

RESTAURATEUR / RESTAURATRICE 2025-2026 (groupe 24/25)

LUNDI	Matin 8h30-13h00						
	Après-midi de 13h00 à 16h30	Néerlandais UE 1 40p du 29/09/25 au 15/12/25 MBANGU Local C111	Néerlandais UE 2 40p du 05/01/26 au 23/03/26 MBANGU Local C111	Néerlandais UE 3 40p du 30/03 au 29/06/26 MBANGU Local C111			
MARDI	Matin 8h30-13h00	Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans le métier de l'alimentation (20/40 p) L. Duquenne du 02/09/25 - 23/09/25		Carte complexe et gestion administrative de la cuisine (104/240p) L. Duquenne du 30/09/25 au 27/01/26			
	Après-midi						
MERCREDI	Matin						
	Après-midi						
JEUDI	Matin 8h30-11h50	Carte complexe et gestion administrative de la cuisine (136/240p) L. Duquenne du 04/09/25 au 22/01/26					
	Après-midi 12h30-15h50						
VENDREDI	matin 8h30-13h00	Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans le métier de l'alimentation (20/40 p) L. Duquenne du 05/09/25 - 26/09/25					
	après-midi						

**Stages et
Préparation EI**

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année scolaire !!! **Stages à partir du 29 /09/25** suivie de l'Epreuve intégrée

RESTAURATEUR / RESTAURATRICE 2025-2026 1er semestre Groupe 25

LUNDI	Matin 8h30-11h50	Découverte du métier de la restauration L.Duquenne du 15/09/25 au 29/09/25	Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple (96/200p) L. Duquenne du 06/10/25 au 19/01/26	Gestion des réservations et service classique supervision du travail en salle (104/240p) du 09/03/26 au 29/06/26 N.Hooybergs
	Après-midi 12h30-15h50			
MARDI	Matin 8h30-13h00			
	Après-midi 12h30-16h05	Initiation à la langue en situation UE 1 Néerlandais 1 40p T.Lettany du 16/09/25 au 09/12/25 - Local C113	Initiation à la langue en situation UE 2 Néerlandais 2 40p T.Lettany du 06/01/26 au 24/03/26 - Local C113	Initiation à la langue en situation UE 3 Néerlandais 3 40p T.Lettany du 07/04/26 au 23/06/26 - Local C113
MERCREDI	Matin 8h30-11h50	Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple (104/200p) L. Duquenne du 08/10/25 au 28/01/26		Mises en place froides et chaudes et menus élaborés (136/240p) du 11/02/26 au 01/07/26 F.Dubreucq
	Après-midi 12h30-15h50			
JEUDI	Matin 8h30-11h50	Service simple de salle (120p) F.Dubreucq du 02/10/25 au 12/03/26 de 08h45 à 15h00		Mises en place froides et chaudes et menus élaborés (104/240p) du 19/03/26 au 02/07/26 F.Dubreucq
	Après-midi 12h30-15h50			
VENDREDI	matin 8h30-13h00		Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans le métier de l'alimentation (40 p) L. Duquenne du 03/10/25 - 05/12/25	Gestion des réservations et service classique supervision du travail en salle (136/240p) du 06/02/26 au 03/07/26 N.Hooybergs
	après-midi 12h30 15h50			

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année scolaire!

RESTAURATEUR / RESTAURATRICE 2025-2026 2ème semestre Groupe 26				
LUNDI	Matin 8h30-11h50		Découverte du métier de la restauration (16/24p) L.Duquenne du 26/01/26 au 02/02/26	Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple (96/200p) L. Duquenne du 16/03/26 au 29/06/26
	Après-midi 12h30-15h50			
MARDI	Matin 8h30-13h00		Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans le métier de l'alimentation (40 p) L. Duquenne du 03/02/26 au 07/04/26	
	Après-midi 12h30-16h00			Initiation à la langue en situation UE 1 (40p) de 13h00 à 16h30 du 14/04/26 au 30/06/26 - MBANGU Local ??
MERCREDI	Matin 8h30-11h50		Découverte du métier de la restauration (8/24p) L.Duquenne le 04/02/2026	
	Après-midi 12h30-15h50			
JEUDI	Matin 8h30-11h50			Service simple de salle (120p) L. Duquenne du 05/02/26 au 02/07/26 de 08h40 à 15h15
	Après-midi 12h30-15h50			
VENDREDI	matin 8h30-13h00			Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple (104/200p) L. Duquenne du 20/03/26 au 03/07/26
	après-midi 12h30 15h50			
Les horaires sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année scolaire!				