

Enseignement Professionnel

Formation commune

3ème cuisine et salle

4ème année restaurateur(trice)

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 restaurateur(trice)

Religion /morale	1H
Philosophie et citoyenneté	1H
Français	4H
Mathématiques	2H
Langue moderne 1 <i>Anglais/Néerlandais</i>	4H
Education physique	2H
Histoire	1H
Géographie	1H
Formation scientifique	2H
Education économique et sociale	2H

Formation optionnelle

3ème cuisine et salle

Technologies du métier <i>Matière, cuisine et salle</i>	4H
Pratiques professionnelles <i>Cuisine et salle</i>	14H

4ème-5ème restaurateur/trice

Technologies du métier <i>cuisine et salle</i>	4H
Pratiques professionnelles <i>Cuisine et salle</i>	14H

6ème restaurateur/trice

Technologies du métier <i>Cuisine et salle</i>	4H
Pratiques professionnelles <i>Cuisine et salle</i>	14H
Langue moderne <i>Anglais/Néerlandais</i>	1H

Nos 7èmes PB

Traiteur-organisateur(trice) de banquets et réceptions

Chocolatier(ère)-Confiseur(euse)-glacier(ère)



Hôtellerie

