

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

Enseignement général

Classe	DP1REI	
Semestre	1	2
Nb. semaines	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	EDUCI1	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	EDUCI2		2
	CO - Education sportive 2	EDUPH2		2
ENGE3 Enseignement général 3	CX - Français 3	FRANC3 *		
	CX - Allemand 3	ALLEM3		
	CO - Education à la santé	EDSAN *		
	CO - Education sportive 3	EDUPH3		
ENGE4 Enseignement général 4	CX - Français 4	FRANC4 *		
	CX - Allemand 4	ALLEM4		
	CO - Education à la citoyenneté 3	EDUCI3 *		
	CO - Education sportive 4	EDUPH4		
ENGE5 Enseignement général 5	CX - Français 5	FRANC5 *		
	CX - Allemand 5	ALLEM5		
	CO - Education à la citoyenneté 4	EDUCI4		
	CO - Education sportive 5	EDUPH5		
ENGE6 Enseignement général 6	CX - Français 6	FRANC6 *		
	CX - Allemand 6	ALLEM6		
	CO - Education à la citoyenneté 5	EDUCI5		
	CO - Education sportive 6	EDUPH6		
Total Enseignement général			6	6

Enseignement optionnel

Classe	DP1REI	
Semestre	1	2
Nb. semaines	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires	
FACUL Modules facultatifs	FN - Savoir-vivre et politesse 1	SAVPO1	2	
	FN - Savoir-vivre et politesse 2	SAVPO2		2
Total Enseignement optionnel				

Enseignement professionnel

Classe	DP1REI	
Semestre	1	2
Nb. semaines	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires	
PRSMS Production et service de mets simples	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 1	PLACF1 *	9	
	CO - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 1	ATBRI1 *	5	
	CO - Servir un menu et des boissons simples 1	ATSER1 *	5	

Enseignement professionnel

Classe	DP1REI	
Semestre	1	2
Nb. semaines	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires	
	CO - Français de restauration 1	FRARE1	4	
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et terminologie culinaire 1	CBASE1 *	4	
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 1	BASIR1 *	2	
	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 2	PLACF2 *		9
	CO - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 2	ATBRI2 *		5
	CO - Servir un menu et des boissons simples 2	ATSER2 *		5
	CO - Français de restauration 2	FRARE2		4
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et terminologie culinaire 2	CBASE2 *		4
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 2	BASIR2 *		2
PROST Projet intégré et stage(s)	ST - Stage en service	STAGE1 * Période 2		X
Total Enseignement professionnel			29	29

Total des cours de base	35	35
Cours optionnels (min / max)		

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
PLACF1	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine et 1 leçon de technologie cuisine
ATBRI1	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
ATSER1	dont 4 leçons de service et 1 leçon de technologie service
CBASE1	2 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure terminologie culinaire
BASIR1	à organiser en salle informatique.
PLACF2	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine et 1 leçon de technologie cuisine
ATBRI2	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
ATSER2	dont 4 leçons de service et 1 leçon de technologie service
CBASE2	2 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure terminologie culinaire
BASIR2	à organiser en salle informatique.
STAGE1	période de stage de 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques