

Les options en quelques mots

«Une formation noble
pour un métier d'accueil
et de service exigeant qui requiert qualités
humaines et relationnelles.»

Compétences

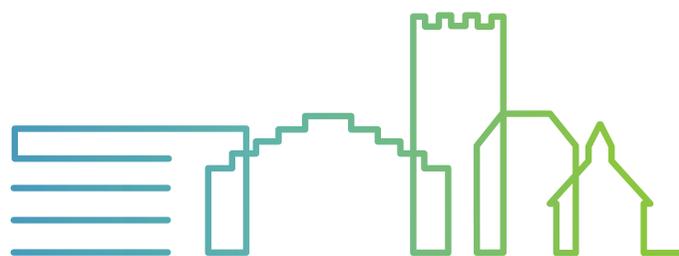
- ↗ Conception et réalisation de cartes et menus
- ↗ Service en salle selon les règles en vigueur
- ↗ Détermination du prix de revient, planification des achats
- ↗ Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ↗ Travail en cuisine, mise en place, service, envoi, remise en ordre
- ↗ ...

Les débouchés

- ↗ Barman·maid
- ↗ Chef·fe cuisinier·ère-restaurateur·rice
- ↗ Commis·e de cuisine
- ↗ Cuisinier·ère en haute mer
- ↗ Cuisinier·ère-restaurateur·ice
- ↗ Garçon de café - Serveuse de café
- ↗ Restaurateur·rice ambulat·e
- ↗ Serveur·euse-commis·e de salle
- ↗ Sous-chef·fe de cuisine
- ↗ Aubergiste
- ↗ Maître d'hôtel
- ↗ Patron·ne de restaurant

L'ISPP, c'est...

- Une école rurale et familiale;
- Des projets pour demain;
- Des lieux stimulants et épanouissants;
- Un large choix d'options et de formations;
- Une promesse d'avenir!



Institut Sts Pierre et Paul



Site des **Récollets**

Enseignement général et de transition
Rue des Récollets 7 - 5620 Florennes
Tél. 071 68 86 75
info@ispp.be



Site **Saint-Paul**

Enseignement technique et professionnel
Rue des Ecoles 19 - 5620 Florennes
Tél. 071 68 81 79
info@ispp.be



Site **CEFA**

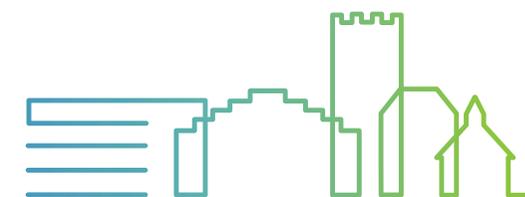
Formation en alternance
Rue des Ecoles 15 - 5620 Florennes
Tél. 071 68 79 18
cefa.florennes@hotmail.com



Site **Saint-Pierre**

Enseignement technique et professionnel
Tél. 071 68 81 79
info@ispp.be

www.ecoles-libres-florennes.be



Institut Sts Pierre et Paul

Options professionnelles **Restauration**

3P Cuisine/salle

4-5-6P Restaurateur·trice
(CPU) - CE6P + CQ6

7P Traiteur/organisateur
de banquets + CESS

(CEFA)



