

Enseignement secondaire général
Formation professionnelle initiale - DT
Division hôtelière et touristique
Technicien en hôtellerie
Section hôtellerie
(Avec stages)

Enseignement général		Classe	4TPHO		3TPHO		2TPHO		1TPHO	
		Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
		Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10
UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires							
ENGE1 Enseignement général 1	CO - Anglais 1	ANGLA1 *	2							
	CX - Français 1	FRANC1 *	2							
	CX - Allemand 1	ALLEM1	2							
	CO - Education à la citoyenneté 1	EDUC1	2							
	CO - Education sportive 1	EDUPH1	2							
ENGE2 Enseignement général 2	CO - Anglais 2	ANGLA2 *		2						
	CX - Français 2	FRANC2 *		2						
	CX - Allemand 2	ALLEM2		2						
	CO - Education à la citoyenneté 2	EDUC2		2						
ENGE3 Enseignement général 3	CO - Education sportive 2	EDUPH2		2						
	CO - Anglais 3	ANGLA3			2					
	CX - Français 3	FRANC3 *			2					
	CX - Allemand 3	ALLEM3			2					
	CO - Education à la santé	EDSAN *			2					
ENGE4 Enseignement général 4	CO - Education sportive 3	EDUPH3			2					
	CO - Anglais 4	ANGLA4				2				
	CX - Français 4	FRANC4 *				2				
	CX - Allemand 4	ALLEM4				2				
	CO - Education à la citoyenneté 3	EDUC3 *				2				
ENGE5 Enseignement général 5	CO - Education sportive 4	EDUPH4				2				
	CO - Anglais 5	ANGLA5					2			
	CX - Français 5	FRANC5 *					2			
	CX - Allemand 5	ALLEM5					2			
	CO - Education à la citoyenneté 4	EDUC4					1			
ENGE6 Enseignement général 6	CO - Education sportive 5	EDUPH5					1			
	CO - Anglais 6	ANGLA6						2		
	CX - Français 6	FRANC6 *						2		
	CX - Allemand 6	ALLEM6						2		
	CO - Education à la citoyenneté 5	EDUC5						1		
ENGE7 Enseignement général 7	CO - Education sportive 6	EDUPH6						1		
	CO - Anglais 7	ANGLA7							2	
	CX - Français 7	FRANC7 *							2	
	CX - Allemand 7	ALLEM7							2	
	CO - Education à la citoyenneté 6	EDUC6							1	
ENGE8 Enseignement général 8	CO - Education sportive 7	EDUPH7							1	
	CO - Anglais 8	ANGLA8								2
	CX - Français 8	FRANC8 *								2
	CX - Allemand 8	ALLEM8								2
	CO - Education à la citoyenneté 7	EDUC7								1
	CO - Education sportive 8	EDUPH8								1
Total Enseignement général			8	8	8	8	6	6	6	6

Enseignement général spécifique

Classe	4TPHO		3TPHO		2TPHO		1TPHO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires						
ENGS1 Enseignement général spécifique 1	CO - Mathématiques 1 : Calcul numérique et littéral	MATH1	2						
ENGS2 Enseignement général spécifique 2	CO - Mathématiques 2 : Dépendance et variation	MATH2		2					
ENGS3 Enseignement général spécifique 3	CO - Communication en hôtellerie 1	COMHO1			2				
	CO - Mathématiques 3 : Le premier degré	MATH3			2				
ENGS4 Enseignement général spécifique 4	CO - Communication en hôtellerie 2	COMHO2				2			
	CO - Mathématiques 4 : Le deuxième degré	MATH4				2			
Total Enseignement général spécifique			2	2	4	4			

Enseignement optionnel

Classe	4TPHO		3TPHO		2TPHO		1TPHO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires						
FACUL1 Modules facultatifs 1	FN - Savoir-vivre et politesse 1	SAVPO1-F	2						
	FN - Savoir-vivre et politesse 2	SAVPO2-F		2					
FACUL2 Modules facultatifs 2	FN - Espagnol en hôtellerie/tourisme 1	ESPAG1-F *			2				
	FN - Italien en hôtellerie/tourisme 1	ITALI1-F			2				
	FN - Savoir-vivre et politesse 3	SAVPO3-F			2				
	FN - Espagnol en hôtellerie/tourisme 2	ESPAG2-F *				2			
	FN - Italien en hôtellerie/tourisme 2	ITALI2-F				2			
	FN - Savoir-vivre et politesse 4	SAVPO4-F				2			
ETSUP1 Modules préparatoires aux études techniques supérieures 1	ES - Anglais 1	MPANG1-F				4			
	ES - Allemand 1	MPALL1-F				4			
	ES - Français 1	MPFRA1-F				4			
	ES - Mathématiques 1 - niveau C	MPMAC1-F				2			
	ES - Anglais 2	MPANG2-F					4		
	ES - Allemand 2	MPALL2-F					4		
	ES - Français 2	MPFRA2-F					4		
	ES - Mathématiques 2 - niveau C	MPMAC2-F					2		
ETSUP2 Modules préparatoires aux études techniques supérieures 2	ES - Anglais 3	MPANG3-F						4	
	ES - Allemand 3	MPALL3-F						4	
	ES - Français 3	MPFRA3-F						4	
	ES - Mathématiques 3 - niveau C	MPMAC3-F						3	
	ES - Anglais 4	MPANG4-F							4
	ES - Allemand 4	MPALL4-F							4
	ES - Français 4	MPFRA4-F							4
	ES - Mathématiques 4 - niveau C	MPMAC4-F							3
Total Enseignement optionnel									

Enseignement professionnel

Classe	4TPHO		3TPHO		2TPHO		1TPHO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires						
PRSMS Production et service de mets simples	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 1	PLACF1 *	9						

Enseignement professionnel

Classe	4TPHO		3TPHO		2TPHO		1TPHO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires							
	CO - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 1	ATBRI1 *	5							
	CO - Servir un menu et des boissons simples 1	ATSER1 *	5							
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 1	BASIR1	2							
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration et boissons 1	CBASE1	2							
	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 2	PLACF2 *		9						
	CO - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 2	ATBRI2 *		5						
	CO - Servir un menu et des boissons simples 2	ATSER2 *		5						
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 2	BASIR2		2						
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration et boissons 2	CBASE2		2						
PROSM Production et service de mets moyens	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 1	ATMIP1 *			8					
	CO - Communiquer avec les fournisseurs, banques et institutions	COMMU1			2					
	CO - Comptabilité et gestion 1	COMGE1			3					
	CO - Servir un menu et des boissons 3	ATSER3 *			5					
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et nutrition 3	CBASE3			4					
	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 2	ATMIP2 *				8				
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues	COMMU2				2				
	CO - Comptabilité et gestion 2	COMGE2				3				
	CO - Servir un menu et des boissons 4	ATSER4 *				5				
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et nutrition 4	CBASE4				4				
RECEP1 Réception 1	FO - Technologie de réception 1	TEREC1				4				
	FO - Technologie de réception 2	TEREC2					4			
GEHOT1 Gestion hôtelière 1	CO - Administrer et gérer le personnel 1	ADPER1				2				
	CO - Comptabilité et gestion 3	COMGE3				3				
	CO - Connaissances de base en marketing 1	MARKT1				3				
	CO - Administrer et gérer le personnel 2	ADPER2					2			
	CO - Connaissances de base en marketing 2	MARKT2					3			
	CO - Comptabilité et gestion 4	COMGE4					3			
GERES Gestion de restaurant	CO - Planifier et réaliser un menu à thèmes 1	MENTE1 *				6				
	CO - Connaissances de base en boissons et nutrition 5	CBASE5				4				
	CO - Planifier et réaliser un menu à thèmes 2	MENTE2 *					6			
	CO - Connaissances de base en boissons et nutrition 6	CBASE6					4			
RECEP2 Réception 2	CO - Organiser les tâches du housekeeping 1	HOUSE1						3		
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues 1	COMM1						6		

Enseignement professionnel		Classe	4TPHO		3TPHO		2TPHO		1TPHO	
		Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
		Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10
UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires							
	CO - Organiser les tâches du housekeeping 2	HOUSE2								3
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues 2	COMM2								6
GEHOT2 Gestion hôtelière 2	CO - Connaissances de base en marketing 3	MARKT3							3	
	CO - Organiser les maintenances des équipements et installations d'un hôtel	TECHO1							2	
	FO - Créer et gérer une entreprise 1	CREGE1							4	
	CO - Connaissances de base en marketing 4	MARKT4								3
	CO - Organiser les démarches de sécurité dans un hôtel	TECHO2								2
	CO - Créer et gérer une entreprise 2	CREGE2								4
MANIF Gestion de manifestations	CO - Négocier, planifier, organiser et réaliser une manifestation culinaire 1	ORGHO1							4	
	CO - Négocier, planifier, organiser et réaliser une manifestation culinaire 2	ORGHO2								4
PROST Projet intégré et stage(s)	ST - Stage en service	STAGE1 * Période 2		X						
PROST2 Projet intégré et stage(s) 2	ST - Stage en cuisine	STAGE2 * Période 2				X				
PROST3 Projet intégré et stage(s) 3	ST - Stage en département hôtellerie 1	STAGE3 * Période 2					X			
PROST4 Projet intégré et stage(s) 4	ST - Stage en département hôtellerie 2	STAGE4 * Période 2								X
	PF - Projet intégré final	PROFI								X
Total Enseignement professionnel			23	23	22	22	22	22	22	22
Total des cours de base			33	33	34	34	28	28	28	28
Cours optionnels (min / max)			0 / 4	0 / 4	0 / 4	0 / 4	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6

Remarques

ANGLA1	Organisation en 2 groupes sur base des résultats d'un test diagnostic en début d'année (voir programme de formation). Les élèves ayant atteint le niveau requis suivront un cours à 2 leçons. Les élèves ayant besoin d'une mise à niveau suivront un cours à 3 leçons. Au 2e semestre, le cours à 3 leçons remplace un rattrapage séparé d'un module ANGLA1 non-réussi.
FRANC1	ou ALLEM1 au choix
ANGLA2	Organisation en 2 groupes sur base des résultats d'un test diagnostic en début d'année (voir programme de formation). Les élèves ayant atteint le niveau requis suivront un cours à 2 leçons. Les élèves ayant besoin d'une mise à niveau suivront un cours à 3 leçons. Au 2e semestre, le cours à 3 leçons remplace un rattrapage séparé d'un module ANGLA1 non-réussi.
FRANC2	ou ALLEM2 au choix
FRANC3	ou ALLEM3 au choix
EDSAN	Autre(s) semestre(s): 4
FRANC4	ou ALLEM4 au choix
EDUCI3	Autre(s) semestre(s): 3
FRANC5	ou ALLEM5 au choix
FRANC6	ou ALLEM6 au choix
FRANC7	ou ALLEM7 au choix
FRANC8	ou ALLEM8 au choix
ESPAG1-F	ESPAG1 ou ITALI1 au choix
ESPAG2-F	ESPAG2 ou ITALI2 au choix
PLACF1	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine et 1 leçon de technologie cuisine
ATBRI1	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie
ATSER1	dont 4 leçons en atelier service
PLACF2	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine
ATBRI2	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie
ATSER2	dont 4 leçons en atelier service
ATMIP1	dont 6 leçons en atelier cuisine/pâtisserie
ATSER3	dont 4 leçons en atelier service
ATMIP2	dont 6 leçons en atelier cuisine/pâtisserie
ATSER4	dont 4 leçons en atelier service
MENTE1	dont 6 leçons en atelier cuisine/pâtisserie/service
MENTE2	dont 6 leçons en atelier cuisine/pâtisserie/service
STAGE1	période de stage en 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques
STAGE2	période de stage en 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques
STAGE3	période de stage en 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques
STAGE4	période de stage en 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques

Remarque générale

Les élèves qui suivent les modules préparatoires aux études techniques supérieures sont dispensés du module de langues de l'enseignement général correspondant à la langue du module préparatoire qu'ils suivent.

Le volume horaire à disposition pour terminer la formation au cours d'une année supplémentaire est en principe le même que celui de la dernière année d'études.

Cours optionnels

En vue de la certification de l'accès aux études techniques supérieures dans la spécialité correspondante, l'élève doit avoir réussi tous les modules préparatoires dans une langue (allemand, français ou anglais) et tous les modules préparatoires en mathématiques prévus par la grille horaire de la formation concernée.