

Enseignement Technique de Qualification

Formation commune

3ème restauration 4ème année hôtelier(ère)- restaurateur(trice)

Religion /morale	1H
Philosophie et citoyenneté	1H
Français	4H
Mathématiques	2H
Langue moderne 1	3H
<i>Anglais/Néerlandais</i>	
Education physique	2H
Histoire	1H
Géographie	1H
Formation scientifique	2H

5ème et 6ème année

Hôtelier(ère)-restaurateur(trice)

Religion /morale	1H
Philosophie et citoyenneté	1H
Français	4H
Mathématiques	2H
Langue moderne 1	2H
<i>Anglais/Néerlandais</i>	
Education physique	2H
Histoire	1H
Géographie	1H
Formation scientifique	2H
Education économique et sociale	2H

Formation optionnelle

2ème degré

3ème restauration

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., boissons, cuisine et salle</i>	
Pratiques professionnelles	10H
<i>Cuisine et salle</i>	
Remédiations	2H
<i>Cuisine et salle</i>	
Langue moderne 2	2H
<i>Anglais/Néerlandais/Espagnol /Allemand</i>	

4ème Hôtelier(ère)-restaurateur(trice)

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., boissons, cuisine et salle</i>	
Pratiques professionnelles	10H
Remédiations	2H
<i>Cuisine et salle</i>	
Langue moderne 2	2H
<i>Anglais/Néerlandais/Espagnol/Allemand</i>	



Ecole coopérante de la Ville de Liège



📍 : Rue Hors-château, 13
4000 Liège

☎ : 04/258.40.04

3ème degré

5ème Hôtelier(ère)-restaurateur(trice)

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., oenologie, cuisine et salle</i>	
Pratiques professionnelles	10H
<i>Cuisine et salle</i>	
Remédiations	2H
<i>Cuisine et salle</i>	
Langue moderne 2	2H
<i>Anglais/Néerlandais/Espagnol/Allemand</i>	

6ème Hôtelier(ère)-restaurateur(trice)

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., oenologie, cuisine et salle</i>	
Pratiques professionnelles	10H
<i>Cuisine et salle</i>	
Remédiations	2H
<i>Cuisine et salle</i>	
Langue moderne 2	2H
<i>Anglais/Néerlandais/Espagnol/Allemand</i>	

✉ : info@ehtliege.be
🌐 : www.ehtliege.be
📱 : Ecole d'Hôtellerie et de
Tourisme
📺 : [ehtliege](https://www.ehtliege.be)

