

# Cuisine et Salle

3e Professionnelle de qualification



## Descriptif de l'option :

L'option permet une découverte des techniques de base en cuisine et du service en salle en vue de s'orienter vers une 4e "cuisinier de collectivité".

## Diplômes :

- Accès à une 4e "cuisinier de collectivité";
- Accès à une 4e professionnelle d'une autre option.

## Activités dans le cadre de l'option :

- Réaliser des menus pour le restaurant pédagogique "L'Auberg'In";
- Effectuer la mise en place du restaurant et assurer le service des mets aux clients selon les règles en vigueur;
- Réaliser la remise en ordre du restaurant;
- Accueillir les clients, prendre la commande, communiquer avec le client et prendre congé du client;
- Utiliser, ranger le matériel, les équipements de la cuisine;
- Faire des liens entre techniques culinaires en atelier et les cours de technologie;
- Apprendre à découvrir les mets, à les dresser sur une assiette;
- Participer à des événements : réceptions, banquets, inauguration, vernissage, repas à thème.



Restaurant pédagogique



Nos partenaires



INSTITUT du  
SACRÉ-CŒUR  
SECTION SECONDAIRE  
Nivelles

ipam |  
NIVELLES



Réception des mérites sportifs  
de la Ville de Nivelles

Contact



INSTITUT du  
SACRÉ-CŒUR  
SECTION SECONDAIRE  
Nivelles



067/21 95 71



info@iscnivelles.be



www.iscnivelles.be



## Principales compétences ciblées :

- Travailler en équipe le savoir-vivre;
- Apprendre des techniques de base en cuisine;
- Respecter des règles de l'hygiène et de la sécurité en cuisine;
- Accueillir et gérer les clients de notre restaurant pédagogique;
- Dresser une table et effectuer différents types de service.

