

## Etudes et débouchés

Accès à la :

- 7<sup>e</sup> professionnel Sommelier
- 7<sup>e</sup> Professionnel Chef de Cuisine de Collectivité
- 7<sup>e</sup> professionnel Traiteur Organisateur de banquet
- 7<sup>e</sup> professionnelle Chocolatier, Confiseur, Glacier

- 7<sup>e</sup> technique Barman (en venant de la 6THR)
- Grâce au CESS accès à l'enseignement supérieur et, bien entendu, vers un Bachelier (3 ans) en Gestion hôtelière.

Un poste de chef de partie dans :

- Un restaurant gastronomique
- Une brigade d'hôtel
- Une cuisine de traiteur
- Une carrière évolutive vers une charge de chef de cuisine, de maître d'hôtel ou encore une carrière



Commission Communautaire Française

Région de Bruxelles-Capitale



## RENSEIGNEMENTS

Institut Emile GRYZON

Campus du Ceria

Avenue Emile Gryzon, 1

☎ (02) 526 74 00

☎ (02) 526 74 35

✉ [sec.gryzon@spfb.edu.brussels](mailto:sec.gryzon@spfb.edu.brussels)

Institut Emile Gryzon



Institut  
Emile Gryzon  
Campus du Ceria

Enseignement secondaire de plein exercice

Enseignement Officiel Subventionné de la

Commission Communautaire Française



HÔTELIER-  
RESTAURATEUR

Hôtelier -  
restaurateur

### Formation en filière **TECHNIQUE**

- ❖ **Hôtelier restaurateur (salle, cuisine et réception d'hôtel)**

### Formation en filière **PROFESSIONNEL**

- ❖ **Commis de salle et de cuisine (cuisine classique)**

Ecole de tradition par excellence, l'Institut Emile GRYZON enseigne l'art de la table en répondant aux objectifs les plus ambitieux.

Les élèves sont initiés à la cuisine classique mais aussi aux nouvelles techniques gastronomiques.

Les examens de qualification se déroulent en présence d'un jury extérieur.

Par ailleurs, la formation aux métiers de salle, en œnologie et sommellerie occupe une place importante dans le cursus scolaire.

Pour s'adapter à la vie professionnelle, les restaurants d'application de l'école permettent d'exercer les compétences en présence de convives extérieurs.

Des stages sont réalisés chez des restaurateurs renommés (en salle et en cuisine).

#### Titres délivrés

En 6THR

**CESS**

**Certificat de Qualification Technique (CQ6)**

**Certificat de connaissance de gestion**

En 6PR

**Certificat d'étude de 6e professionnel**

**Certificat de Qualification (CQ6)**

**Certificat de connaissance de gestion**



#### Votre profil

- Vous êtes dynamique, motivé
- Ayant un sens aigu du goût, de l'hygiène et du travail bien fait
- Appréciant la cuisine fine, raffinée, le respect des denrées alimentaires, la qualité et l'équilibre d'un mets, d'une sauce, ...
- Sociable et responsable, capable d'une approche relationnelle avec une clientèle exigeante.

**Le « plaisir de faire plaisir » constituant une priorité constante.**

#### Finalité de la formation

Les élèves sont initiés à la cuisine classique, qu'elle soit française, internationale ou régionale, dans le plus pur respect des traditions. Ils apprennent également à réaliser des préparations culinaires qui appliquent les techniques nouvelles de cuisson sous vide, le Julabo, le Packojet, Thermomix, la basse cuisson, etc...

La restauration de classe est un secteur en pleine expansion. Nos jeunes diplômés, formés et rompus aux pratiques de la profession, constituent dès lors des collaborateurs de choix.

