

## SECTION : RESTAURATEUR EN SOIREE

### Formation en 3 ans

452100S20D1 ESST

#### BLOC 1

1. DECOUVERTE DES METIERS DE LA RESTAURATION	
<b>Horaire :</b>	Judi 17h00 - 22h00
<b>Professeur :</b>	Mme FLEURQUIN
<b>Local :</b>	320 (Niveau +2)
<b>Début et fin de formation :</b>	Du 05/09/2024 au 26/09/2024
<b>Nombre de périodes :</b>	24
<b>Capacités préalables requises :</b>	CEB ou test d'admission mathématiques et français niveau CEB
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « Découverte des métiers de la restauration »

2. GESTION DES MARCHANDISES ET REALISATION D'UN MENU SIMPLE	
<b>Horaire :</b>	Mercredi et jeudi 17h00 - 22h00
<b>Professeur :</b>	Mme FLEURQUIN et M.VASTRADE
<b>Local :</b>	320 (Niveau +2)/ Cuisine 1
<b>Début et fin de formation :</b>	Lundi : 04/11/2024 au 16/06/2025 Jeudi : 03/10/2024 au 19/12/2024
<b>Nombre de périodes :</b>	200
<b>Capacités préalables requises :</b>	Découverte des métiers de la restauration ou test admission
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « GESTION DES MARCHANDISES ET REALISATION D'UN MENU SIMPLE »

3. SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL DANS LES METIERS DE L'ALIMENTATION	
<b>Horaire :</b>	Mardi 17h00 - 22h00
<b>Professeur :</b>	Mme FLEURQUIN
<b>Local :</b>	320 (Niveau +2)
<b>Début et fin de formation :</b>	Du 08/10/2024 au 03/12/2024
<b>Nombre de périodes :</b>	40
<b>Capacités préalables requises :</b>	Découverte des métiers de la restauration
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL DANS LES METIERS DE L'ALIMENTATION »

4. SERVICE SIMPLE DE SALLE	
<b>Horaire :</b>	Mardi 17h00 - 22h00
<b>Professeur :</b>	Mme FLEURQUIN et M. BAYET
<b>Local :</b>	320 (Niveau +2) / Cuisine 1
<b>Début et fin de formation :</b>	Mercredi : 04/09/2024 au 15/01/2025 Jeudi : 09/01/2025 au 30/01/2025
<b>Nombre de périodes :</b>	120
<b>Capacités préalables requises :</b>	Découverte des métiers de la restauration
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « SERVICE SIMPLE DE SALLE »

5. STAGE - PREMIER COMMIS	
<b>Mois :</b>	260,72 €
<b>Professeur :</b>	M. BAYET
<b>Local :</b>	
<b>Début et fin de formation :</b>	Du 18/04/2025 au 30/06/2025
<b>Nombre de périodes :</b>	100
<b>Capacités préalables requises :</b>	CEB ou test d'admission mathématiques et français niveau CEB
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « Cuisine : niveau 1 »

**BLOC 2**

3. CUISINE : NIVEAU 2		452102U11D1	578
<b>Horaire :</b>	Jeudi et Mardi	17h00 - 22h00	
<b>Professeur :</b>	Mme FLEURQUIN ET M.VASTRADE		
<b>Local :</b>	320 (Niveau +2)/ Cuisine 2		
<b>Début et fin de formation :</b>	Du 03/09/2025 au 22/05/2025		
<b>Nombre de périodes :</b>	240		
<b>Capacités préalables requises :</b>	CUISINE NIVEAU 1		
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « Cuisine : niveau 2 »		

4. SALLE : NIVEAU 2		452107U21D1	581
<b>Horaire :</b>	Jeudi et Mardi	16h45 - 22h00	
<b>Professeur :</b>	Mme FLEURQUIN et M.BAYET		
<b>Local :</b>	320 (Niveau +2)/ Cuisine 2		
<b>Début et fin de formation :</b>	Du 29/08/2024 au 03/07/2025		
<b>Nombre de périodes :</b>	100		
<b>Capacités préalables requises :</b>	SALLE NIVEAU 1		
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « Salle : niveau 2 »		

5. STAGE : CUISINE		452103U11D1	582
<b>Horaire :</b>	Voir ROI Convention de stage		
<b>Professeur :</b>	M. BAYET		
<b>Début et fin de formation :</b>	Du 06/11/2024 au 20/06/2025		
<b>Nombre de périodes :</b>	120/20		
<b>Epreuve certificative :</b>	Voir ROI Convention de stage		
<b>Capacités préalables requises :</b>	Attestations de réussite « Cuisine : niveau 1 »		
<b>Titre délivré :</b>	Attestation de réussite « Stage : Cuisine »		

<b>Prix :</b>	<b>192,80 €</b>
---------------	-----------------

### BLOC 3

6. CUISINE : NIVEAU 3		452106U21D1	579
<b>Horaire :</b>	<b>Mardi et Jeudi</b>	<b>17h00 - 22h00</b>	
<b>Professeur :</b>	<b>Mme ROME ET M.BAYET</b>		
<b>Local :</b>	<b>320 (Niveau +2)/ Cuisine 2</b>		
<b>Début et fin de formation :</b>	<b>Du 12/11/2024 au 26/06/2025</b>		
<b>Nombre de périodes :</b>	<b>240</b>		
<b>Capacités préalables requises :</b>	<b>Attestation de réussite «Cuisine 2»</b>		
<b>Titre délivré :</b>	<b>Attestation de réussite « Cuisine : niveau 3 »</b>		

7. STAGE : RESTAURATEUR		452108U21D1	583
<b>Horaire :</b>	<b>Voir ROI Convention de stage</b>		
<b>Professeur :</b>	<b>M. BAYET</b>		
<b>Local :</b>			
<b>Début et fin de formation :</b>	<b>Du 06/11/2024 au 20/06/2025</b>		
<b>Nombre de périodes :</b>	<b>120/20</b>		
<b>Capacités préalables requises :</b>	<b>Attestation de réussite «Cuisine 2», «Salle 1», «Stage cuisine» et inscription aux UE de «Cuisine 3» et «Salle 2»</b>		
<b>Titre délivré :</b>	<b>Attestation de réussite « Stage Restaurateur »</b>		

8. EPREUVE INTEGREE		452100U21D1	584
<b>Horaire :</b>	<b>Voir ROI de l'Epreuve intégrée</b>		
<b>Professeur :</b>	<b>M. BAYET S.</b>		
<b>Début et fin de formation :</b>	<b>Du 01/06/2025 au 30/06/2025</b>		
<b>Nombre de périodes :</b>	<b>30/30</b>		
<b>Epreuve certificative :</b>			
<b>Capacités préalables requises :</b>	<b>Attestations de réussite de toutes les UE constitutives de la section «Restaurateur»</b>		
<b>Titre délivré :</b>	<b>Certificat de «Restaurateur» spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion social</b>		

<b>Prix :</b>	<b>173,20 €</b>
---------------	-----------------

## Calendrier des congés scolaires

Obligatoire 2024-2025	
Rentrée scolaire	lundi 26 aout 2024
Fête de la Communauté française	vendredi 27 septembre 2024
Congé d'automne (Toussaint)	du lundi 21 octobre 2024 au dimanche 3 novembre 2024
Jour de l'Armistice	lundi 11 novembre 2024
Vacances d'hiver (Noël)	du lundi 23 décembre 2024 au dimanche 5 janvier 2025
Congé de détente (Carnaval)	du lundi 24 février 2025 au dimanche 9 mars 2025
Lundi de Pâques	lundi 21 avril 2025
Vacances de printemps (Pâques)	du lundi 28 avril 2025 au vendredi 11 mai 2025 <i>NOTE : le congé de printemps est donc décalé par rapport à la fête de Pâques</i>
Jeudi de l'Ascension	jeudi 29 mai 2025
Lundi de Pentecôte	lundi 9 juin 2025
Les vacances d'été débutent le	samedi 5 juillet 2025