

**Enseignement secondaire général**  
**Formation professionnelle de base - CCP**  
**Certificat de capacité professionnelle**  
**Cuisinier**  
**(Concomitant par périodes)**

**Enseignement général**

Classe	CC1CU		CC2CU		CC3CU	
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	CO - Education à la citoyenneté 1	EDUCI1	6						
	CO - Education à la citoyenneté 2	EDUCI2		6					
ENGE2 Enseignement général 2	CO - Education à la santé	EDSAN			6				
	CO - Education à la citoyenneté 3	EDUCI3				6			
ENGE3 Enseignement général 3	CO - Education à la citoyenneté 4	EDUCI4					6		
	CO - Education à la citoyenneté 5	EDUCI5							6
<b>Total Enseignement général</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

**Enseignement optionnel**

Classe	CC1CU		CC2CU		CC3CU	
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 - Accueillir et recevoir	ACREC-F	4						
	FN - Premiers secours, sécurité et recyclage	PRESE-F		4					
	FN - Initiation dans l'étude des boissons dans la restauration	BOIRE-F			4				
	FN - Traitement informatique en cuisine	INFOC-F				4			
FACUL2 Modules facultatifs 2	FN - Initiation au vin 1	IVIN1-F					4		
	FN - Initiation au vin 2	IVIN2-F							4
<b>Total Enseignement optionnel</b>									

**Enseignement professionnel**

Classe	CC1CU		CC2CU		CC3CU			
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

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires							
BACU1 Préparation des bases de la cuisine 1	CO - Initiation des bases du travail en cuisine	BATCU *	13							
	CO - Identification des légumes et préparations de potages purés	IDLEP *	13							
	CO - Nettoyage et préparations de légumes	FORCU1		X						
	CO - Organisation de la mise en place	FORCU2		X						
	CO - Préparation de potages taillés et découpes de pommes de terre	POTPO *			26					
	CO - Identification et préparation de salades simples	FORCU3			X					
	CO - Préparations simples de pommes de terre	FORCU4			X					
BACU2 Préparation des bases de la cuisine 2	CO - Préparation des fonds de base et sauces froides	PFBSF *			13					
	CO - Préparation d'entrées chaudes simples	PECHS *			13					
	CO - Production de salades composées simples	FORCU5				X				
	CO - Production d'entrées froides	FORCU6				X				

Enseignement professionnel		Classe	CC1CU		CC2CU		CC3CU		
		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
UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires						
	CO - Préparation de plats de viande simples	PRPVS *				26			
	CO - Production de mets à base de féculents	FORCU7					X		
	CO - Production de desserts simples	FORCU8					X		
BACU3 Préparation des bases de la cuisine 3	CO - Préparation de plats simples de poissons	PPSPO *						13	
	CO - Préparation de plats de viandes de difficulté moyenne	PPVDM *						13	
	CO - Production d'entrées chaudes	FORCU9						X	
	CO - Production de plats de viandes	FORCU10						X	
	CO - Préparation de mets sucrés simples	PMSUS *							26
	CO - Production de plats de poissons	FORCU11							X
	CO - Production de desserts	FORCU12							X
PROST Projet intégré et stage(s)	PF - Projet intégré final	PROFI							X
<b>Total Enseignement professionnel</b>			<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</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>32</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>	<b>0 / 4</b>

**Remarques**

BATCU	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
IDLEP	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
POTPO	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
PFBSF	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
PECHS	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
PRPVS	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
PPSPO	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
PPVDM	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire
PMSUS	dont 20 leç. / sem. à dispenser en atelier scolaire

**Remarque générale**

La formation est organisée par périodes:

Semestre 1 : 6 semaines à l'école (à raison de 36 leçons hebdomadaires) et 12 semaines en organisme de formation.  
 Semestre 2 : 3 semaines à l'école (à raison de 36 leçons hebdomadaires) et 15 semaines en organisme de formation.  
 Semestre 3 : 6 semaines à l'école (à raison de 36 leçons hebdomadaires) et 12 semaines en organisme de formation.  
 Semestre 4 : 3 semaines à l'école (à raison de 36 leçons hebdomadaires) et 15 semaines en organisme de formation.  
 Semestre 5 : 6 semaines à l'école (à raison de 36 leçons hebdomadaires) et 12 semaines en organisme de formation.  
 Semestre 6 : 3 semaines à l'école (à raison de 36 leçons hebdomadaires) et 15 semaines 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.