

	<h1 style="color: blue;">GRILLE HORAIRE</h1> <h2 style="color: blue;">ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</h2> <h3 style="color: blue;">3^e CUISINE ET SALLE</h3>	2019-2020 D2 – 3 P 28/08/2019
---	--	---

Sous réserve d'acceptation par le PO

1. FORMATION COMMUNE **15 H**

	Religion ou Morale ou Philosophie et éducation à la citoyenneté		1
CG	Philosophie et éducation à la citoyenneté		1
CG	Education physique		2
CG	Français		3
	Formation historique et géographique		
CG	Histoire		1
CG	Géographie		1
CG	Formation scientifique		2
CG	Mathématique		2
CG	Formation en langue moderne		
	Langue moderne (Anglais – Néerlandais)		2

2. OPTION DE BASE GROUPEE **18 H**

	Technologie		
CT	Technologie des matières		1
CT	Technologie du métier : salle		1
CT	Technologie du métier : cuisine		1
CT	Technologie de l'hygiène professionnelle		1
	Travaux pratiques		
PP	TP Cuisine		7
PP	TP Salle		7

3. ACTIVITE AU CHOIX **1 H**

	Métiers de l'alimentation		1
--	---------------------------	--	---

34 H