

## 2eme degré INFÉRIEUR PROFESSIONNEL

ORIENTATION D'ETUDE : **CUISINE ET SALLE**Année : 3<sup>ème</sup>**FORMATION COMMUNE**

MORALE / RELIGION / PHILOSOPHIE ET CITOYENNETE .....	1 h
PHILOSOPHIE ET CITOYENNETE 2 <sup>ème</sup> Période .....	1 h
FRANCAIS .....	3 h
FORMATION SCIENTIFIQUE .....	2 h
LANGUE MODERNE .....	2 h
MATHEMATIQUE .....	2 h
EDUCATION PHYSIQUE .....	2 h

**FORMATION HISTORIQUE ET GEOGRAPHIQUE**

- GEOGRAPHIE .....	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'HYGIENE PROFESSIONNELLE .....	1 h
- TECHNOLOGIE DES MATIERES .....	2 h
- TECHNOLOGIE DU METIER: CUISINE .....	1 h

**18 h****ACTIVITES AU CHOIX**

T.P. ART CULINAIRE .....	1 h
T.P. SALLE .....	1 h

**2 h****TOTAL HEBDOMADAIRE 35 h**

Institut(s) Concerné(s) :

EP HUY