



ÉCOLE FAMILIALE DANS UN CADRE VERDOYANT !

PORTES OUVERTES SITE 2 LE SAMEDI 25 MAI 2024

ATELIERS OUVERTS SITE 3 LE VENDREDI 24 MAI 2024

ATELIERS OUVERTS SITE 1 LE VENDREDI 26 AVRIL 2024

GÉNÉRAL

1^{er} DEGRÉ

1^{ÈRE} & 2^{ÈME} COMMUNES AVEC DÉJÀ
DES ACTIVITÉS LIÉES AUX MÉTIERS
(AVEC CEB)

ENSEIGNEMENT DIFFÉRENCIÉ

1^{ÈRE} & 2^{ÈME} ANNÉES (SANS CEB)

« La seule école qualifiante

Wallonie Bruxelles Enseignement à Tournai »

Avec 6h d'atelier chaque semaine

TECHNIQUE

DE QUALIFICATION

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION (cuisine + salle)

2^{ème} et 3^{ème} degrés obtention CESS

« Préparation concours professionnels
et techniques »

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

2^{ème} & 3^{ème} DEGRÉS

TOUTES LES SECTIONS SONT ORGANISÉES AUSSI BIEN EN PLEIN
EXERCICE QU'EN ALTERNANCE (CEFA)

DÈS LA 3^{ème}

MÉTIERS DE BOUCHE

- HÔTELLERIE RESTAURATION
- BOULANGERIE PÂTISSERIE
- BOUCHERIE CHARCUTERIE

SECTEUR ÉCONOMIQUE

- VENTE

CONSTRUCTION & INDUSTRIE

- MACONNERIE
- MÉCANIQUE GÉNÉRALE

DÈS LA 4^{ème}

MÉTIERS DE BOUCHE

- CUISINE DE COLLECTIVITÉ

CONSTRUCTION & INDUSTRIE

- MÉCANIQUE EN CYCLES
- CONDUCTEUR D'ENGINS DE
CHANTIER
- SOUDEUR/SOUDEUSE
CORDON D'ANGLE

POSSIBILITÉ D'UNE

7^{ÈME} PROFESSIONNELLE

EN PLEIN EXERCICE ET EN ALTERNANCE

OBTENTION DU CESS POUR TOUTES LES 7^{ÈMES}

- GESTIONNAIRE DE TRÈS PETITES ENTREPRISES
- BOULANGERIE – PÂTISSERIE – CHOCOLATIER
- SOUDEUR TUBES BOUT À BOUT
- PATRON BOUCHER – CHARCUTERIE – TRAITEUR
- TRAITEUR – ORGANISATEUR DE BANQUET
- CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ
- MÉCANICIEN MOTEURS DIESEL



Directrice : Gennotte Pascale



069 / 890 250



direction.valitma@gmail.com



**CHAUSSÉE DE LILLE, 2
7500 TOURNAI**



ENTRÉE PAR LA RUE DE LA PRÉVOYANCE

