

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 <i>Anglais/Néerlandais</i>	2H
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 <i>Anglais /Néerlandais</i>	2H
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 <i>Matière, hygiène</i>	4H
Pratiques professionnelles <i>Boucherie 6h, charcuterie 6h et traiteur 2h</i>	14H

3ème degré

<u>5ème et 6ème année boucher(ère)/charcutier(ère)</u>	<u>Technologies du métier Matière, hygiène</u>	4H
	Pratiques professionnelles <i>Boucherie 7h, charcuterie 5h et traiteur 2h</i>	14H

Nos 7èmes PB

Traiteur-organisateur(trice) de banquets et réceptions
Patron(ne)-boucher(ère)-charcutier(ère)-traiteur