

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

Enseignement général

Classe	DP1RE		DP2RE		DP3RE	
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	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 *			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	EDUCI3 *			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	EDUCI4				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	EDUCI5				2
	CO - Education sportive 6	EDUPH6				2
Total Enseignement général			6	6	6	6

Enseignement optionnel

Classe	DP1RE		DP2RE		DP3RE	
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 - Savoir-vivre et politesse 1	SAVPO1	2			
	FN - Savoir-vivre et politesse 2	SAVPO2		2		
	FN - Savoir-vivre et politesse 3	SAVPO3			2	
	FN - Savoir-vivre et politesse 4	SAVPO4			2	
Total Enseignement optionnel						

Enseignement professionnel

Classe	DP1RE		DP2RE		DP3RE	
Semestre	1	2	3	4	5	6
Nb. semaines	18	10	18	10	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 - Servir un menu et des boissons simples 1	ATSER1 *	5			

Enseignement professionnel

Classe	DP1RE		DP2RE		DP3RE	
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 - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 1	ATBRI1 *	5						
	CO - Anglais de restauration 1	ANGRE1	2						
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 1	BASIR1 *	2						
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et terminologie culinaire 1	CBASE1 *	4						
	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 2	PLACF2 *		9					
	CO - Servir un menu et des boissons simples 2	ATSER2 *		5					
	CO - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 2	ATBRI2 *		5					
	CO - Anglais de restauration 2	ANGRE2		2					
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 2	BASIR2 *		2					
CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et terminologie culinaire 2	CBASE2 *		4						
PROSM Production et service de mets moyens	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 1	ATMIP1			6				
	CO - Servir un menu et des boissons 3	ATSER3 *			5				
	CO - Connaissances de base en boissons et en nutrition 3	CBASE3 *			2				
	CO - Produire un menu d'hôte moyen à 3 plats 1	MENHO1 *			7				
	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 2	ATMIP2				6			
	CO - Servir un menu et des boissons 4	ATSER4 *				5			
	CO - Connaissances de base en boissons et en nutrition 4	CBASE4 *				2			
CO - Produire un menu d'hôte moyen à 3 plats 2	MENHO2 *				7				
GEOR1 Gestion et Organisation 1	CO - Comptabilité et gestion 1	COMGE1			3				
	CO - Anglais de restauration 3	ANGRE3			2				
	CO - Communiquer avec les fournisseurs, banques et institutions clients en plusieurs langues 1	COMMU1			2				
	CO - Comptabilité et gestion 2	COMGE2				3			
	CO - Anglais de restauration 4	ANGRE4				2			
CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues	COMMU2				2				
PROMC Production et service de mets complexes	FO - Produire un menu individuel personnalisé complexe à 2 plats 1	ATMIP3					6		
	CO - Produire un menu d'hôte complexe à 3 plats 1	MENHO3 *					7		
	CO - Assurer un service complet 1	ATSER5					4		
	FO - Produire un menu individuel personnalisé complexe à 2 plats 2	ATMIP4						6	
	CO - Produire un menu d'hôte complexe à 3 plats 2	MENHO4 *						7	
CO - Assurer un service complet 2	ATSER6							4	
GEOR2 Gestion et Organisation 2	CO - Comptabilité et gestion 3	COMGE3					4		
	CO - Connaissances de base en marketing 1	MARKT1					2		
	CO - Anglais de restauration 5	ANGRE5					2		
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et nutrition 5	CBASE5 *					3		

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
EDUCI3	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 et 1 leçon de technologie cuisine
ATSER1	dont 4 leçons de service et 1 leçon de technologie service
ATBRI1	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
BASIR1	à organiser en salle informatique.
CBASE1	2 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure terminologie culinaire
PLACF2	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine et 1 leçon de technologie cuisine
ATSER2	dont 4 leçons de service et 1 leçon de technologie service
ATBRI2	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
BASIR2	à organiser en salle informatique.
CBASE2	2 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure terminologie culinaire
ATSER3	dont 4 leçons en atelier service
CBASE3	1 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure nutrition
MENHO1	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
ATSER4	dont 4 leçons en atelier service
CBASE4	1 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure nutrition
MENHO2	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
MENHO3	dont 1 séance en atelier cuisine/pâtisserie, 1 leçon de technologie pâtisserie, 1 leçon de technologie cuisine
MENHO4	dont 1 séance en atelier cuisine/pâtisserie, 1 leçon de technologie pâtisserie, 1 leçon de technologie cuisine
CBASE5	1 heure nutrition, 2 heures boissons
CBASE6	1 heure nutrition, 2 heures boissons
STAGE1	période de stage de 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques
STAGE2	période de stage de 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques
STAG31	période de stage de 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques
STAG32	période de stage de 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques

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.