

**Enseignement secondaire général**  
**Formation professionnelle initiale - DAP**  
**Division de l'apprentissage hôtelier et touristique**  
**Cuisinier**  
**Section des cuisiniers (fc)**  
**(Concomitant par périodes)**

**Enseignement général**

Classe	DC1CU		DC2CU		DC3CU	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	18	18	18	18	18

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires					
ENGE1 Enseignement général 1	CX - Français 1	FRANC1 *	4					
	CX - Allemand 1	ALLEM1	4					
	CO - Education à la citoyenneté 1	EDUC11	3					
ENGE2 Enseignement général 2	CX - Français 2	FRANC2 *		4				
	CX - Allemand 2	ALLEM2		4				
	CO - Education à la citoyenneté 2	EDUC12		3				
ENGE3 Enseignement général 3	CX - Français 3	FRANC3 *			4			
	CX - Allemand 3	ALLEM3			4			
	CO - Education à la santé	EDSAN *			3			
ENGE4 Enseignement général 4	CX - Français 4	FRANC4 *				4		
	CX - Allemand 4	ALLEM4				4		
	CO - Education à la citoyenneté 3	EDUC13 *				3		
ENGE5 Enseignement général 5	CX - Français 5	FRANC5 *					4	
	CX - Allemand 5	ALLEM5					4	
	CO - Education à la citoyenneté 4	EDUC14					3	
ENGE6 Enseignement général 6	CX - Français 6	FRANC6 *						4
	CX - Allemand 6	ALLEM6						4
	CO - Education à la citoyenneté 5	EDUC15						3
<b>Total Enseignement général</b>			<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>

**Enseignement optionnel**

Classe	DC1CU		DC2CU		DC3CU	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	18	18	18	18	18

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires					
FACUL1 Modules facultatifs 1	FN - Application des bases en informatique	INFOB-F	4					
	FN - Pâtisserie appliquée en cuisine 1	PATA1-F		4				
	FN - Pâtisserie appliquée en cuisine 2	PATA2-F			4			
	FN - Traitement informatique en cuisine	INFOC-F				4		
FACUL2 Modules facultatifs 2	FN - Initiation dans l'étude des vins dans la restauration	VINRE-F					4	
	FN - Pâtisserie appliquée en cuisine 3	PATA3-F						4
<b>Total Enseignement optionnel</b>								

**Enseignement professionnel**

Classe	DC1CU		DC2CU		DC3CU	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	18	18	18	18	18
Form. scol./patr.	s	p	s	p	s	p

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires					
PROMS Production de mets et de plats simples	CO - Organisation du poste de travail en cuisine 1	HYPRO1	2					
	FO - Production d'un menu simple 1	ATPRA1	11					

## Enseignement professionnel

		Classe		DC1CU		DC2CU		DC3CU				
		Semestre		1	2	3	4	5	6			
		Nb. semaines		18	18	18	18	18	18			
		Form. scol./patr.		s	p	s	p	s	p	s	p	s
UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires									
	CO - Achat, réception, stockage, rangement et utilisations culinaires de marchandises et applications techniques en cuisine 1	TECMA1	4									
	CO - Offre de menus et calcul de plats 1	CALCU1	4									
	CO - Connaissances de marchandises 1	CONMA1	2									
	CO - Techniques de gestion - comptabilité 1	TECGE1	2									
	FO - Production de mets simples 1	FORCU1		X								
	CO - Mise en oeuvre de la marche en avant 2	HYPRO2			2							
	FO - Production d'un menu simple 2	ATPRA2			11							
	CO - Achat, réception, stockage, rangement et utilisations culinaires de marchandises et applications techniques en cuisine 2	TECMA2			4							
	CO - Offre de menus et calcul de plats 2	CALCU2			4							
	CO - Connaissances de marchandises 2	CONMA2			2							
	CO - Techniques de gestion - comptabilité 2	TECGE2			2							
	FO - Production de mets simples 2	FORCU2				X						
PROMM Production de mets et de plats de difficulté moyenne	CO - Connaissances de base de la nutrition et du métabolisme	HYPRO3				2						
	FO - Production d'un menu à difficulté moyenne	ATPRA3				11						
	CO - Achat, réception, stockage, rangement et utilisations culinaires de marchandises et applications techniques en cuisine 3	TECMA3				4						
	CO - Offre de menu, calcul du prix de revient 3	CALCU3				4						
	CO - Connaissances de marchandises 3	CONMA3				2						
	CO - Techniques de gestion - comptabilité 3	TECGE3				2						
	FO - Production de mets de difficulté moyenne 1	FORCU3					X					
	CO - Connaissances de base de la nutrition et du métabolisme	HYPRO4						2				
	FO - Production d'un menu à difficulté moyenne 4	ATPRA4						11				
	CO - Achat, réception, stockage, rangement et utilisations culinaires de marchandises et applications techniques en cuisine 4	TECMA4						4				
	CO - Offre de menu, calcul du prix de revient 4	CALCU4						4				
	CO - Connaissances de marchandises 4	CONMA4						2				
	CO - Techniques de gestion - comptabilité 4	TECGE4						2				
	FO - Production de mets de difficulté moyenne 2	FORCU4							X			
PROCO Production de mets et de plats complexes	CO - Connaissances des formes d'alimentation	HYPRO5								2		
	FO - Production d'un menu complexe 5	ATPRA5 *								11		

## Enseignement professionnel

		Classe	DC1CU		DC2CU		DC3CU	
		Semestre	1	2	3	4	5	6
		Nb. semaines	18	18	18	18	18	18
		Form. scol./patr.	s	p	s	p	s	p
UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires					
	CO - Achat, réception, stockage, rangement et utilisations culinaires de marchandises et applications techniques en cuisine 5	TECMA5					4	
	CO - Offre de menu, calcul du prix de vente 5	CALCU5					4	
	CO - Connaissances de marchandises 5	CONMA5					2	
	CO - Techniques de gestion - comptabilité 5	TECGE5					2	
	FO - Production de mets complexes 1	FORCU5						X
	CO - Connaissances de la structure des règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire	HYPRO6						2
	FO - Production d'un menu complexe 6	ATPRA6 *						11
	CO - Achat, réception, stockage, rangement et utilisations culinaires de marchandises et applications techniques en cuisine 6	TECMA6						4
	CO - Offre de menu, calcul du prix de vente 6	CALCU6						4
	CO - Connaissances de marchandises 6	CONMA6						2
	CO - Techniques de gestion - comptabilité 6	TECGE6						2
	FO - Production de mets complexes 2	FORCU6						X
PROST2 Projet intégré et stage(s) 2	PF - Projet intégré final	PROFI						X
<b>Total Enseignement professionnel</b>			<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>

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

## 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.  
 FRANC4 ou ALLEM4 au choix  
 EDUCI3 peut être enseigné au 3e et au 4e semestre.  
 FRANC5 ou ALLEM5 au choix  
 FRANC6 ou ALLEM6 au choix  
 ATPRA5 Dans l'enseignement professionnel (ATPRA5 ou ATPRA6), un projet gastronomique doit être organisé au 5 sem ou 6 sem. (dîner gastronomique, séminaire, formation professionnelle)  
 ATPRA6 Dans l'enseignement professionnel (ATPRA5 ou ATPRA6), un projet gastronomique doit être organisé au 5 sem ou 6 sem. (dîner gastronomique, séminaire, formation professionnelle)

## Remarque générale

La formation est organisée par périodes:  
 Semestre 1 : 5 sem. à l'école (à raison de 36 leç. heb.) et 11 sem. en organisme de formation.  
 Semestre 2 : 5 sem. à l'école (à raison de 36 leç. heb.) et 11 sem. en organisme de formation.  
 Semestre 3 : 5 sem. à l'école (à raison de 36 leç. heb.) et 11 sem. en organisme de formation.  
 Semestre 4 : 5 sem. à l'école (à raison de 36 leç. heb.) et 11 sem. en organisme de formation.  
 Semestre 5 : 5 sem. à l'école (à raison de 36 leç. heb.) et 11 sem. en organisme de formation.  
 Semestre 6 : 5 sem. à l'école (à raison de 36 leç. heb.) et 11 sem. en organisme de formation.

Le volume horaire de la formation scolaire et de la formation patronale 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.