



À L'ATHÉNÉE ROYAL D'EVERE,

LA SECTION RESTAURATION MIJOTE LES TALENTS DE DEMAIN

Directeur :
Mustapha EL GHALI

À l'Athénée Royal d'Evere, la section restauration ne cesse de se développer et de faire parler d'elle. Accessible dès la 3^e année professionnelle, cette filière s'étend jusqu'en 7^e année dans le cadre du PEQ (Parcours de l'Enseignement de Qualification). En dernière année, les élèves se spécialisent dans l'organisation de banquets et le métier de traiteur.

Nous avons récemment accueilli des élèves en Erasmus venus d'une école de la région de Vienne. Ils ont été bluffés par la qualité de nos infrastructures », souligne Cynthia Réveillon, coordinatrice pédagogique. Il faut dire que l'établissement mise résolument sur la pratique : les élèves sont aux commandes de nombreux événements, parmi lesquels les repas du bal du bourgmestre (pour le service) ou encore des banquets allant jusqu'à 200 convives, sans oublier des prestations pour d'autres écoles ou lors de cérémonies officielles. La pédagogie se veut vivante et connectée au monde professionnel. Des intervenants extérieurs de renom viennent régulièrement enrichir les cours. C'est le cas de Mélanie, pâtissière et finaliste belge de l'émission *Le Meilleur Pâtissier*, qui anime des ateliers autour du chocolat, des pralines ou encore des macarons. Elle reviendra d'ailleurs l'an prochain pour une nouvelle session.



peuvent ainsi y déjeuner ou profiter d'un lunch avec les professeurs.

L'établissement s'inscrit également dans une dynamique durable. Dans le cadre du contrat d'objectifs, un projet pédagogique en lien avec les cours de sciences a vu le jour : la plantation d'arbres fruitiers et de plantes aromatiques. L'ambition est claire : utiliser un jour ces produits dans les préparations des élèves. Et pourquoi pas, à terme, cultiver des chicons – clin d'œil à Evere, la commune du chicon...



RESTAURANT DIDACTIQUE

L'Athénée d'Evere dispose de tout le matériel nécessaire à une formation de qualité : fours classiques et à vapeur, tables chauffantes, lampes infrarouges pour garder les plats à température, bains-marie, etc. Des bacs didactiques et des cuisines pédagogiques complètent ces équipements.

Autre atout : un restaurant didactique ouvert au public extérieur, permettant aux élèves de servir de véritables clients dans des conditions réelles. Les visiteurs

