

## 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