

SECTION "CUISINIER·E DE COLLECTIVITÉ "

3^e ART 45

4^e / 5^e PEQ et 6^e EAC



DÉBOUCHÉS

- Toutes les cuisines de collectivité : écoles, hôpitaux, maisons de repos, crèches, IMP, restaurants « self-service », traiteurs...

COURS DISPENSÉS

(15h / semaine)

	4 ^e PEQ	5 ^e PEQ	6 ^e EAC
Français 3H	Français 3H	Français 3H	Français 3H
Mathématiques 2H	Mathématiques 2H	Géographie 1H	Géographie 1H
	Technologie alimentaire 1H	Histoire 1H	Histoire 1H
Technologie métier 3H	Technologie métier 4H	Formation sociale et économique 2H	Formation sociale et économique 2H
Pratique professionnelle : cuisine/salle 7H	Pratique professionnelle : cuisine/salle 5H	Connaissance du matériel 1H Connaissance des matières 1H Economat gestion des stocks 1H Hygiène/ sécurité du travail/législation 1H	Connaissance du matériel 1H Connaissance des matières 1H Economat gestion des stocks 1H Hygiène/ sécurité du travail/législation 1H
		Pratique professionnelle : cuisine/service 4H	Pratique professionnelle : cuisine/service 4H

INSERTION EN ENTREPRISE

(24h/ semaine)

- Avec un contrat d'alternance

Obtention du certificat d'enseignement secondaire supérieur professionnel (CE6P) et du certificat de qualification de fin de 6^e année. (CQ6)

**Organisation d'une 7^{ème} année en gestion de très petites entreprises.
Possibilité d'obtenir son CESS.**