



2eme degré INFÉRIEUR PROFESSIONNEL

ORIENTATION D'ÉTUDE : **CUISINE ET SALLE**

Année : 3<sup>ème</sup>

**FORMATION COMMUNE**

MORALE / RELIGION / PHILOSOPHIE ET CITOYENNETÉ .....	1 h
PHILOSOPHIE ET CITOYENNETÉ 2 <sup>ème</sup> Période .....	1 h
FRANÇAIS .....	3 h
FORMATION SCIENTIFIQUE .....	2 h
LANGUE MODERNE .....	2 h
MATHÉMATIQUE .....	2 h
ÉDUCATION PHYSIQUE .....	2 h

**FORMATION HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE**

- GÉOGRAPHIE .....	1 h
- HISTOIRE .....	1 h

**15 h**

**FORMATION OPTIONNELLE - OPTIONS GROUPEES**

**TRAVAUX PRATIQUES**

- T.P. ART CULINAIRE .....	8 h
- T.P. SALLE .....	6 h

**TECHNOLOGIE**

- TECHNOLOGIE DE L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE .....	1 h
- TECHNOLOGIE DES MATIÈRES .....	2 h
- TECHNOLOGIE DU MÉTIER: CUISINE .....	1 h

**18 h**

**ACTIVITÉS AU CHOIX**

T.P. ART CULINAIRE .....	2 h
--------------------------	-----

**2 h**

**TOTAL HEBDOMADAIRE 35 h**

Institut(s) Concerné(s) :

AP FLEMALLE

IPES HESBAYE