

L'in-IMI-table

LE RESTO DIDACTIQUE DE L'INSTITUT MARIE IMMACULEE



RETROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM,
FACEBOOK & GOOGLE



Accès

Sortie de METRO : Bizet

Bus STIB : 49, 75

Bus DELIJN: 141, 142, 144, 145, 170, 171



INSTITUT MARIE IMMACULEE

Rue des Résédas, 51 1070 Bruxelles
Téléphone : 02.521.63.25

Site Moiny

Petite rue des Loups, 34-36
Téléphone: 02/ 430.24.25

Site Bizet

Chaussée de Mons, 1017 1070 Anderlecht
Téléphone: 02/522.74.90

INSTITUT MARIE IMMACULEE



RESTAURATEUR
RESTAURATRICE

CPU

Rue des Résédas, 51 1070 Anderlecht

Tél : 02/ 521.63.25

Fax : 02/521.63.73

Site : www.imiseondaire.be

Email: accueil@imiseondaire.be

Stages

Les périodes de stages *sont obligatoires*, elles constituent un volet essentiel et complémentaire à la formation théorique et pratique.

4^{ème} : 1 stage de 2 semaines.

5^{ème} : 2 stages de 2 semaines.

6^{ème} : 2 stages de 2 semaines.

Diplômes & Débouchés

CE6P : Certificats d'Etudes de 6^{ème} année professionnelle.

CQ6 : En fin de 6^{ème} : Certificat de qualification.

Et après ?

Cette profession est exercée principalement :

Dans des restaurants classiques ou gastronomiques; chef(fe) de cuisine; chez un traiteur ; entreprise de restauration collective; grande distribution .

Tu peux également poursuivre tes études en 7^e P afin d'obtenir ton **CESS (Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur)**.

Tu es intéressé (e) par un métier d'*accueil* et de *services*, qui exige des qualités humaines et *relationnelles* ainsi que des compétences en salle et en cuisine ?

Inscris-toi dans cette option !

La formation de Restaurateur en CPU s'étale désormais sur 3 années (de la 4^{ème} à la 6^{ème} année P). Le métier de restaurateur/restauratrice recouvre **3 métiers** :

Le cuisinier travaillant seul : qui planifie et organise les activités, communique les instructions aux éventuels commis, assure toutes les préparations en cuisine, fait la mise en place, prépare, cuisine les mets en respectant la législation en vigueur.

Le garçon/ serveur de restaurant : qui note et organise les réservations, assure la mise en place de la salle, accueille et conseille les clients, prend les commandes, présente et effectue le service des mets et des boissons, établit les notes et encaisse.

Le premier chef de rang : qui assiste le Maître d'hôtel, supervise les activités des serveurs, assure la répartition du travail et participe au service.

Grille horaire

	4 ^{ème}	5 ^{ème}	6 ^{ème}
Formation commune			
Education physique	2h	2h	2h
Formation histoire et géographie	2h	2h	2h
Formation scientifique	2h	2h	2h
Français	4h	4h	4h
Langue moderne : Néerlandais	2h	2h	2h
Mathématique	2h	/	/
Formation sociale et écono-	/	2h	2h
Religion catholique	2h	2h	2h
Formation optionnelle			
Langue moderne : Anglais	2h	2h	2h
TP Art Culinaire	6h	6h	6h
TP Salle	6h	6h	6h
Technologie de la cuisine	2h	2h	2h
Technologie de la salle	2h	2h	2h
TOTAL	34h	34h	34h