

Infos utiles

- Stages (en 4^e, 5^e et 6^e)
- Cours d'anglais orienté
- Épreuves intégrées pratiques tout au long du parcours

Aptitudes à développer

- créatif
- organisé
- autonome
- flexible
- passionné
- capable de faire face au stress et de travailler en équipe
- sens du contact
- travail en horaire décalé

Diplômes

- CQ6 (certificat de qualification)
- CE6P (certificat de fin de 6^e P)

Débouchés

- Employé (ou saisonnier) dans un restaurant ou chez un traiteur
- Chef de cuisine
- 7^e P (ex : traiteur, barman, chocolatier, etc.) pour obtenir un CQ7 et/ou le CESS et/ou le certificat de gestion

Tu souhaites (apprendre à) ...

- concevoir le menu, la carte et déterminer le prix de revient ;
- planifier et effectuer les achats ;
- en salle : enregistrer les réservations, effectuer la mise en place (l'art de la table), accueillir le client, prendre et transmettre la commande, servir le client et prendre congé du client ;
- en cuisine : préparer les plats et les envoyer en salle ;
- remettre en ordre la cuisine et la salle ;
- respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- faire face à un imprévu ;
- ...

École



www.isv.be