



Fiches d'inscriptions et grilles horaires

2025-2026

Type de document

Information



ITCF VAL-ITMA

Chaussée de Lille, 2
7500 Tournai - Belgique
Tel : +32 (0)69 89 02 50
Fax : +32 (0)69 89 02 52
E-mail : info@valitma.be

www.valitma.be



**WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT**

Table des matières

Table des matières	2
1 ^{re} et 2 ^e	3
3 ^e Professionnelle et Technique de qualification	4
4 ^e Professionnelle et Technique de qualification	5
5 ^e Professionnelle et Technique de qualification	6
6 ^e Professionnelle et Technique de qualification	7
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Boucher – Charcutier	8
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Boulanger – Pâtissier	9
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Cuisinier/Cuisinière de collectivité	10
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Restaurateur/Restauratrice	11
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Technique de qualification Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice	12
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Vendeur / Vendeuse	13
4 ^e Professionnelle Maçon - Maçonne	14
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Conducteur/Conductrice d'engins de chantier	15
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Mécanique en cycles	16
4 ^e , 5 ^e et 6 ^e Professionnelle Soudeur/Soudeuse cordon d'angle	17
7 ^e Professionnelle	18

ITCF VAL-ITMA

Chaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :


Sexe (à cocher) : Fille Garçon

NOM :

Prénom :

Signature du représentant légal :

1^{re} et 2^e

	1ère Commune (AC) Avec CEB		2ème Commune (AC) Avec CEB		1ère Différenciée (sans CEB)		2ème Différenciée (sans CEB)		Supplémentaire 2ème (sans CEB)	
	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B
Choix de grille (à cocher)										
Formation commune	28h	28h	28h	28h	26h	26h	26h	26h	28h	28h
Cours philosophiques*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)										
Français	6	6	5	5	6	6	6	6	6	6
Histoire	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2
Géographie	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2
Mathématique	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
Formation scientifique	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Education physique	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3
Education par la technologie	1	1	1	1						
Education musicale	1	1			1	1				
Education plastique/artistique			1	1			1	1	1	1
Formation optionnelle	4h	4h	4h	4h	6h	6h	6h	6h	4h	4h
Art culinaire	3		3		4		4		2	
Construction-gros œuvre (CGO)						2		2		2
Education économique et sociale									1	
Education familiale et sociale							1		1	
Initiation à l'informatique	1		1		2	2	1	2		
Maçonnerie		2		2						
Mécanique				2		2		2		
Mécanique générale		2								2
Remédiation : Français-Mathématiques	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
Total heures	32h	32h	32h	32h	32h	32h	32h	32h	32h	32h

ITCF VAL-ITMA

Chaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :

Sexe (à cocher) : Fille Garçon

NOM :

Prénom :

Signature du représentant légal :

3^e Professionnelle et Technique de qualification

	Mécanique polyvalente	Construction Gros-œuvre (CSO)	Hôtelier-Restaurateur / Hôtelier-Restauratrice	Boulangerie – Pâtisserie	Boucher-Charcutier	Cuisine et salle	Vendeur/Vendeuse
	3P	3P	3TQ	3P	3P	3P	3P
Choix de grille (à cocher)							
Formation commune	16h	16h	16h	16h	16h	16h	16h
Cours philosophiques*	2	2	2	2	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)							
Français	4	4	4	4	4	4	4
Histoire	1	1	1	1	1	1	1
Géographie	1	1	1	1	1	1	1
Mathématique	2	2	2	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2	2	2	2	2	2	2
Education physique	2	2	2	2	2	2	2
Formation optionnelle	20h	20h	18h	20h	20h	20h	20h
Art de la vente							3
Boissons diverses			1				
Connaissance des produits							3
Décoration - Étalage							3
Dessin technique – Lecture de plans	3	3					
Economie de l'entreprise							3
Economie professionnelle et organisation du travail				1	1		
Electricité	1						
Hygiène professionnelle						1	
Langue moderne II (Anglais / Néerlandais)*			2				
Mécanique	2						
Mécanique - Electricité		1					
Organisation de magasin							3
Secrétariat-bureautique							3
T.P. Boucherie-Charcuterie					18		
T.P. Boulangerie-Pâtisserie				18			
T.P. Construction – Gros œuvre		14					
T.P. Cuisine – Salle						15	
T.P. Cuisine – Salle – Bar – Hébergement			10				
T.P. Electricité	3						
T.P. Mécanique	5						
T.P. Soudage	4						
Techniques des mesures						1	
Technologie				1	1		
Technologie alimentaire						1	
Technologie C.U.M.	2	2					
Technologie de la cuisine – salle – bar – hébergement			2				
Technologie du métier : cuisine			3			2	
Vente et distribution							2
Remédiation : Français-Mathématiques	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
Total heures	36h	36h	34h	36h	36h	36h	36h

ITCF VAL-ITMA

Chaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :


Sexe (à cocher) : Fille Garçon

NOM :

Prénom :

Signature du représentant légal :

4^e Professionnelle et Technique de qualification

	Mécanicien en cycles	Maçonnerie	Conducteur/Conductrice d'engins de chantier	Soudeur/Soudeuse cordon d'angle	Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice	Restaurateur / Restauratrice	Boulangerie - Pâtisserie	Boucher-Charcutier	Cuisinier/Cuisinière de collectivité	Vendeur/Vendeuse
	4P	4P	4P	4P	4TQ	4P	4P	4P	4P	4P
Choix de grille (à cocher)										
Formation commune	16h	16h	16h	16h	16h	16h	16h	16h	16h	16h
Cours philosophiques*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)										
Français	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Histoire	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Géographie	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Mathématique	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Éducation physique	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation optionnelle	20h	20h	19h	20h	18h	18h	19h	20h	20h	20h
Boissons diverses					1					
Cours techniques		6								
Décoration - Étalage										3
Électricité, électronique et schémas appliqués	2									
Langue moderne I* (Anglais/Néerlandais/Allemand)					2					
Mécanique	3									
Option de base groupée : Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)						1				
Renforcement pratique		1	1	1		1	2	2		
Renforcement technique		1	1	1		1				
Secrétariat-bureautique										3
T.P. Boucherie-Charcuterie								14		
T.P. Boulangerie-Pâtisserie							14			
T.P. Constructions métalliques - Soudage				12						
T.P. Cuisine						6				
T.P. Cuisine - Salle									15	
T.P. Cuisine - Salle - Bar - Hébergement					10					
T.P. et méthodes	11	12				5				
T.P. Salle										
Technologie				6						
Technologie alimentaire									1	
Technologie de la cuisine - salle - bar - hébergement					2					
Technologie de la mécanique			1							
Technologie du métier							3	4		
Technologie du métier : construction			1							
Technologie du métier : cuisine					3	2			4	
Technologie du métier : engins de chantier			5							
Technologie du métier : salle						2				
Technologie et législation	4									
Travaux pratiques			10							
Vente et distribution										14
Total heures	36h	36h	35h	36h	34h	34h	35h	36h	36h	36h

Date :


Sexe (à cocher) : Fille Garçon

NOM :

Prénom :

Signature du représentant légal :

5^e Professionnelle et Technique de qualification

	Mécanicien en cycles	Conducteur/Conductrice d'engins de chantier	Soudeur/Soudeuse cordon d'angle	Hôte/le - Restaurateur / Hôte/le - Restauratrice	Restaurateur / Restauratrice	Boulangerie - Pâtisserie	Boucher - Charcutier	Cuisinier/Cuisinière de collectivité	Vendeur/Vendeuse
	5P	5P	5P	5TQ	5P	5P	5P	5P	5P
Choix de grille (à cocher)									
Formation commune	15h	15h	15h	18h	17h	15h	15h	15h	17h
Cours philosophiques*	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)									
Français	3	3	3	4	3	3	3	3	3
Histoire	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Géographie	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Mathématique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*				2	2				2
Education physique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation sociale et économique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation optionnelle	19h	19h	18h	16h	18h	20h	19h	19h	18h
Connaissance des matières								1	
Connaissance du matériel								1	
Cuisine et communication professionnelle cuisine				1					
Documents commerciaux									3
Economat – Gestion des stocks								1	
Electricité, électronique et schémas appliqués	2								
Étalage									4
Hygiène – Sécurité du travail – Législation								1	
Langue moderne I* (Anglais/Néerlandais/Allemand)				2					
Mécanique	3								
Option de base groupée : Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)					1				
Réception et communication professionnelle				1					
Renforcement pratique		1	1		1	1	2		
Renforcement technique		1	1		1	1			
Salle et communication professionnelle salle				1					
Secrétariat-bureautique									3
T.P. Boucherie-Charcuterie							14		
T.P. Boulangerie-Pâtisserie						16			
T.P. Constructions métalliques - Soudage			12						
T.P. Cuisine					6				
T.P. Cuisine – Salle – Réception				11					
T.P. et méthodes	12								
T.P. Salle					6				
T.P. Vente									2
T.P.M. Cuisine de collectivité								14	
T.P.M. Service								1	
Technologie			4						
Technologie de la mécanique		1							
Technologie du métier						2	3		
Technologie du métier : construction		1							
Technologie du métier : cuisine					2				
Technologie du métier : engins de chantier		5							
Technologie du métier : salle					2				
Technologie et législation	2								
Travaux pratiques		10							
Vente									6
Total heures	34h	34h	33h	34h	36h	35h	34h	34h	35h

ITCF VAL-ITMA

Chaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :


Sexe (à cocher) : Fille Garçon

NOM :

Prénom :

Signature du représentant légal :

6^e Professionnelle et Technique de qualification

	Mécanicien en cycles	Conducteur/Conductrice d'engins de chantier	Soudeur/Soudeuse cordon d'angle	Hôte/le -Restaurateur / Hôte/le -Restauratrice	Restaurateur / Restauratrice	Boulangère - Pâtisserie	Boucher - Charcutier	Cuisinier/Cuisinière de collectivité	Vendeur/Vendeuse
	6P	6P	6P	6TQ	6P	6P	6P	6P	6P
Choix de grille (à cocher)									
Formation commune	15h	15h	15h	18h	17h	15h	15h	15h	17h
Cours philosophiques*									
ET/Ou Philosophie et citoyenneté (EPC)	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Français	3	3	3	4	3	3	3	3	3
Histoire	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Géographie	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Mathématique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*				2	2				2
Education physique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation sociale et économique	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Formation optionnelle	19h	19h	18h	16h	18h	20h	19h	19h	18h
Connaissance des matières								1	
Connaissance du matériel								1	
Cuisine et communication professionnelle cuisine				1					
Documents commerciaux								1	1
Economat – Gestion des stocks								1	
Electricité, électronique et schémas appliqués	2								
Étalage									4
Gestion informatique									2
Hygiène – Sécurité du travail – Législation								1	
Langue moderne I* (Anglais/Néerlandais/Allemand)				2					
Mécanique	3								
Option de base groupée : Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)					1				
Organisation des chantiers et devis-métré	1								
Réception et communication professionnelle				1					
Renforcement pratique			1		1	1	2		
Renforcement technique			1		1	1			
Salle et communication professionnelle salle				1					
Secrétariat-bureautique									3
T.P. Boucherie-Charcuterie							14		
T.P. Boulangerie-Pâtisserie						16			
T.P. Constructions métalliques - Soudage			12						
T.P. Cuisine					6				
T.P. Cuisine – Salle – Réception				11					
T.P. et méthodes	12								
T.P. Salle					6				
T.P. Vente									2
T.P.M. Cuisine de collectivité								14	
T.P.M. Service								1	
Technologie			4			2			
Technologie des engins	2								
Technologie du métier							3		
Technologie du métier : cuisine					2				
Technologie du métier : salle					1				
Technologie et connaissance des matériaux	2								
Technologie et législation	2								
Topographie	2								
Utilisation et entretien des engins(TP)		12							
Vente									6
Total heures	34h	34h	33h	34h	35h	35h	34h	34h	35h

ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****4^e, 5^e et 6^e Professionnelle Boucher – Charcutier**

	Boucher – Charcutier		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	15h	15h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2		
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	20h	19h	19h
Renforcement pratique	2	2	2
T.P. Boucherie – Charcuterie	14	14	14
Technologie du métier	4	3	3
Remédiation : Français – Mathématiques	(2)	(2)	(2)
Total heures	36h	34h	34h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****4^e, 5^e et 6^e Professionnelle Boulanger – Pâtissier**

	Boulangerie – Pâtisserie		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	15h	15h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2		
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	19h	20h	20h
Renforcement pratique	2	1	1
Renforcement technique		1	1
T.P. Boulangerie-Pâtisserie	14	16	16
Technologie du métier	3	2	2
Total heures	35h	35h	35h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****4^e, 5^e et 6^e Professionnelle Cuisinier/Cuisinière de collectivité**

	Cuisinier/Cuisinière de collectivité		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	15h	15h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2		
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	20h	19h	19h
Connaissance des matières		1	1
Connaissance du matériel		1	1
Economat – Gestion des stocks		1	1
Hygiène – Sécurité du travail – Législation		1	1
T.P. Cuisine – Salle	15		
T.P.M. Cuisine de collectivité		14	14
T.P.M. Service		1	1
Technologie alimentaire	1		
Technologie du métier : cuisine	4		
Total heures	36h	34h	34h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :**4^e, 5^e et 6^e Professionnelle
Restaurateur/Restauratrice

	Restaurateur / Restauratrice		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	17h	17h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2	2	2
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	18h	19h	18h
Option de base groupée : Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)	1	1	1
Renforcement pratique	1	1	1
Renforcement technique	1	1	1
T.P. Cuisine	6	6	6
T.P. Salle	5	6	6
Technologie du métier : cuisine	2	2	2
Technologie du métier : salle	2	2	1
Total heures	34h	36h	35h

ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique


☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :**

4^e, 5^e et 6^e Technique de qualification Hôtelier- Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice

	Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice		
	4TQ	5TQ	6TQ
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	18h	18h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	4	4
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2	2	2
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	18h	16h	16h
Boissons diverses	1		
Cuisine et communication professionnelle cuisine		1	1
Langue moderne II* (Anglais/Néerlandais/Allemand)	2	2	2
Réception et communication professionnelle		1	1
Salle et communication professionnelle salle		1	1
T.P. Cuisine – Salle – Bar – Hébergement	10		
T.P. Cuisine – Salle – Réception		11	11
Technologie de la cuisine – salle – bar – hébergement	2		
Technologie du métier : cuisine	3		
Remédiation : Français-Mathématiques	(2)	(2)	(2)
Total heures	34h	34h	34h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****4^e, 5^e et 6^e Professionnelle Vendeur / Vendeuse**

	Vendeur / Vendeuse		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	17h	17h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2	2	2
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	20h	18h	18h
Décoration - Étalage	3		
Documents commerciaux		3	1
Étalage		4	4
Gestion informatique			2
Secrétariat-bureautique	3	3	3
T.P. Vente		2	2
Vente		6	6
Vente et distribution	14		
Total heures	36h	35h	35h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****4^e Professionnelle Maçon – Maçonne**

 ITCF VAL-ITMA	Maçonnerie
Choix de grille (à cocher)	4P
Formation commune	16h
Cours philosophiques*	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)	2
Français	4
Histoire	1
Géographie	1
Mathématique	2
Formation scientifique	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2
Education physique	2
Formation optionnelle	20h
Cours techniques	6
Renforcement pratique	1
Renforcement technique	1
T.P. et méthodes	12
Remédiation : Français-Mathématiques	(2)
Total heures	36h

ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique


☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :**

4^e, 5^e et 6^e Professionnelle Conducteur/Conductrice d'engins de chantier

	Conducteur/Conductrice d'engins de chantier		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	15h	15h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2		
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	19h	19h	19h
Organisation des chantiers et devis-métré			1
Renforcement pratique	1	1	
Renforcement technique	1	1	
Technologie de la mécanique	1	1	
Technologie des engins			2
Technologie du métier : construction	1	1	
Technologie du métier : engins de chantier	5	5	
Technologie et connaissance des matériaux			2
Topographie			2
Travaux pratiques	10	10	
Utilisation et entretien des engins(TP)			12
Total heures	35h	34h	34h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****4^e, 5^e et 6^e Professionnelle Mécanique en cycles**

	Mécanicien en cycles		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	15h	15h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2		
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	20h	19h	19h
Electricité, électronique et schémas appliqués	2	2	2
Mécanique	3	3	3
T.P. et méthodes	11	12	12
Technologie et législation	4	2	2
Total heures	36h	34h	34h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****4^e, 5^e et 6^e Professionnelle Soudeur/Soudeuse
cordon d'angle**

	Soudeur/Soudeuse cordon d'angle		
	4P	5P	6P
Choix de grille (à cocher)			
Formation commune	16h	15h	15h
Cours philosophiques*	2	2	2
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)			
Français	4	3	3
Histoire	1	1	1
Géographie	1	1	1
Mathématique	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2		
Education physique	2	2	2
Formation sociale et économique		2	2
Formation optionnelle	20h	18h	18h
Renforcement pratique	1	1	1
Renforcement technique	1	1	1
T.P. Constructions métalliques - Soudage	12	12	12
Technologie	6	4	4
Total heures	36h	33h	33h


ITCF VAL-ITMAChaussée de Lille, 2
7500 Tournai – Belgique

☎ : +32 (0)69 89 02 50

✉ : direction@valitma.be

🌐 : www.valitma.be

Date :**Sexe (à cocher) :** Fille Garçon**NOM :****Prénom :****Signature du représentant légal :****7^e Professionnelle**

	Gestionnaire de très petites entreprises	Patron Boulanger – Pâtissier – Chocolatier	Charcutier – Traiteur	Patron Boucher –	Traiteur – Organisateur de banquets et de réceptions
	7P	7P	7P	7P	7P
Choix de grille (à cocher)					
Formation commune	14h	14h	14h	14h	14h
Cours philosophiques* ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)	2	2	2	2	2
Français	4	4	4	4	4
Mathématique	2	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2	2
Education physique	2	2	2	2	2
Formation sociale et économique	2	2	2	2	2
Formation optionnelle	20h	22h	22h	22h	22h
Complément de gestion (Facultatif)		4	4	4	
Comptabilité et informatique de gestion	8				
Cours commerciaux	8				
Droit et législation		1	1		
Droit social et gestion des ressources humaines	2				
Economie professionnelle					1
Hygiène professionnelle – Sécurité		2	2		
Organisation de réceptions					1
Organisation du travail et de l'entreprise		2	2		
Sciences appliquées : Technologie		1	1		
Sommellerie – boissons					1
T.P. Cuisine					5
T.P. Pâtisserie					5
T.P. Salle					4
Technologie de l'équipement					1
TP et Méthodes		12	12		
TP Méthodes et Stages	2				
Total heures	34h	36h	36h	36h	36h