

# 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années de l'enseignement professionnel

## Condition d'accès :

Avoir suivi avec fruit les trois premières années de l'enseignement secondaire.

## **OPTION RESTAURATEUR / RESTAURATRICE**

Cette option offre la possibilité de travailler comme : garçon ou serveuse en salle, 1<sup>er</sup> ou 1<sup>ère</sup> chef (ffe) de rang, cuisinier/cuisinière.

	4 <sup>o</sup>	5 <sup>o</sup> et 6 <sup>o</sup>
<b>1. <u>FORMATION COMMUNE</u></b>		
Morale / Religion / CPC	1 H	1 H
Cours de Philosophie et Citoyenneté	1 H	1 H
Français	-	3 H
Français + renforcement (3 + 1)	4 H	-
Mathématique	2 H	2 H
Histoire	1 H	1 H
Géographie	1 H	1 H
Education physique	2 H	2 H
Formation scientifique	2 H	2 H
Formation socio-économique	-	2 H
Langue moderne : anglais	2 H	2 H
<b>2. <u>OPTION de base groupée</u></b>		
Technologie du métier : cuisine	2 H	2 H
Technologie du métier : salle	2 H	2 H
Langue moderne : anglais	1 H	1 H
<b>3. <u>Travaux pratiques et stages</u></b>		
T.P. Cuisine	6 H	6 H
T.P. Salle	5 H	5 H
Renforcement technique et pratique	2 H	2 H

## Titres délivrés :

Au terme de la 6<sup>e</sup> P réussie, l'étudiant(e) obtient le Certificat d'études (CE).

Un C.Q. est attribué aux élèves qui réussissent l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage (UAA) au terme de la 6<sup>e</sup> P.

A la fin de la 6<sup>e</sup>, l'étudiant(e) pourra effectuer une 7<sup>e</sup> année à l'issue de laquelle il (elle) aura la possibilité d'obtenir le certificat de qualification de gestionnaire de très petites entreprises, le C.E.S.S et le titre de gestion.