



# 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](mailto:info@valitma.be)

[www.valitma.be](http://www.valitma.be)



**WALLONIE-BRUXELLES  
ENSEIGNEMENT**

## Table des matières

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

	1 <sup>ère</sup> Commune (AC) Avec CEB		2 <sup>ème</sup> Commune (AC) Avec CEB		1 <sup>ère</sup> Différenciée (sans CEB)		2 <sup>ème</sup> Différenciée (sans CEB)		Supplémentaire 2 <sup>ème</sup> (sans CEB)	
	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B	Grille A	Grille B
<b>Choix de grille (à cocher)</b>										
<b>Formation commune</b>	<b>28h</b>	<b>28h</b>	<b>28h</b>	<b>28h</b>	<b>26h</b>	<b>26h</b>	<b>26h</b>	<b>26h</b>	<b>28h</b>	<b>28h</b>
Cours philosophiques* ET/OU Philosophie et citoyenneté (EPC)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>4h</b>	<b>4h</b>	<b>4h</b>	<b>4h</b>	<b>6h</b>	<b>6h</b>	<b>6h</b>	<b>6h</b>	<b>4h</b>	<b>4h</b>
Art culinaire	3		3		4		4		3	
Construction-gros œuvre (CGO)		2		2		2		2		2
Education familiale et sociale							1			
Initiation à l'informatique	1		1		2	2	1	2	1	
Mécanique		2		2		2		2		2
Remédiation : Français-Mathématiques	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
<b>Total heures</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>

**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<sup>e</sup> 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
<b>Choix de grille (à cocher)</b>						
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>	<b>20h</b>	<b>18h</b>	<b>20h</b>	<b>20h</b>	<b>20h</b>
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)
<b>Total heures</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>	<b>34h</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>

# 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<sup>e</sup> Professionnelle et Technique de qualification

	Mécanicien en cycles	Maçonnerie	Conducteur/Conductrice d'engins de chantier	Soudeur/Soudeuse cordon d'angle	Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice	Hôtelier-Restaurateur / Restauratrice	Restaurateur / Restauratrice	Boulangerie – Pâtisserie	Boucher-Charcutier	Cuisinier/Cuisinière de collectivité
	4P	4P	4P	4P	4TQ	4P	4P	4P	4P	4P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>										
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>	<b>20h</b>	<b>19h</b>	<b>20h</b>	<b>18h</b>	<b>18h</b>	<b>19h</b>	<b>20h</b>	<b>20h</b>	<b>20h</b>
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							
<b>Total heures</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>	<b>35h</b>	<b>36h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>	<b>35h</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>

**Date :**

**Sexe (à cocher) :**  Fille  Garçon

**NOM :**

**Prénom :**

**Signature du représentant légal :**

## 5<sup>e</sup> 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
<b>Choix de grille (à cocher)</b>									
<b>Formation commune</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>18h</b>	<b>17h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>17h</b>
Cours philosophiques*	2	2	2	2	2	2	2	2	2
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>	<b>18h</b>	<b>16h</b>	<b>18h</b>	<b>20h</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>	<b>18h</b>
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								
Etalage									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
<b>Total heures</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>	<b>33h</b>	<b>34h</b>	<b>36h</b>	<b>35h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>	<b>35h</b>

**Date :**

**Sexe (à cocher) :**  Fille  Garçon

**NOM :**

**Prénom :**

**Signature du représentant légal :**

## 6<sup>e</sup> 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
<b>Choix de grille (à cocher)</b>									
<b>Formation commune</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>18h</b>	<b>17h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>	<b>17h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>	<b>18h</b>	<b>16h</b>	<b>18h</b>	<b>20h</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>	<b>18h</b>
Connaissance des matières								1	
Connaissance du matériel								1	
Cuisine et communication professionnelle cuisine				1					
Documents commerciaux								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
<b>Total heures</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>	<b>33h</b>	<b>34h</b>	<b>35h</b>	<b>35h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>	<b>35h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle Boucher – Charcutier**

	Boucher – Charcutier		
	4P	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>
Renforcement pratique	2	2	2
T.P. Boucherie – Charcuterie	14	14	14
Technologie du métier	4	3	3
Remédiation : Français – Mathématiques	(2)	(2)	(2)
<b>Total heures</b>	<b>36h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle Boulanger – Pâtissier**

	Boulangerie – Pâtisserie		
	4P	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>19h</b>	<b>20h</b>	<b>20h</b>
Renforcement pratique	2	1	1
Renforcement technique		1	1
T.P. Boulangerie-Pâtisserie	14	16	16
Technologie du métier	3	2	2
<b>Total heures</b>	<b>35h</b>	<b>35h</b>	<b>35h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle Cuisinier/Cuisinière de collectivité

	Cuisinier/Cuisinière de collectivité		
	4P	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>
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		
<b>Total heures</b>	<b>36h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle  
Restaurateur/Restauratrice

	Restaurateur / Restauratrice		
	4P	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>17h</b>	<b>17h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>18h</b>	<b>19h</b>	<b>18h</b>
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
<b>Total heures</b>	<b>34h</b>	<b>36h</b>	<b>35h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Technique de qualification Hôtelier- Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice

	Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice		
	4TQ	5TQ	6TQ
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>18h</b>	<b>18h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>18h</b>	<b>16h</b>	<b>16h</b>
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)
<b>Total heures</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>

**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 :****5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle Vendeur / Vendeuse**

	Vendeur / Vendeuse	
	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>		
<b>Formation commune</b>	<b>17h</b>	<b>17h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>18h</b>	<b>18h</b>
Documents commerciaux	3	1
Etalage	4	4
Gestion informatique		2
Secrétariat-bureautique	3	3
T.P. Vente	2	2
Vente	6	6
<b>Total heures</b>	<b>35h</b>	<b>35h</b>

**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<sup>e</sup> Professionnelle Maçon – Maçonne**

 <b>ITCF</b> <b>VAL-ITMA</b>	Maçonnerie
<b>Choix de grille (à cocher)</b>	4P
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>
Cours techniques	6
Renforcement pratique	1
Renforcement technique	1
T.P. et méthodes	12
Remédiation : Français-Mathématiques	(2)
<b>Total heures</b>	<b>36h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle Conducteur/Conductrice d'engins de chantier

	Conducteur/Conductrice d'engins de chantier		
	4P	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>
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
<b>Total heures</b>	<b>35h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle Mécanique en cycles**

	Mécanicien en cycles		
	4P	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>	<b>19h</b>	<b>19h</b>
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
<b>Total heures</b>	<b>36h</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>

**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<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Professionnelle Soudeur/Soudeuse cordon d'angle

	Soudeur/Soudeuse cordon d'angle		
	4P	5P	6P
<b>Choix de grille (à cocher)</b>			
<b>Formation commune</b>	<b>16h</b>	<b>15h</b>	<b>15h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>	<b>18h</b>	<b>18h</b>
Renforcement pratique	1	1	1
Renforcement technique	1	1	1
T.P. Constructions métalliques - Soudage	12	12	12
Technologie	6	4	4
<b>Total heures</b>	<b>36h</b>	<b>33h</b>	<b>33h</b>

**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 :****7<sup>e</sup> 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
<b>Choix de grille (à cocher)</b>					
<b>Formation commune</b>	<b>14h</b>	<b>14h</b>	<b>14h</b>	<b>14h</b>	<b>14h</b>
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
<b>Formation optionnelle</b>	<b>20h</b>	<b>22h</b>	<b>22h</b>	<b>22h</b>	<b>22h</b>
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				
<b>Total heures</b>	<b>34h</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>	<b>36h</b>