

Enseignement Professionnel

Formation commune

Formation optionnelle

3ème et 4ème boucherie-charcuterie

Religion /morale	1H
Philosophie et citoyenneté	1H
Français	3H
Mathématiques	2H
Langue moderne 1	2H
<i>Anglais/Néerlandais</i>	
Education physique	2H
Histoire	1H
Géographie	1H
Formation scientifique	2H

5ème et 6ème année boucher(ère)-charcutier(ère)

Religion/morale	1H
Philosophie et citoyenneté	1H
Français	3H
Mathématiques	2H
Langue moderne 1	2H
<i>Anglais /Néerlandais</i>	
Education physique	2H
Histoire	1H
Géographie	1H
Formation scientifique	2H
Education économique et sociale	2H

2ème degré

3ème et 4ème boucherie-charcuterie

Technologies du métier	4H
<i>Matière, hygiène</i>	
Pratiques professionnelles	14H
<i>Boucherie 6h, charcuterie 6h et traiteur 2h</i>	

3ème degré

5ème et 6ème année boucher(ère)/charcutier(ère)

Technologies du métier	4H
<i>Matière, hygiène</i>	
Pratiques professionnelles	14H
<i>Boucherie 7h, charcuterie 5h et traiteur 2h</i>	

Nos 7èmes PB

Traiteur-organisateur(trice) de banquets et réceptions

Patron(ne)-boucher(ère)-charcutier(ère)-traiteur