

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE QUALIFICATION

4^e, 5^e et 6^e années de l'option : Hôtelier - Restaurateur

<u>Formation commune</u> (17 périodes en 4^e, 18 périodes en 5^e et 6^e)		
-Français		4
-Mathématiques		2
-Langue moderne 1 : Anglais	3 en 4 ^e	2 en 5 ^e et 6 ^e
-Formation historique et géographique		2
-Formation sociale et économique	0 en 4 ^e	2 en 5 ^e et 6 ^e
-Formation scientifique		2
-Education physique		2
-Religion catholique		2
<u>Option de base groupée</u> (17 périodes en 4^e et 5^e, 18 périodes en 6^e)		
-Travaux pratiques d'art culinaire	5 en 4 ^e	6 en 5 ^e et 6 ^e
-Travaux pratiques de salle		5
-Technologie de la cuisine		2
-Technologie de la salle, œnologie et réception	2 en 4 et 5 ^e	3 en 6 ^e
-Langue moderne 2 : (au choix NL ou ALL)	3 en 4 ^e	2 en 5 ^e et 6 ^e
TOTAL DES PERIODES PAR SEMAINE :		34 en 4^e / 35 en 5^e / 36 en 6^e
<i>3 semaines de stages d'observation sont prévues en 4^e année. 3 semaines de stage de pratique accompagnée sont prévues en 5^e et en 6^e.</i>		

A la fin de ce parcours, l'élève obtient son Certificat de l'Enseignement Secondaire Supérieur (**CESS**).

Un Certificat de Qualification hôtelier-restaurateur (**CQ6**) sera délivré à tout élève ayant réussi ses épreuves de qualification. Notez bien que le CQ6 est obligatoire pour l'inscription en 7^e année « Complément en Techniques Spécialisées de Restauration ».