivités et restaurants d'entreprises.
- Accès à la profession de « Restaurateur » (arrêté royal réglementant l'accès au métier).

## **Titre délivré:**

Obtention d'un certificat de qualification de « Restaurateur » correspondant à une 6<sup>ème</sup> année professionnelle de l'enseignement de Plein-exercice.

*Notre institution offre également un large éventail de spécialisations: cuisine moléculaire, cuisine asiatique, cuisine des poissons,... (documentation disponible sur demande).*

### **POUR TOUT CONTACT**

Institut Provincial d'Enseignement de Promotion Sociale

Binche - Carnières - Morlanwelz (**Site de Binche**)

Rue des Archers, 12-7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47. - Fax: 064/31.02.41.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm