

Renseignements généraux

PREVISIONS pour l'année scolaire 2014-2015

Permanences de vacances

Jusqu'au vendredi 11 juillet et à partir du lundi 18 août, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h00.

Rentrée scolaire septembre 2014:

Accueil au restaurant scolaire

Classes de 1^{re} année : le lundi 1 septembre à 8h.

Accueil au hall des sports

Classes de 2^e année et 2^e degré : le jeudi 4 septembre à 8h.

Classes du 3^e degré : le jeudi 4 septembre à 10h.

Classes du Cefa: le lundi 8 septembre à 8h.

Restaurant scolaire

Repas complet : 3,50 €; Sandwich - boisson : 3,50 €;

Potage : 0,25 € boisson: 0,50 € - Coin réservé pour les repas tartines.

Internat

Tél. : 063/230 230 ou 063/ 230 220 ext. 200 Fax : 063/230 235

Garçons et filles : sur le site même de l'école ou

Filles : « Stade »

Avenue de Luxembourg, 179

Tél. : 063/ 223 030

Activités

Activités culturelles : théâtre, cinéma, bibliothèque, informatique, ...

Activités sportives : patinoire, ping-pong, billard, volley, basket, athlétisme, musculation, football, marche, ...

Activités artistiques : peinture sur soie, broderie, ...

De nombreuses compétitions et manifestations sont organisées durant l'année entre les divers internats de Wallonie.

Prix

Le prix de la pension est fixé à 2209 € pour l'année scolaire 2014-2015 (paiements mensuels). Il comprend le prix de la chambre, de la literie et les repas (petits déjeuners, dîners, goûters et soupers au restaurant scolaire).

Rentrée à l'internat : la veille au soir de la rentrée scolaire.

INSTITUT TECHNIQUE DE LA COMMUNAUTE
FRANCAISE
ETIENNE LENOIR

ITELA

Chemin de Weyler, 2
B 6700 ARLON

Tél. : 063/230 220 Fax : 063/230 225

[http:// www.itela.be](http://www.itela.be) secretariat.direction@itela.be



**SECTEUR HOTELLERIE-
ALIMENTATION**
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**RESTAURATEUR
HOTELLERIE**

Profil du métier de restaurateur

Restaurateur / restauratrice est un métier d'accueil et de service qui exige :

- des qualités humaines et relationnelles ;
- des connaissances de gestion ;
- des compétences en cuisine et en salle ;
- le respect de la déontologie inhérente au métier.

Il /elle conçoit une carte et des menus, les réalise et les sert selon les règles et les législations en vigueur dans le métier. Il /elle respecte les normes d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et d'environnement.

Le restaurateur / la restauratrice est capable de déterminer le prix de revient de ses menus et de planifier ses achats.

Le travail en cuisine consiste à effectuer la mise en place, le service, l'envoi et la remise en ordre.

Le travail en salle consiste à enregistrer les réservations, effectuer la mise en place, accueillir le client, prendre la commande et la transmettre en cuisine.

Le restaurateur /la restauratrice effectue dès lors les différents services et s'applique à satisfaire le client. Il /elle remet la salle et les annexes en ordre et effectue l'entretien.

Tant en salle qu'en cuisine, il /elle contrôle le matériel et les marchandises et prévoit le réapprovisionnement.

Pour s'intégrer dans le métier, il lui est conseillé de s'affilier à une fédération et/ou à une association professionnelle. Sa curiosité l'amènera à fréquenter les établissements de ses collègues, à entretenir de bonnes relations avec eux et à s'informer de l'évolution de la profession.

Ce métier peut être exercé dans des établissements de toutes catégories.

Pour plus de renseignements: fiche Restaurateur

<http://www.enseignement.be/index.php?page=25746&navi=2712>

Prix du matériel à acheter par l'élève et qui reste sa propriété :

2 ^{ème} degré : 3 ^{ème} et 4 ^{ème} :	120€ (matériel de cuisine) 70€ (tenues filles) et 90€ (tenues garçons) 70€ (couteaux)
3 ^{ème} degré : 5 – 6 et 7	100€ (couteaux) 130€ (vêtement de cuisine) 150€ (tenues filles) et 170€ (tenues garçons)

3^e DEGRE

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

7^e Traiteur, organisateur de banquets et de réceptions

ADMISSION

6^e année d'orientation correspondante réussie
ET possession du Certificat de qualification 6^e (CQ6)

GRILLE

Religion / Morale	2
Français	3
Formation humaine : Histoire	1
Formation historique et géographique: Géographie	1
Formation scientifique : mathématique	1
Education scientifique	1
Education physique	2
Sommellerie (bons)	1
Organisation des repas	1
Ethique professionnelle	1
Technologie de l'équipement	1
T.P Salle	4
T.P. Cuisine	5
T.P. Pâtisserie	5

29

CERTIFICATION

- Certificat de l'enseignement secondaire supérieur (CESS)
- Certificat de qualification (CQ7)

3^e DEGRE

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

OPTION : RESTAURATEUR

ADMISSION

- En 5^e : - 4^e année G ou T ou TQ ou P ou CEFA réussie ;
- CES2D du jury d'état et avis d'orientation du conseil d'admission
- En 6^e : - 5^e année P de même orientation d'études ou dans une orientation d'études correspondante réussie
- 5^e année TQ dans une orientation d'études correspondante réussie

GRILLE

	5 ^e	6 ^e
Religion / Morale	2	2
Français	3	3
Formation historique et géographique : Histoire	1	1
Formation historique et géographique: Géographie	1	1
Formation scientifique : mathématique et technico-scientifique	1	1
Education physique	2	2
Langue moderne I (Anglais)	2	2
Connaissance de gestion	2	2
Sciences appliquées	1	0
Déontologie et relations humaines	1	1
Technologie de la cuisine- salle-sommellerie	2	3
T.P.M Cuisine-salle	17	17
	<hr/>	<hr/>
	36	36

CERTIFICATION

- En fin de 6^e : - Certificat d'étude de 6^e année professionnelle
- Certificat de qualification (CQ6)
- Certificat de gestion de base

2^e DEGRE

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

OPTION : CUISINE ET SALLE

ADMISSION

- En 3^e : - 2C ou année complémentaire réussie ;
- 2 années d'études suivies dans l'enseignement secondaire et l'avis favorable du Conseil d'admission ;
- 16 ans au 31 décembre et avis favorable du Conseil d'admission.
- En 4^e : - 3G ou Tr ou TQ ou P réussie ou
- CES2D du jury d'état et avis d'orientation du conseil d'admission

GRILLE

	3 ^e	4 ^e
Religion / Morale	2	2
Formation humaine (langue maternelle, exploration des réalités sociale, civique et historique) :		
- Français	3	3
- Histoire	1	1
Formation historique et géographique: Géographie	1	1
Formation scientifique : mathématique	1	1
Formation scientifique et technologique : sciences	1	1
Education physique	2	2
Langue moderne I (Anglais)	2	2
Techniques d'expression et de communication	1	1
Technologie alimentaire	1	1
Hygiène professionnelle	1	1
Technique des mesures	1	1
Technologie de la cuisine	3	3
Travaux pratiques Cuisine - salle	16	16
	<hr/>	<hr/>
	36	36

CERTIFICATION

- En fin de 4^e : Certificat du 2^e degré de l'enseignement secondaire professionnel (CES2D)

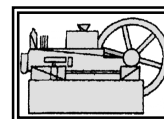
Institut Technique Etienne Lenoir

Internats pour filles et garçons



WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT

Chemin de Weyler, 2
6700 Arlon.



Tél. : 063/ 230 230

Fax : 063/ 230 235

Tél. : 063/ 230 220 - Fax : 063/ 230 225 - Email : secretariat.direction@itela.be - Site : www.itela.be

Enseignement général (1)	Techniques de qualification (1) et (2)	Année d'étude	Enseignement professionnel (3)	CEFA (Centre d'éducation et de formation en alternance) (4)
1 ^{ère} Commune: options: techniques ou culinaires 2 ^e Commune: options: techniques ou culinaires		1 et 2	1 ^{ère} Différenciée 2 ^e Différenciée: options : Mécanique – Electricité – Bois <i>ou</i> Coiffure – Hôtellerie	<u>Accès</u> - 15 ans si 1 ^{ère} et 2 ^e de l'enseignement secondaire suivies - 16 ans sans condition - 18 ans si contrat de travail
3 et 4	- Electromécanique - Gestion - Secrétariat-Tourisme *	3 et 4	- Electricité - Mécanique polyvalente - Mécanique garage * - Travaux de bureau - Cuisine et salle - Coiffure - Soins de beauté (Esthétique) - Services sociaux	<u>Organisation</u> : par semaine: - 15 heures de cours - 24 heures de stages en entreprise <u>Options</u> - Couvreur - Maçon - Menuisier - Ouvrier d'entretien parcs et jardins - Cuisinier – Cuisinière - Vendeur – Vendeuse - Coiffeur – Coiffeuse - Gestionnaire de très petites entreprises - Esthétique - Traiteur-Organisateur(trice) de banquets et de réceptions - Aide-mécanicien garagiste - Mécanicien automobile *
5 et 6	- Technicien en informatique - Technicien en comptabilité	5 et 6	- Electricien Installateur Industriel - Mécanicien automobile - Conducteur poids lourds - Carrossier - Restaurateur - Auxiliaire administratif et d'accueil - Coiffeur - Soins de beauté - Aide familial(e)	
* Nouveau rentrée 2014-2015				INSCRIPTIONS
(1) CES2D après la 4 ^e , CESS après la 6 ^e (2) Certificat de qualification après la 6 ^e (3) CES2D après la 4 ^e , CESS après la 7 ^e certificat de qualification après la 6 ^e et/ou la 7 ^e (4) La plupart des options du CEFA donnent un diplôme et une qualification identiques à ceux de l'enseignement de plein exercice		7	- Mécanicien des moteurs diesels et engins hydrauliques - Carrossier spécialisé - Gestionnaire de très petites entreprises - Patron coiffeur - Complément en vente en parfumerie - Pédicurie-Manucurie * - Aide-soignant/Aide-soignante *	Pendant les vacances d'été: jusqu'au 11 juillet et à partir du 18 août, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h00. Sauf raison majeure, les inscriptions se clôturent le 1 ^{er} septembre 14.