

**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