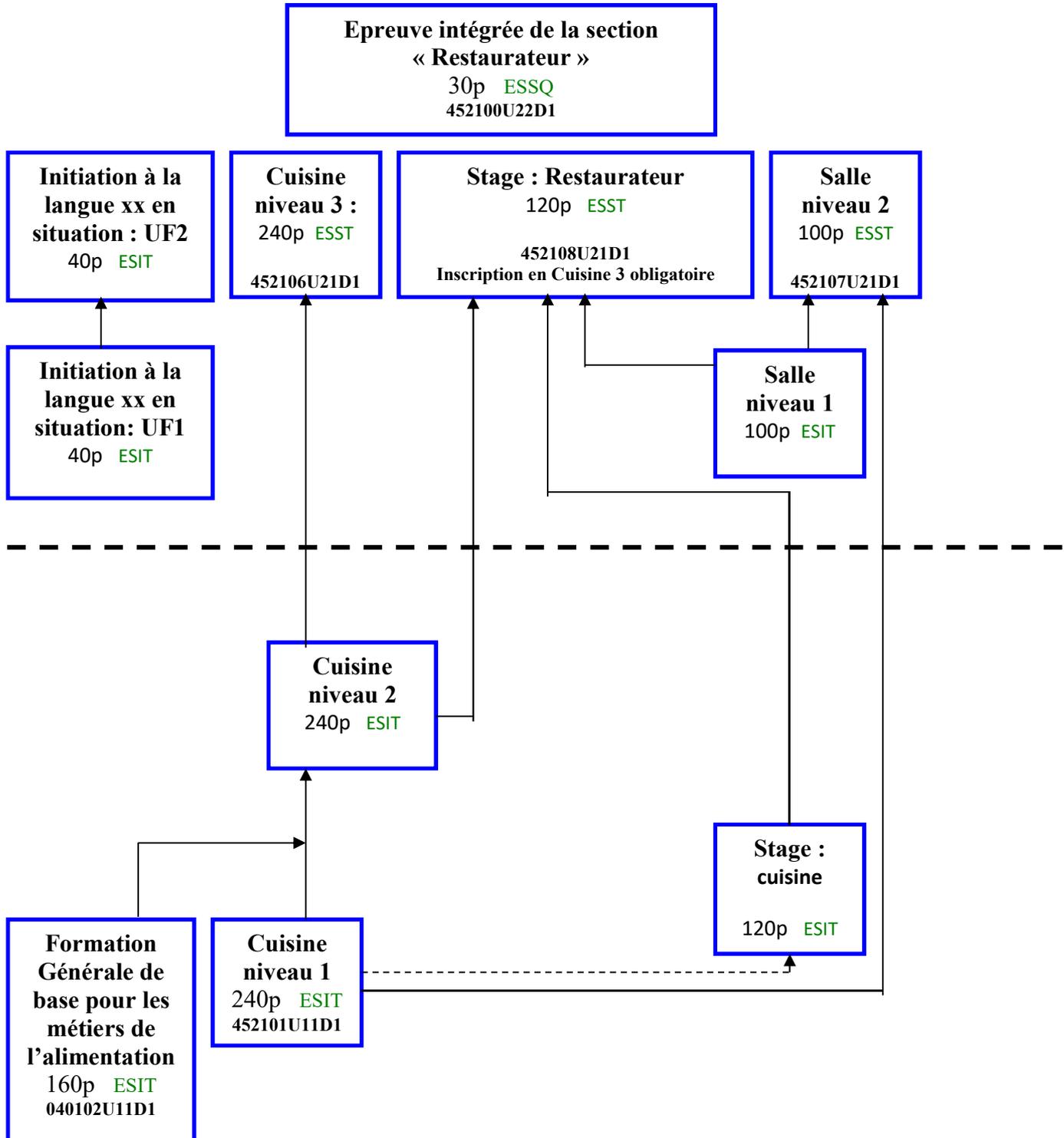


## RESTAURATEUR(TRICE)



Le restaurateur travaille de façon autonome, organise et réalise des actes professionnels tant en salle qu'en cuisine pour le service et la préparation de repas accompagnés de boissons. Il coordonne, organise une équipe de travail et supervise les tâches exécutées. Il tient compte de l'évolution des techniques, du marché (produits et clientèle) et des réglementations en vigueur. Il apprécie les qualités organoleptiques des produits liés à la profession.

Notre établissement vous propose cette formation en trois ans en soirée :



### Conditions d'admission :

- Avoir le CEB ou réussir un test d'admission en mathématique et en français ;
- Être âgé de 18 ans minimum

### Titre délivré :

Attestation de réussite pour chaque unité d'enseignement et après capitalisation de toutes des UE, le certificat de qualification de « Restaurateur » de l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale correspondant au « Certificat de qualification délivré à l'issue d'une 6<sup>ème</sup> professionnelle de qualification : secteur hôtellerie-alimentation »

### Exonération d'une partie du droit d'inscription :

Le droit d'inscription réduit est accordé :

- Les mineurs soumis à l'obligation scolaire ;
- Les chômeurs complets indemnisés, à l'exclusion :
  - a) des chômeurs en formation professionnelle bénéficiant d'un contrat de formation professionnelle individuelle en entreprise leur procurant des revenus supplémentaires ;
  - b) des chômeurs mis au travail et des prépensionnés ;
- Les demandeurs d'emploi inoccupés obligatoirement inscrits en vertu des réglementations relatives à l'emploi et au chômage, aux handicapés ou à l'aide sociale ;
- Les personnes en situation de handicap qui fournissent un document probant, c'est-à-dire toute preuve ou attestation délivrée par une administration publique compétente ou toute décision judiciaire reconnaissant un handicap, une invalidité, une maladie professionnelle, un accident de travail ou de droit commun ayant entraîné une incapacité permanente. Ces preuves et attestations sont établies par écrit ou sous toute autre forme imposée par l'organe chargé de les délivrer ;
- Les personnes qui bénéficient du revenu d'intégration sociale (RIS) ou d'une aide financière équivalente au revenu d'intégration sociale (ERIS) ;
- Les personnes soumises à une obligation imposée par une autorité publique ;
- Les membres du personnel directeur, enseignant, auxiliaires d'éducation et les membres du personnel administratif de l'enseignement organisé ou subventionné par la Fédération Wallonie-Bruxelles, pour lesquels la section, la formation ou l'unité de formation à laquelle ils s'inscrivent est reconnue dans le cadre de la formation en cours de carrière des membres du personnel enseignant ;
- Les membres du personnel de l'enseignement organisé ou subventionné par Fédération Wallonie-Bruxelles, pour lesquels la section, la formation ou l'unité de formation considérée constitue un recyclage dans le cadre de leur(s) fonction(s) dans l'enseignement.

### Inscription :

Les inscriptions se font dans nos bureaux de Libramont, sur base d'un dossier complet.

Vous devez vous munir :

- de votre carte d'identité,
- d'une copie de votre dernier certificat/diplôme,
- du montant du droit d'inscription (paiement par Bancontact souhaité),

- de la preuve (attestation Forem, CPAS, AVIQ ou établissement scolaire) pour bénéficier de la réduction du droit d'inscription

**Durée :**

La formation se déroule sur trois années en soirée.

**Informations supplémentaires :**

L'étudiant doit être en possession de son matériel (1 fois) dont le coût approximatif est de 100,00 €.

Préparation (l'étudiant mange ses préparations) :

- Cuisine niveau 1 : 14,00 €
- Cuisine niveau 2 : 16,00 €
- Cuisine niveau 3 : 20,00 €