

# Enseignement Professionnel

## Formation commune

### 3ème boulangerie-pâtisserie 4ème Ouvrier(ère) boulanger(ère)-pâtissier(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

### 5ème et 6ème année Ouvrier(ère) boulanger(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 <i>Hygiène prof., matières</i>	4H
Pratiques professionnelles <i>Boulangerie 6h, pâtisserie 6h et confiserie 2h</i>	14H

#### 4ème Ouvrier(ère) boulanger(ère)-pâtissier(ère)

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

### Nos 7èmes PB

#### Traiteur-organisateur(trice) de banquets et réceptions

### 3ème degré

#### 5ème Ouvrier(ère) boulanger(ère)-pâtissier(ère)

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

#### 6ème Ouvrier(ère) boulanger(ère)-pâtissier(ère)

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

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

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