

Les grilles au troisième degré

Technique de Qualification Hôtelier-Restaurateur Hôtelière-Restauratrice	Professionnel Restaurateur-Restauratrice	7 ^e professionnel B: Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions
Éducation physique	Éducation physique	Éducation physique
Français	Français	Religion catholique
Religion catholique	Religion catholique	Français
Formation historique et géographique	Formation historique et géographique	Sciences humaines
Formation scientifique	Formation scientifique	Sciences et technologies
Formation sociale et économique	Formation sociale et économique	option
Mathématiques	Langue moderne: anglais	Gestion
Langue moderne 1 (néerlandais / anglais)	option	Langue moderne (anglais)
option	TP Art culinaire	Technologie cuisine
TP Art culinaire	TP Salle	Technologie salle
TP Salle	Technologie cuisine	TP Art culinaire
Technologie cuisine	Technologie salle	TP Salle
Technologie salle, œnologie, réception	Langue moderne: anglais	AC Connaissance de gestion de base
Langue moderne 2: anglais/néerlandais	AC Connaissance de gestion de base	
AC Connaissance de gestion de base	* nombre d'heures en 6 ^e	
36	36	34

Hôtellerie Restauration

TQ/P 3^e → 6^e

Tu aimes cuisiner, servir et tu veux progresser dans une formation complète ?

École de tradition par excellence, l'école hôtelière de la Sainte-Union de Kain te propose les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Accessible dans l'enseignement technique et professionnel, aux deuxième et troisième degrés.



La formation hôtellerie restauration



En choisissant de faire tes études dans notre établissement, tu fais le choix de vivre une expérience qui t'ouvre les portes et te prépare de manière rigoureuse à une carrière dans la restauration. Avec cette formation, tu entres donc de plain pied dans la vie : réalisation de plats, service dans un restaurant, contacts avec les clients et les collègues, plaisir de créer des recettes et des plats, découverte de nouvelles technologies de cuisson et de préparation. Tout ceci en quelques années et surtout en te permettant de progresser à ton rythme.

Concrètement...



Des matières premières te seront mises entre les mains. Tu apprendras à réaliser des préparations classiques ou plus recherchées (crustacés, poissons, gibier, produits régionaux,...). Les professeurs te mettront en situation réelle dans un de nos restaurants didactiques. La variété des plats et le rythme de travail te plongeront dans la vie professionnelle.

Les grilles au deuxième degré

<i>Technique de Qualification Restauration</i>		<i>Professionnel Cuisine et Salle</i>	
Éducation physique	2	Éducation physique	2
Français	4	Français	4
Religion catholique	2	Religion catholique	2
Formation historique et géographique	2	Formation historique et géographique	2
Formation scientifique	2	Formation scientifique	2
Mathématiques	2	Mathématiques	2
Langue moderne 1 (néerlandais / anglais)	3		
		option	
option		TP Art culinaire	8
TP Art culinaire	5	TP Salle	6
T.P. Salle	5	Technologie cuisine	2
Technologie cuisine	2	Technologie salle	2
Technologie salle, œnologie, réception	2	Langue moderne (anglais)	2
Langue moderne: (anglais/néerlandais)	2		
	33		34

Sainte-Union Kain—Rue Montgomery, 71 – 7540 Kain

Tél : 069/89 03 89 – Fax : 069/89 03 80

Adresse e-mail : accueil@sukain.be

Pour plus de renseignements, visitez notre site : www.sukain.be

Et les débouchés ?

Chef cuisinier, maître d'hôtel, sommelier, représentant en vins, hôtellerie de luxe, gestionnaire de cuisine de collectivité, chef de partie en cuisine,...: les débouchés sont nombreux et variés



La formation hôtellerie Restauration, outre les objectifs déjà évoqués, te permet l'accès à l'enseignement supérieur (gestion hôtelière, tourisme, langues,...)

Par ailleurs, cette option reste assez large et te permet de ne pas t'enfermer dans un choix définitif si tu n'es pas sûr de toi.

« Ces années au sein de la section hôtellerie m'ont permis de découvrir mon intérêt pour ce métier. L'hôtellerie est pour moi une école de la vie. Mon professeur a su m'apprendre à m'affranchir, à avoir de la prestance et à devenir perfectionniste. L'organisation de la section hôtellerie m'a permis de prendre des contacts pour trouver un travail plus tard (participation à des stages et des services de repas avec des professionnels, réalisation de repas pour des démunis, service auprès de personnes ayant un handicap,...). »

J G, Réceptionniste dans un hôtel

A cela s'ajoute des cours qui te permettent de compléter ta formation générale. Que cela soit en français, technologie, langues, ces cours sont articulés autour de la formation hôtelière.

Ton apprentissage est complété par des **stages**. Dès la troisième, des stages sont effectués à l'extérieur avec les professeurs. Dès la quatrième, ils font partie intégrante de la formation. Ils sont évalués en coordination avec le professeur et le patron du lieu de stage. Ils s'effectuent dans des restaurants, chez des traiteurs et dans d'autres établissements. Ils te permettront d'obtenir ton diplôme d'enseignement supérieur, ton certificat de qualification et ton certificat de gestion.



Une 7^e année traiteur organisateur de banquets complètera ta formation et tu découvriras d'autres techniques de cuisson et de préparation. Une mini-entreprise, organisée en 7^e te permet de découvrir les obligations lors de l'ouverture d'un établissement.

Les avantages de ta profession

- des offres d'emploi nombreuses et variées en Belgique comme à l'étranger
- un travail en équipe, des responsabilités et un sens du devoir
- un secteur en pleine croissance et sans cesse à la recherche du « bon élément »
- une carrière qui évolue, qui te permet de progresser rapidement et qui encourage ta créativité

Les projets



- repas gastronomiques et semaines à thème (par exemple, repas de chasse, festival de crustacés et de poissons, semaine Saint-Valentin, repas du lundi perdu,...) et activités à l'extérieur (par exemple, service de petits déjeuners, réalisation de cocktails dînatoires et bien d'autres activités)

- voyages didactiques à la découverte des régions viticoles de France et de leurs spécialités.

- visite de vignobles, visite de producteurs et dégustations,.)

- service en langues étrangères dans notre école mais aussi dans d'autres écoles hôtelières, notamment dans la partie néerlandophone du pays.



«Gestion du stress, perfectionnisme, respect mutuel, créativité et tout simplement amour de la cuisine. Encore un grand merci à cette équipe de professeurs qui m'a aidée à réaliser mon rêve, devenir chef de cuisine ! J'ai quitté l'école il y a quelques années mais les souvenirs reviennent comme si c'était hier. Les voyages didactiques en Alsace et en Loire, les services dans nos restaurants didactiques, les repas gastronomiques réalisés par la classe, les visites près de professionnels du métier, de producteurs,...

Que de souvenirs. Merci à vous tous !

C R, Chef de cuisine

« De très bonnes années avec ce corps professoral qui vous met en confrontation somme toute avec ce métier. Contact avec le client, avec la réalité des différents postes et possibilités que vous offre ce métier. J'ai appris un maximum de bases pour pouvoir plus tard choisir le métier qui me plaisait le plus. Mes professeurs de cuisine et de salle m'ont toujours encouragé, conseillé et accompagné dans ma formation ! Grâce à des stages réalisés durant les différentes années, j'ai découvert mon intérêt pour d'autres études et plus particulièrement la gestion hôtelière. Je suis parti en France, en Irlande,... »

G C, Régent en gestion Hôtelière, responsable du service F&B Manager dans un palace de Bruxelles

