



## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

### Secteur HÔTELLERIE

#### RESTAURATEUR-RESTAURATRICE

5<sup>e</sup>P  
CPU

6<sup>e</sup>P  
CPU

#### FORMATION COMMUNE

Religion catholique	2	2
Français	4	4
Formation historique et géographique	2	2
Formation scientifique	2	2
Formation sociale et économique	2	2
Education physique	2	2
Langue moderne Néerlandais	2	2

#### OPTION GROUPEE

TP art culinaire	7	7
Technologie de la cuisine	2	2
TP salle	5	5
Technologie de la salle, œnologie et réception	3	3
Néerlandais	2	2

#### TOTAL

35

35

#### STAGES

8 semaines par degré.

#### CONDITIONS D'ADMISSION EN 5<sup>e</sup>

- Avoir terminé avec fruit la 4<sup>e</sup> année CPU ou la 4<sup>e</sup> TQ (C2D) dans la même orientation.
- Avoir terminé avec fruit la 4<sup>e</sup> P ou la 4<sup>e</sup> TQ dans une autre orientation d'études.
- Avoir suivi une formation en alternance art.45 avec une attestation de réinsertion vers la 5<sup>e</sup> P moyennant avis favorable du conseil d'admission.

#### CONDITIONS D'ADMISSION EN 6<sup>e</sup>

- Avoir terminé une 5<sup>e</sup> année professionnelle dans la même orientation d'études ou dans une orientation correspondante.
- Avoir terminé une 5<sup>e</sup> année technique de qualification dans une orientation d'études correspondante.

#### Institut Sainte-Marie Bouillon

Rue Georges Lorand, 3 – 6830 Bouillon  
061/466379

[www.ismbouillon.be](http://www.ismbouillon.be)  
[v.mahy@ismbouillon.be](mailto:v.mahy@ismbouillon.be)