|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\meuwis01\Desktop\Europass-Full-Colour-Brand-Mark.jpg | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  Belgique |

|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification du Premier chef de rang****Première cheffe de rang** |
|  (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
| **Eerste rangkelner·in (NL)** **Oberkellner·in (DE)****First head waiter·ess(EN)** |
| (1) Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale. |

|  |
| --- |
| 3. Éléments de compétences acquis |
| Le certificat qualification concerne l’ensemble des unités d’acquis d’apprentissage listées ci-dessous.**Unités d’acquis d’apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications)* UAA1: Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d’hygiène)
* UAA2: Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène
* UAA3 : Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service
 |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier de premier chef de rang/première cheffe de rang est référencé dans la fiche métier G1803 - Service en restauration du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l’emploi en Belgique.Le/La premier·ère chef·fe de rang - assiste le maître d’hôtel ;- donne des instructions opérationnelles aux chefs de rang ;- supervise leurs activités ;- surveille la présentation des collaborateurs en salle ;- assure la répartition du travail et en contrôle l’exécution conformément aux directives du maître d’hôtel ;- assure la mise en place, sert, débarrasse, collabore et participe au service. |
|  (1) Rubrique facultative |

|  |
| --- |
| (\*) Note explicativeLe Supplément au certificat complète l’information figurant sur le certificat. Ce document n’a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE. © Union européenne, 2002-2020 |

|  |
| --- |
| 5. Base officielle du certificat |
| **Nom et statut de l’organisme certificateur***Coordonnées de l’établissement scolaire*

|  |
| --- |
|  |

 | **Nom et statut de l’autorité de tutelle responsable de l’organisme certificateur**MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES <http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/> |
| **Niveau du certificat**Niveau 4 du CFC et du CEC(EQF) | **Système de notation / conditions d’octroi**Évaluation binaire « a satisfait / n’a pas satisfait » établie en référence à des critères d’évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l’épreuve.Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du·de la «Premier·ère chef·fe de rang ».Les critères et indicateurs d’évaluation sont définis par le profil d’évaluation. |
| **Accès au niveau suivant d’éducation/de formation**Néant | **Accords internationaux**Néant |
| **Base légale*** Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26).
* Décret du 03 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance (article 2bis)
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 25 avril 2013 définissant le profil de formation du·de la « premier·ère chef·fe de rang »
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2).
 |

|  |
| --- |
| 6. Modes d’accès à la certification officiellement reconnus |
|  |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | **Part du volume total de l’enseignement / formation (%)** | **Durée (heures/semaines/mois/années)** |
| Enseignement secondaire en plein exercice | 100 % | 3 ans (avec la formation de cuisinier travaillant seul / garcon, serveuse de restaurant) |
| Enseignement secondaire en alternance (art. 49) | 40 % en école60 % en entreprise | 3 ans (avec la formation de cuisinier travaillant seul / garcon, serveuse de restaurant) |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 3 ans (avec la formation de cuisinier travaillant seul / garcon, serveuse de restaurant) |
| **Niveau d’entrée requis**Pour l’enseignement en plein exercice :En application de l’Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel : a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ; c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ; e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1. Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.Pour l’enseignement en alternance :Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours sous réserve d’avoir conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre inscrits dans l’enseignement de plein exercice, sous réserve d’avoir conclu :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

**Information complémentaire**[www.europass.eu](http://www.europass.eu) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\meuwis01\Desktop\Europass-Full-Colour-Brand-Mark.jpg | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  Belgique |

|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification du Cuisinier / de la Cuisinière travaillant seul·e** |
|  (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
|  **Zelfstandig werkende kok /-kin** (NL)**Selbständige(r) arbeitende Koch / köchin** (DE)**Chef working alone** (EN) |
| (1) Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale. |

|  |
| --- |
| 3. Éléments de compétences acquis |
| Le certificat qualification concerne l’ensemble des unités d’acquis d’apprentissage listées ci-dessous.**Unités d’acquis d’apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications)* UAA1: Effectuer la réception et l’entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l’envoi d’un menu simple, la remise en ordre
* UAA2 : Effectuer les mises en place, les cuissons, l’envoi d’un menu élaboré, la remise en ordre
* UAA3 : Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d’une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d’entrées, de potages, de plats, de desserts)
* UAA4 : Gérer la partie administrative de la cuisine
 |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier de cuisinier/cuisinière travaillant seul·e est référencé dans la fiche métier G1602 du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois ([www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr)).La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l’emploi en Belgique.eLe cuisinier / la cuisinière travaillant seul·e :- planifie et organise les activités ;- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;- assure toutes les préparations en cuisine ;- fait la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur ;- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;- exécute toutes les activités liées à la cuisine. |
|  (1) Rubrique facultative |

|  |
| --- |
| (\*) Note explicativeLe Supplésdxment au certificat complète l’information figurant sur le certificat. Ce document n’a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE. © Union européenne, 2002-2020 |

|  |
| --- |
| 5. Base officielle du certificat |
| **Nom et statut de l’organisme certificateur***Coordonnées de l’établissement scolaire*

|  |
| --- |
|  |

 | **Nom et statut de l’autorité de tutelle responsable de l’organisme certificateur**MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES <http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/> |
| **Niveau du certificat**Niveau 4 du CFC et du CEC(EQF) | **Système de notation / conditions d’octroi**Évaluation binaire « a satisfait / n’a pas satisfait » établie en référence à des critères d’évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l’épreuve.Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du·de la « cuisinier·ère travaillant seul·e » Les critères et indicateurs d’évaluation sont définis par le profil d’évaluation. |
| **Accès au niveau suivant d’éducation/de formation**Néant | **Accords internationaux**Néant |
| **Base légale*** Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26).
* Décret du 03 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance (article 2bis)
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 25 avril 2013 définissant le profil de formation du·de la « cuisinier·ère travaillant seul·e »
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2).
 |

|  |
| --- |
| 6. Modes d’accès à la certification officiellement reconnus |
|  |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | **Part du volume total de l’enseignement / formation (%)** | **Durée (heures/semaines/mois/années)** |
| Enseignement secondaire en plein exercice | 100 % | 3 ans (avec la formation de premier chef /première cheffe de rang, garcon /serveuse de restaurant)  |
| Enseignement secondaire en alternance (art. 49) | 40 % en école60 % en entreprise | 3 ans (avec la formation de premier chef /première cheffe de rang, garcon /serveuse de restaurant) (à titre indicatif) |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 3 ans (avec la formation de premier chef /première cheffe de rang, garcon /serveuse de restaurant) (à titre indicatif) |
| **Niveau d’entrée requis**Pour l’enseignement en plein exercice :En application de l’Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel : a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ; c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ; e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1. Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.Pour l’enseignement en alternance :Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours sous réserve d’avoir conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre inscrits dans l’enseignement de plein exercice, sous réserve d’avoir conclu :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

**Information complémentaire**[www.europass.eu](http://www.europass.eu) |



 **SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT EUROPASS\***

 **BELGIQUE**

|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat 1 |
| **Certificat de qualification du Garçon / de la Serveuse de restaurant**  |
| 1 Dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat 2 |
|  **Restaurantkelner·in** (NL)  **Kellner·in** (DE)**Restaurant waiter·ess** (EN) |
| **2** Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale. |

|  |
| --- |
| 3. Compétences acquises |
| Le certificat qualification concerne l’ensemble des unités d’acquis d’apprentissage listées ci-dessous.**Unités d’acquis d’apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications).* UAA1: Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d’hygiène)
* UAA2: Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène
 |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier de garçon/serveuse de restaurant est référencé dans la fiche métier G1803 - Service en restauration du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l’emploi en Belgique.Le garçon / la serveuse de restaurant :* note et organise les réservations ;
* assure la mise en place de la salle et des annexes ;
* accueille les clients et les conseille dans le choix des mets et des boissons ;
* prend les commandes et les transmet au personnel de buffet et/ou de cuisine ;
* présente et effectue le service des mets et des boissons ;
* établit les notes et encaisse les additions.
 |

|  |
| --- |
| **\* Note explicative**Le Supplément au certificat complète l’information figurant sur le certificat. Ce document n’a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE. © Union européenne, 2002-2020 |

|  |
| --- |
| 5. Base officielle du certificat |
| **Nom et statut de l’établissement ayant délivré le certificat***Coordonnées de l’établissement scolaire*

|  |
| --- |
|  |

 | **Nom et statut de l’autorité responsable de la reconnaissance du certificat**MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES <http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/> |
| **Niveau du certificat**Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF) | **Système de notation / conditions d’octroi**Évaluation binaire « a satisfait / n’a pas satisfait » établie en référence à des critères d’évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l’épreuve.Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du·de la « Garçon / Serveuse de restaurant ».Les critères et indicateurs d’évaluation sont définis par le profil d’évaluation. |
| **Accès au niveau de formation suivant :**Néant | **Accords internationaux :**Néant |
| **Base légale*** Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26).
* Décret du 03 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance (article 2bis)
* Décret du 03 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé (article 3)
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 25 avril 2013 définissant le profil de formation du « Garçon /Serveuse de restaurant »
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2).
 |

|  |
| --- |
| 6. Modes d’accès à la certification officiellement reconnus |
|  |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | **Part du volume total de l’enseignement / formation (%)** | **Durée (heures/semaines/mois/années)** |
| Enseignement secondaire ordinaire en plein exercice  | 100 % en école  | 3 ans (avec la formation de cuisinier travaillant seul /cuisinière travaillant seule, premier chef / première cheffe de rang) |
| Enseignement secondaire ordinaire en alternance (art. 49 et art. 45) | 40 % en école60 % en entreprise | 1 an |
| Enseignement secondaire spécialisé en plein exercice | 100 % en école | 1 an (à titre indicatif) |
| Enseignement secondaire spécialisé en alternance (art. 47) | 40 % en école60 % en entreprise | 1 an (à titre indicatif) |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | - |

|  |
| --- |
| **Niveau d’entrée requis****I Pour l’enseignement en plein exercice** **:**En application de l’Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel : a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ; c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ; e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1. Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.**II Pour l’enseignement en alternance** **:**Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours sous réserve d’avoir conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre inscrits dans l’enseignement de plein exercice, sous réserve d’avoir conclu :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
1. **Pour l’enseignement spécialisé :**

L’élève doit :* être inscrit dans l’enseignement secondaire spécialisé ;
* avoir 15 ans et avoir fréquenté l’enseignement secondaire pendant 2 années ou avoir 16 ans ;
* avoir suivi le module de préparation à l’alternance ;
* obtenir l’accord du conseil de classe sur l’opportunité d’orienter l’élève vers l’enseignement spécialisé en alternance. En s’appuyant notamment sur le P.I.A., le conseil de classe atteste que l’élève maîtrise suffisamment les compétences professionnelles et transversales pour s’intégrer en entreprise ;
* souscrire un contrat d’alternance conformément à l’arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 17 juillet 2015.

**Information complémentaire**www.europass.eu |