



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
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-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 :****3^e Professionnelle et Technique de qualification**

	Mécanique polyvalente	Construction Gros-œuvre (CSO)	Hôtelier-Restaurateur / Hôtelier-Restauratrice	Boulangerie - Pâtisserie	Boucher-Charcutier	Cuisine et salle
	3P	3P	3TQ	3P	3P	3P
Choix de grille (à cocher)						
Formation commune	16h	16h	16h	16h	16h	16h
Cours philosophiques*						
ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)	2	2	2	2	2	2
Français	4	4	4	4	4	4
Histoire	1	1	1	1	1	1
Géographie	1	1	1	1	1	1
Mathématique	2	2	2	2	2	2
Formation scientifique	2	2	2	2	2	2
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)*	2	2	2	2	2	2
Education physique	2	2	2	2	2	2
Formation optionnelle	20h	20h	18h	20h	20h	20h
Boissons diverses			1			
Dessin technique – Lecture de plans	3	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				
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
Remédiation : Français-Mathématiques	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
Total heures	36h	36h	34h	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/Conductrices d'engins de chantier	Soudeur/Soudeuse cordon d'angle	Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice	Hôtelier-Restaurateur / Restauratrice	Restaurateur / Pâtisserie	Boulangerie – Pâtisserie	Boucher-Charcutier	Cuisinier/Cuisinière de collectivité
	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
Education 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								
Electricité, 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				
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								
T.P. Salle						5				
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							
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	Boulangère - 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

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 :****5^e et 6^e Professionnelle Vendeur / Vendeuse**

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

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

✉ : direction@valitma.be

☎ : +32 (0)69 89 02 50

🌐 : 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	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