

Enseignement Professionnel

Formation commune

3ème boulangerie-pâtisserie
4ème Ouvrier(ère)
boulangier(ère)-pâtissier(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

5ème et 6ème année
Ouvrier(ère)
boulangier(ère)-pâtissier(ère)

Religion /morale	1H
Philosophie et citoyenneté	1H
Français	3H
Mathématiques	2H
Education physique	2H
Histoire	1H
Géographie	1H
Formation scientifique	2H
Education économique et sociale	2H

Formation optionnelle

2ème degré

3ème boulangerie-pâtisserie

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., matières</i>	
Pratiques professionnelles	14H
<i>Boulangerie 6h, pâtisserie 6h et confiserie 2h</i>	

4ème Ouvrier(ère)
boulangier(ère)-pâtissier(ère)

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., matières</i>	
Pratiques professionnelles	14H
<i>Boulangerie 6h, pâtisserie 6h et confiserie 2h</i>	

Nos 7èmes PB

Traiteur-organisateur(trice) de
banquets et réceptions

3ème degré

5ème Ouvrier(ère)
boulangier(ère)-pâtissier(ère)

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., matières</i>	
Pratiques professionnelles	16H
<i>Boulangerie 8h et pâtisserie 8h</i>	

6ème Ouvrier(ère)
boulangier(ère)-pâtissier(ère)

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., matières</i>	
Pratiques professionnelles	16H
<i>Boulangerie 8h et pâtisserie 8h</i>	

7ème chocolatier(ère)-confiseur(euse)-
glacier(ère)

Technologies du métier	4H
<i>Hygiène prof., matières</i>	
Pratiques professionnelles	16H
<i>Boulangerie 8h et pâtisserie 8h</i>	