

## C.M.C

### Spécialité : Pizza

#### **\*Enseignement Technique :**

1-Technologie → 25H

2-Sécurité → 10H

3-Hygiène → 15H

**Total ----- 50H**

#### **\*Les modules de Travaux Pratiques :**

4-Réaliser des mises en place → 13.5H

5-Réaliser les travaux préliminaires → 45H

6-Dresser des mets → 36H

7-Assurer le débarrassage et l'entretien  
à son poste de travail → 13.5H

**Total ----- 108H**

#### Stage en entreprises

**Total Général ----- 254H**

15h/semaine de cours : 9h de pratiques et 6h de théoriques