

2^e degré Enseignement Professionnel

Cuisine et Salle

Formation Générale Commune	3 ^e année	4 ^e année
	16h	16h
Répartition :		
Français	4	4
Mathématiques	2	2
Langue moderne I : Néerlandais	2	2
Formation historique et géographique	2	2
Formation scientifique	2	2
Education physique	2	2
Religion catholique	2	2

Option de Base Groupée	3 ^e année	4 ^e année
	20h	20h
Répartition :		
Travaux pratiques - Art culinaire	9	9
Travaux pratiques - Salle	7	7
Technologie de la cuisine	2	2
Technologie de la salle	2	2

Renforcement de la Formation Générale Commune	3 ^e année	4 ^e année
	1h	1h
Répartition :		
Mathématiques	1	1
<i>Cette heure sera donnée pendant les travaux pratiques d'Art culinaire. Elle ne s'ajoute donc pas à l'horaire.</i>		

Horaire complet	3 ^e année	4 ^e année
	36h	36h
Total :		

Dans des installations en tous points professionnelles, les élèves apprennent les techniques de base des deux volets complémentaires de leur formation, à savoir : **la cuisine en restauration et le service en salle.**

Cet apprentissage se réalise dans des conditions idéales, puisque les élèves sont en situation réelle : préparation et service d'un menu au restaurant d'application, une journée de 8h de cuisine, une journée de 6h de salle et d'un service au self de l'école.

Cet apprentissage nécessite un travail soutenu, une étude approfondie et régulière afin de joindre les connaissances à la pratique.

Par ailleurs, cette option implique des exigences spécifiques notamment en matière de tenue vestimentaire, de maintien, de politesse et de respect que l'élève est peu à peu amené à faire siennes.

