

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DE QUALIFICATION EN ALTERNANCE

5^e et 6^e années de l'option : CPU Restaurateur

<u>Formation commune</u> (12 périodes)	
-Français	4
-Langue moderne 1 : Anglais	2
-Formation historique et géographique	2
-Formation sociale et économique	2
-Formation scientifique	2
<u>Option de base groupée</u> (2 périodes + 2*)	
-Technologie de la cuisine	1 + 1*
-Technologie de la salle	1 + 1*
TOTAL DES PERIODES PAR SEMAINE :	16

**Les heures marquées d'une « * » ne seront pas prestées en classe par les élèves. Elles seront utilisées pour des apprentissages techniques sur le lieu de travail et lors des épreuves de qualification.*

Cette formation comprend 2 jours à l'école selon la grille horaire ci-dessus et 3 jours en immersion dans une entreprise de restauration afin d'apprendre la pratique et le métier directement dans le milieu professionnel. Au cours de ce parcours en CPU, 7 unités pourront être obtenues en entreprise (3 en salle et 4 en cuisine) et seront évaluées par les professeurs sur le lieu de travail. Les 7 unités correspondent au profil de formation « Restaurateur ».