



Les grilles-horaires sont disponibles sur  
notre site internet

[www.ipciney.be](http://www.ipciney.be)  
ou au secretariat des élèves.



## INSTITUT DE LA PROVIDENCE

Rue Piconette 1  
5590 CINEY

Direction: Monsieur WITRY

 083/23 43 80

 083/23 43 92

 [direction@ipciney.be](mailto:direction@ipciney.be)

[www.ipciney.be](http://www.ipciney.be)



INSTITUT DE LA PROVIDENCE  
CINEY

**RESTAURATEUR-TRICE**  
**2ÈME ET 3ÈME DEGRÉ**  
**PROFESSIONNEL**



**TRAITEUR**  
**ORGANISATEUR DE**  
**BANQUET**  
**7ÈME PROFESSIONNEL**



## Pour l'élève qui choisit l'option

### « restaurateur-trice »

### « traiteur-organisateur de banquet »

L'élève sera amené à :

- \* réaliser divers mets
- \* effectuer le service restaurant
- \* découvrir le travail au bar
- \* découvrir des nouvelles technologies

Cet enseignement s'effectuera en quelques années et à son rythme.

Tout au long de l'année, chaque professeur rappelle les critères d'un travail de qualité.

- Le sens des responsabilités qui se manifestera, entre autres, par l'attention, l'expression, la prise d'initiative, le souci du travail bien fait, l'écoute.
- La capacité à s'intégrer dans une équipe et à œuvrer solidairement à l'accomplissement d'une tâche.
- Le respect des consignes données, qui n'exclut pas l'exercice au sens critique selon des modalités adaptées au niveau d'enseignement.

#### Conditions d'accès

##### En 3ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice »

Avoir réussi le 1er degré (CE1D) **ou**

Avoir été orienté par le conseil de classe vers une 3e professionnelle **ou**

Etre âgé de 16 ans avant le 31 décembre et ne pas satisfaire aux dispositions de l'équivalence des diplômes.

##### En 4ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice CPU »

Avoir réussi une 3ème année de l'enseignement général, technique ou professionnel.

#### Sanctions des études

Au terme de la 4ème année

- Le certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré (CESDD)

Le deuxième degré restaurateur-trice prépare au troisième degré « restaurateur-trice »,

#### Conditions d'accès

##### En 5ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice CPU »

Avoir réussi une 4ème année de l'enseignement général, technique ou professionnel.

##### En 6ème Professionnelle

##### « restaurateur-trice CPU »

Avoir réussi une 5ème année dans l'option restaurateur-trice CPU

##### En 7ème Professionnelle

##### « traiteur-organisateur de banquet »

Avoir réussi une 6ème année restaurateur-trice, 6TQ hôtelier, 6P cuisinier de collectivité, 6P boucher-charcutier, 6P boulanger-pâtissier.

#### Sanctions des études

Au terme de la 6ème année

- Le certificat d'enseignement de sixième professionnelle
- Certificat de qualification de sixième

Au terme de la 7ème année

- Le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS).
- Certificat de connaissances de gestion.
- Certificat de qualification



**2022-2023**

**5<sup>ÈME</sup> QUALIFICATION PROFESSIONNELLE**

**Formation commune:**

Français	4h	
Mathématiques	2h	<i>Sauf restaurateur/trice</i>
Langue moderne I : anglais	2h	<i>Sauf aide familial(e)</i>
Formation historique et géographique	2h	
Formation sociale et économique	2h	
Formation scientifique	2h	
Education physique	2h	
Religion catholique	2h	

**Options:**

Restaurateur/trice:

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	6h
<i>* Stages obligatoires à raison de 8 à 19 semaines sur les 3 ans</i>	
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h
Langue moderne : néerlandais	2h
<b>Total</b>	<b>35h</b>

Aide familial(e):

Éducation nutritionnelle	4h
Soins d'hygiène et de confort	6h
<i>* Stages obligatoires à raison de 12 à 15 semaines sur le degré</i>	
Psychologie appliquée	5h
Education sociale et familiale	5h
<b>Total</b>	<b>36h</b>

Aux. administratif/tive et d'accueil:

Tq. d'organisation, relations publiques, sociales et secrétariat	6h
Outils: applications bureautique	6h
<i>* Stages obligatoires à raison de 4 à 15 semaines sur le degré</i>	
Activités d'insertion professionnelle	4h
LM Néerlandais	2h
<b>Total</b>	<b>36h</b>

Nom: ..... Prénom: ..... Classe:

Signature du responsable:



**2022-2023**

**6<sup>ÈME</sup> QUALIFICATION PROFESSIONNELLE**

**Formation commune:**

Français	4h	
Mathématiques	2h	Sauf restaurateur/trice
Langue moderne I : anglais	2h	Sauf aide familial(e)
Formation historique et géographique	2h	
Formation sociale et économique	2h	
Formation scientifique	2h	
Education physique	2h	
Religion catholique	2h	

**Options:**

Restaurateur/trice:

T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	5h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	3h
Langue moderne : néerlandais	2h
<b>Total</b>	<b>35h</b>

*\* Stages obligatoires à raison de 8 à 19 semaines sur les 3 ans*

Aide familial(e):

Éducation nutritionnelle	4h
Soins d'hygiène et de confort	6h
Psychologie appliquée	5h
Education sociale et familiale	5h
<b>Total</b>	<b>36h</b>

*\* Stages obligatoires à raison de 12 à 15 semaines sur le degré*

Aux. administratif/tive et d'accueil:

Tq. d'organisation, relations publiques, sociales et secrétariat	6h
Outils: applications bureautique	6h
Activités d'insertion professionnelle	4h
LM Néerlandais	2h
<b>Total</b>	<b>36h</b>

*\* Stages obligatoires à raison de 4 à 15 semaines sur le degré*

Nom: ..... Prénom: ..... Classe:

Signature du responsable: