



La Marjolaine

Restaurant pédagogique

Le restaurant est supervisé par une équipe de professionnels en salle et par des chefs en cuisine.

Ils vous proposent un menu reprenant un lunch à choix multiple dans un cadre agréable.

Renseignements:

Chef d'atelier : A. Descuyffeeler

Gsm : 0488/ 255 913

E-mail : resto.marjolaine@gmail.be

Tel. Marjolaine : 02/ 239 20 64 (après 10h30)

Informations et inscriptions:

- sur rendez-vous
- et durant les mois de juillet et août

Possibilité de

Formations complémentaires:

7° prof traiteur/ organisateur de banquet et de réception, sommelier, chef de cuisine de collectivité ... en vue d'obtenir le CESS et le certificat de qualification de 7°

Etudes supérieures:

Baccalauréat gestion hôtelière, tourisme, diététique ...



Institut de L'Enfant-Jésus

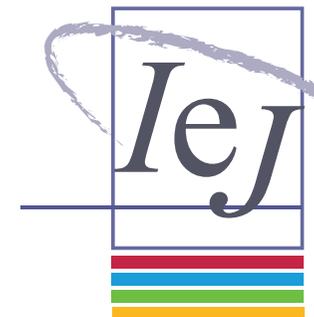
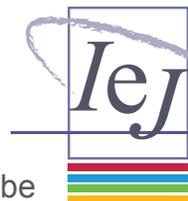
Rue Général Leman , 74

1040 Bruxelles

02/ 230 46 04

<http://www.iej.be>

E-mail: iej.2082@ens.irisnet.be

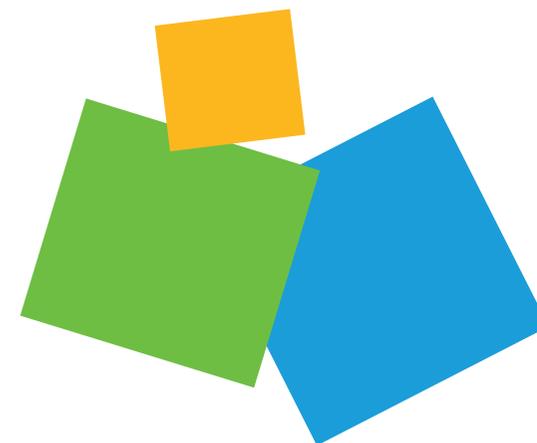


Institut de L'Enfant-Jésus

OPTION *Restaurateur Restauratrice*

Accueil, service, travail d'équipe, sens de l'organisation et de l'initiative, contact humain.

Hygiène et sécurité, découverte des saveurs, discrétion, courtoisie, créativité.



Formation exigeante qui développe l'autonomie et la recherche créatrice, en étant proche de la réalité du métier.



3° et 4° cuisine et salle

En cuisine, les élèves sont encadrés par leurs professeurs et travaillent en brigade, tout en respectant et en contrôlant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

En salle, ils accueillent les clients du restaurant pédagogique « La Marjolaine » et réalisent un service de salle complet.

A partir de la 4° année:

Stage dans des entreprises du monde professionnel : restaurants, hôtels, traiteurs...



5° et 6° restaurateur/ trice

En cuisine, l'accent est mis sur les nouvelles techniques, sur la finesse du goût, la recherche de présentation et sur leurs aptitudes à diriger un poste.

En salle, ils exercent le rôle de chef de rang et s'occupent notamment des découpes et préparations en salle et encadrent leur commis.

Savoir conseiller avec diplomatie, se mouvoir avec élégance font partie d'un service de qualité.

La participation à des concours (Baron Romeyer, Le Calvados, ...) complète la formation.

Au terme de la formation à l'IEJ, de nombreux métiers de l'Horeca s'ouvrent à vous.