

C.M.C

Spécialité : Viennoiserie

***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