

2eme degré INFÉRIEUR PROFESSIONNEL

ORIENTATION D'ETUDE : **CUISINE ET SALLE**

Année : 3^{ème}

FORMATION COMMUNE

MORALE / RELIGION / PHILOSOPHIE ET CITOYENNETE	1 h
PHILOSOPHIE ET CITOYENNETE 2ème Période	1 h
FRANCAIS	3 h
FORMATION SCIENTIFIQUE	2 h
LANGUE MODERNE	2 h
MATHEMATIQUE	2 h
EDUCATION PHYSIQUE	2 h

FORMATION HISTORIQUE ET GEOGRAPHIQUE

- GEOGRAPHIE	1 h
- HISTOIRE	1 h

15 h

FORMATION OPTIONNELLE - OPTIONS GROUPEES

TRAVAUX PRATIQUES

- T.P. ART CULINAIRE	8 h
- T.P. SALLE	6 h

TECHNOLOGIE

- TECHNOLOGIE DE L'HYGIENE PROFESSIONNELLE	1 h
- TECHNOLOGIE DES MATIERES	2 h
- TECHNOLOGIE DU METIER: CUISINE	1 h

18 h

ACTIVITES AU CHOIX

T.P. ART CULINAIRE	2 h
--------------------	-----

2 h

TOTAL HEBDOMADAIRE 35 h

Institut(s) Concerné(s) :

AP FLEMALLE

IPES HESBAYE