

**Enseignement secondaire général**  
**Formation professionnelle initiale - DAP**  
**Division de l'apprentissage hôtelier et touristique**  
**Restaurateur**  
**Section des restaurateurs**  
**(Avec stages)**

**Enseignement général**

Classe	X0RE		X1RE		X2RE	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
ENGE1 Enseignement général 1	CX - Français 1	FRANC1 *	2			
	CX - Allemand 1	ALLEM1	2			
	CO - Education à la citoyenneté 1	EDUC1	2			
	CO - Education sportive 1	EDUPH1	2			
ENGE2 Enseignement général 2	CX - Français 2	FRANC2 *		2		
	CX - Allemand 2	ALLEM2		2		
	CO - Education à la citoyenneté 2	EDUC2		2		
	CO - Education sportive 2	EDUPH2		2		
ENGE3 Enseignement général 3	CX - Français 3	FRANC3 *			2	
	CX - Allemand 3	ALLEM3			2	
	CO - Education à la santé	EDSAN *			2	
	CO - Education sportive 3	EDUPH3			2	
ENGE4 Enseignement général 4	CX - Français 4	FRANC4 *			2	
	CX - Allemand 4	ALLEM4			2	
	CO - Education à la citoyenneté 3	EDUC3 *			2	
	CO - Education sportive 4	EDUPH4			2	
ENGE5 Enseignement général 5	CX - Français 5	FRANC5 *				2
	CX - Allemand 5	ALLEM5				2
	CO - Education à la citoyenneté 4	EDUC4				2
	CO - Education sportive 5	EDUPH5				2
ENGE6 Enseignement général 6	CX - Français 6	FRANC6 *				2
	CX - Allemand 6	ALLEM6				2
	CO - Education à la citoyenneté 5	EDUC5				2
	CO - Education sportive 6	EDUPH6				2
<b>Total Enseignement général</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

**Enseignement optionnel**

Classe	X0RE		X1RE		X2RE	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
FACUL Modules facultatifs	FN - Culture et tourisme au Luxembourg 1	CULTO1-F	2			
	FN - Culture et tourisme au Luxembourg 2	CULTO2-F		2		
	FL - Anglais en restauration 1	ANGRE1-F			2	
	FL - Anglais en restauration 2	ANGRE2-F			2	
<b>Total Enseignement optionnel</b>						

**Enseignement professionnel**

Classe	X0RE		X1RE		X2RE	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
PROMS Production de mets simples	FO - Réalisation de plats chauds et froids simples 1 (rôtissage/ébullition)	PLACF1 *	11			

## Enseignement professionnel

Classe	X0RE		X1RE		X2RE	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
	CO - Production de menus simples en brigade 1	ATBRI1 *	5			
	FO - Réalisation de plats chauds et froids simples 2 (cuisson mixte et finition)	PLACF2 *		11		
	CO - Production de menus simples en brigade 2	ATBRI2 *		5		
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 2	BASIR2 *		2		
SERSI Service restaurant simple	CO - Faire la mise en place et le service simple	ATMIS	4			
	CO - Accueillir et encadrer le client	ACENC	2			
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 1	BASIR1 *	2			
	CO - Utiliser l'Anglais en restauration 1	ANGRE1	2			
	CO - Service simplifié de plats et de boissons	ATSPB		4		
	CO - Conseiller le client 1	COCLI1		2		
	CO - Utiliser l'Anglais en restauration 2	ANGRE2		2		
PROMM Production de mets moyens	FO - Planifier et produire un menu individuel personnalisé à 2 plats de difficulté moyenne 1	ATMIP1		5		
	CO - Produire un menu d'hôte moyen à 3 plats 1	MENHO1 *		7		
	FO - Planifier et produire un menu individuel personnalisé à 2 plats de difficulté moyenne 2	ATMIP2			5	
	CO - Produire un menu d'hôte moyen à 3 plats 2	MENHO2 *			7	
SERCO Service restaurant complexe	CO - Faire un service et un accueil approfondi 1	SERAB1 *		5		
	CO - Conseiller les clients 2	COCLI2		2		
	CO - Faire un service et accueil approfondi 2	SERAB2 *			5	
	CO - Conseiller les clients 3	COCLI3			2	
GEOR1 Gestion et Organisation 1	CO - Appliquer les bases administratives	BASAD		3		
	CO - Communiquer avec les fournisseurs, banques et institutions	COFBI		2		
	CO - Commander et réceptionner des marchandises	CORMA			3	
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues	COMMU			2	
PROMC Production et service de mets complexes	FO - Produire un menu individuel personnalisé complexe à 2 plats 1	ATMIP3			5	
	CO - Produire un menu d'hôte complexe à 3 plats 1	MENHO3 *			7	
	CO - Assurer un service complet 1	ATSER1			4	
	CO - Conseiller les clients 4	COCLI4			2	
	FO - Produire un menu individuel personnalisé complexe à 2 plats 2	ATMIP4				5
	CO - Produire un menu d'hôte complexe à 3 plats 2	MENHO4 *				7
	CO - Assurer un service complet 2	ATSER2				4
	CO - Conseiller les clients 5	COCLI5				2
GEOR2 Gestion et Organisation 2	CO - Appliquer les bases administratives 2	BASAD2			4	
	CO - Elaborer une offre de produit adaptée au marché	OFPRO			2	
	CO - Administrer et gérer le personnel	ADPER				4
	CO - Faire une promotion ciblée des produits	PROMO				2

## Enseignement professionnel

Classe	X0RE		X1RE		X2RE	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires					
PROST Projet intégré et stage(s)	ST - Stage en service	STAGE1 * Période 2		X				
	ST - Stage en cuisine	STAGE2 * Période 2				X		
	ST - Stage en cuisine 2	STAG31 * Période 2					X	
	ST - Stage en service 2	STAG32 * Période 2					X	
	PF - Projet intégré final	PROFI					X	
<b>Total Enseignement professionnel</b>			<b>26</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

<b>Total des cours de base</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>Cours optionnels (min / max)</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>

## Remarques

FRANC1	ou ALLEM1 au choix
FRANC2	ou ALLEM2 au choix
FRANC3	ou ALLEM3 au choix
EDSAN	Peut être enseigné au 3e et au 4e semestre. Autre(s) semestre(s): 4
FRANC4	ou ALLEM4 au choix
EDUC13	Peut être enseigné au 3e et au 4e semestre. Autre(s) semestre(s): 3
FRANC5	ou ALLEM5 au choix
FRANC6	ou ALLEM6 au choix
PLACF1	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine.
ATBRI1	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
PLACF2	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine.
ATBRI2	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
BASIR2	à organiser en salle informatique.
BASIR1	à organiser en salle informatique.
MENHO1	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
MENHO2	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
SERAB1	dont 4 leçons en atelier service
SERAB2	dont 4 leçons en atelier service
MENHO3	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
MENHO4	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
STAGE1	durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 2e semestre + 2 semaines). Avec l'accord de l'office des stages, la période de stage de 10 semaines consécutives peut débuter plus tard.
STAGE2	durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 2e semestre + 2 semaines). Avec l'accord de l'office des stages, la période de stage de 10 semaines consécutives peut débuter plus tard.
STAG31	Stage en cuisine2 ou Stage en service2 au choix Durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 2e semestre + 2 semaines). Avec l'accord de l'office des stages, la période de stage de 10 semaines consécutives peut débuter plus tard.
STAG32	Stage en cuisine2 ou Stage en service2 au choix Durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 2e semestre + 2 semaines). Avec l'accord de l'office des stages, la période de stage de 10 semaines consécutives peut débuter plus tard.

## Remarque générale

Le volume horaire à disposition pour terminer la formation au cours d'une année supplémentaire est en principe le même que celui de la dernière année d'études.

Pour les formations sous contrat d'apprentissage, un projet intégré intermédiaire est organisé au milieu de la formation.