

CUISINE ET SALLE

2° degré : Professionnel de Qualification

L'élève apprendra les bases techniques et pratiques de restauration.

Il sera amené, non seulement à préparer des plats mais aussi à accueillir le client et à servir en salle.

Le jeune apprendra à identifier les produits alimentaires, le matériel spécifique, à réaliser les travaux préparatoires, la mise en place en cuisine, la finition et l'envoi de mets simples.

Il apprendra à travailler de manière organisée et à assurer aussi l'entretien et la remise en ordre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Au terme de la 4ème année, les élèves pourront obtenir, dans l'établissement, le certificat de l'enseignement secondaire du 2ème degré (CESDD).

Professionnel de Qualification 3P 4P

Formation générale commune

● Education physique	2	2
● Mathématique	2	
● Français	4	
● Français et formation humaine		3
● Religion catholique	2	2
● Formation historique et géographique	2	
● Formation scientifique	2	
● Formation scientifique : Mathématique		2

Total : 14 9

Option de base groupée

● Travaux pratiques art culinaire	8	
● Travaux pratiques salle	5	
● Technologie de la cuisine	2	2
● Technologie de la salle	2	2
● Art culinaire		8
● Expression - communication		2
● Salle		6

Total : 17 20

ISA

INSTITUT SAINTE ANNE ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE TRANSITION, TECHNIQUE DE QUALIFICATION, PROFESSIONNEL ET CEFA

5, rue Circulaire 6041 - Gosselies
www.isagosselies.be
 +32(0)71 258 220
isa@isag.be

Les options de L'ISA:

Premier degré Commun et Différencié ● Arts ● Techniques Artistiques - Arts Plastiques ● Technicien/ne en Infographie ● Arts Appliqués- Assistant/e aux Métiers de la Publicité ● Sciences Sociales et Educatives ● Sciences Appliquées ● Techniques Sciences ● Technicien/ne des Industries Agroalimentaires ● Informatique ● Agent/e en Mode et Création ● Agent/e Qualifié/e en Confection ● Mode et Habillement - Confection ● Gestion ● Technicien/ne de Bureau ● Technicien/ne en Comptabilité ● Aspirant/e en Nursing ● Cuisine et Salle ● Cuisinier/ère de Collectivité ● Services Sociaux ● Puériculture ● Equipement du Bâtiment ● Construction-Gros Oeuvre - Ouvrier/ère Qualifié/e en Construction Gros Oeuvre ● Peintre ● Gestion de Très Petites Entreprises ● Complément en Techniques Publicitaires ● Complément en Styliste ● Chef de Cuisine de Collectivité ● Complément en Techniques Spécialisées en Construction GrosOeuvre ● CEFA : Auxiliaire de Magasin ● Vendeur/euse ● Equipier/ère Logistique ● Commis de Cuisine ● Commis de Salle ● Vendeur/euse Préparateur/trice de Viande ● Boucher/ère - Charcutier/ère ● Maçon ● Monteur/euse en Chauffage ● Monteur/euse en Sanitaire