

PEQ - ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL – 2^E / 3^E DEGRÉ

HÔTELLERIE – CUISINER / CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

Formation commune	4^e	5^e	6^e
Religion – Morale - Citoyenneté	1 h	1 h	1 h
Éducation à la philosophie et à la citoyenneté	1 h	1 h	1 h
Français	3 h	3 h	3 h
Renforcement de français	1 h		
Langue Moderne	Anglais	2 h	
Mathématique	2 h	2 h	2 h
Histoire	1 h	1 h	1 h
Géographie	1 h	1 h	1 h
Formation scientifique	2 h	2 h	2 h
Éducation physique	2 h	2 h	2 h
Formation sociale et économique		2 h	2 h
Total :	16 h	15 h	15 h

Formation technique

Technologie alimentaire	1 h		
Technologie du métier : Cuisine	4 h		
Connaissance du matériel		1 h	1 h
Connaissance des matières		1 h	1 h
Économat – Gestion des stocks		1 h	1 h
Hygiène – Sécurité du travail – Législation		2 h	2 h

Travaux Pratiques et Méthodes

T.P. cuisine et salle	15 h		
T.P.M. Cuisine de collectivité		15 h	15 h
T.P.M service		1 h	1 h
Total :	36 h	36 h	36 h