

OPTION

CUISINE ET SALLE

3° PH

DEGRE

2^{ème} degré Professionnel

**CONDITIONS
D'ACCES**

La 3^{ème} Professionnelle est accessible aux élèves réguliers qui ont obtenu la réussite du 1er degré ou qui sont orientés par le conseil de classe vers une 3^e année de l'enseignement secondaire dans les formes et sections définies par celui-ci, dont la forme professionnelle.

GRILLE HORAIRE

Formation commune		en 3 ^{ème}
Education physique		2
Français		4
Mathématiques		2
Formation scientifique		2
Religion catholique		2
Formation historique et géographique		2
Anglais		2
Option		
Art culinaire		7
Salle		5
Technologie cuisine		2
Technologie salle		2

**OBJECTIFS DE LA
FORMATION**

Au terme de cette 3^{ème} année, un jeune doit maîtriser les compétences de base lui permettant de préparer des plats simples, d'intervenir dans l'accueil des clients et d'assurer l'envoi des mets simples.

L'élève sera capable de :

1. Identifier, utiliser, respecter les produits alimentaires en fonction des mets servis.
2. Identifier le matériel de salle et de cuisine, l'utiliser correctement et le respecter.
3. Assurer l'accueil et le départ des clients au restaurant.
4. Servir un menu simple et les boissons pour une table.
5. Travailler et assurer l'entretien et la remise en ordre des locaux, du mobilier et du matériel dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
6. Travailler de manière organisée et éviter le gaspillage.

**SUITE LOGIQUE A
CARDIJN-LORRAINE**

Cuisinier/Cuisinière de collectivité

**REMARQUES
PARTICULIERES**

Les métiers de la restauration sont exigeants.
Le jeune doit avoir de la force physique, maîtriser ses mouvements et son humeur, supporter la station debout, la forte chaleur en cuisine, accepter les horaires particuliers et le travail les jours de fête et le week-end.

**OPTION
ORGANISEE A**

Arlon