



## Enseignement professionnel

		Classe	DP1CU		DP2CU		DP3CU	
		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 - Produire un menu simple en brigade 1	ATBRI1	5					
	CO - Réaliser des préparations sucrées simples 1	ATPAT1 *	4					
	CO - Servir un menu et des boissons simples 1	ATSER1 *	5					
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et technologie culinaire 1	CBASE1 *	4					
	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 2	PLACF2 *		9				
	CO - Produire un menu simple en brigade 2	ATBRI2		5				
	CO - Réaliser des préparations sucrées simples 2	ATPAT2 *		4				
	CO - Servir un menu et des boissons simples 2	ATSER2 *		5				
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et terminologie culinaire 2	CBASE2 *		4				
PROMM Production et service de mets moyens	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 1	ATMIP1 *			6			
	CO - Réaliser les préparations préliminaires au garde-manger 1	ATGAR1			4			
	CO - Produire un menu en collectivité 1	MENCO1 *			6			
	CO - Produire des desserts à une ou plusieurs composantes 1	ATPAT3 *			6			
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et nutrition 3	CBASE3 *			4			
	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 2	ATMIP2 *				6		
	CO - Réaliser les préparations préliminaires au garde-manger 2	ATGAR2				4		
	CO - Produire un menu en collectivité 2	MENCO2 *				6		
	CO - Produire des desserts à une ou plusieurs composantes 2	ATPAT4 *				6		
CO - Connaissances de base en calcul de restaurations, boissons et nutrition 4	CBASE4 *				4			
PROMC Production de mets complexes	FO - Produire un menu individuel personnalisé complexe à 2 plats 3	ATMIP3					6	
	CO - Produire un menu d'hôte complexe à 3 plats 3	MENHO3					7	
	CO - Réaliser les préparations préliminaires au garde-manger 3	ATGAR3					4	
	CO - Produire des assiettes de desserts 5	ATPAT5					5	
	CO - Planifier, organiser et réaliser des manifestations spéciales 1	MANSP1					2	
	CO - Connaissance de base en calcul de restauration, boissons et nutrition 5	CBASE5 *					4	
	FO - Produire un menu individuel personnalisé complexe à 2 plats 4	ATMIP4						6
	CO - Produire un menu d'hôte complexe à 3 plats 4	MENHO4						7
	CO - Réaliser les préparations préliminaires au garde-manger 4	ATGAR4						4
	CO - Produire des assiettes de desserts 6	ATPAT6						5
	CO - Planifier, organiser et réaliser des manifestations spéciales 2	MANSP2						2

Enseignement professionnel		Classe	DP1CU		DP2CU		DP3CU	
		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 - Connaissance de base en calcul de restauration, boissons et nutrition	CBASE6 *						4
PROST Projet intégré et stage(s)	ST - Stage en cuisine 1	STAGE1 * Période 2		X				
	ST - Stage en cuisine 2	STAGE2 * Période 2				X		
	ST - Stage en cuisine 3	STAGE3 * Période 2						X
	PF - Projet intégré final	PROFI						X
<b>Total Enseignement professionnel</b>			<b>27</b>	<b>27</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
<b>Total des cours de base</b>			<b>33</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>34</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
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 cours marchandises
ATPAT1	dont 4 leçons en atelier pâtisserie.
ATSER1	4 leçons en atelier service
CBASE1	dont 2 leçons calcul en restauration, 1 leçon terminologie cuisine et 1 leçon boissons
PLACF2	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine et 1 leçon de cours marchandises
ATPAT2	dont 4 leçons en atelier pâtisserie.
ATSER2	4 leçons en atelier service
CBASE2	dont 2 leçons calcul en restauration, 1 leçon terminologie cuisine et 1 leçon boissons
ATMIP1	dont 6 leçons en cuisine
MENCO1	dont 5 leçons en atelier cuisine et 1 leçon technologie en cuisine
ATPAT3	dont 5 leçons en atelier pâtisserie et 1 leçon technologie en pâtisserie
CBASE3	dont 2 leçons calcul en restauration, 1 leçon nutrition et 1 leçon boissons
ATMIP2	dont 6 leçons en atelier cuisine
MENCO2	dont 5 leçons en atelier cuisine et 1 leçon technologie en cuisine
ATPAT4	dont 5 leçons en pâtisserie et 1 leçon technologie en pâtisserie
CBASE4	dont 2 leçons calcul en restauration, 1 leçon nutrition et 1 leçon boissons
CBASE5	dont 2 leçons calcul en restauration, 1 leçon nutrition et 1 leçon boissons
CBASE6	dont 2 leçons calcul en restauration, 1 leçon nutrition et 1 leçon 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
STAGE3	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.