

Enseignement Professionnel.

- **Secteur Hôtellerie - Alimentation**

- 3 P – Cuisine et salle
- 4-5-6 P – Restaurateur

Diplômes délivrés en fin de 6^{ème} année

- CE6P, Certificat d'Études de 6^{ème} année des humanités professionnelles
- CQ6, Certificat de Qualification de 6^{ème} année de l'Enseignement Secondaire Supérieur

Savoir-être

- Esprit d'équipe
- Bonne communication
- Patience
- Observation
- Persévérance
- Résistance au stress
- Précision et minutie
- Méthode et organisation
- Réactivité
- Adresse et dextérité
- Créativité
- Polyvalence
- Goût pour le travail manuel
- Bonne condition physique

Métiers associés (liste évolutive)

- Barman·maid
- Chef cuisinier·ère-restaurateur·rice
- Commis·e de cuisine
- Cuisinier·ère en haute mer
- Cuisinier·ère-restaurateur·ice
- Garçon de café - Serveuse de café
- Restaurateur·rice ambulant·e
- Serveur·euse-commis·e de salle
- Sous-chef de cuisine

Autres métiers liés (liste évolutive)

- Aubergiste
- Maître d'hôtel
- Patron·ne de restaurant

3^{ème} Professionnelle Cuisine et salle

Formation commune	15 périodes
Cours philosophique au choix	1
Philosophie et Citoyenneté	1
Education Physique	2
Français	3
Mathématique	2
Formation scientifique	2
Formation historique et géographique	
Histoire	1
Géographie	1
Langue moderne I Anglais	2

Option de base groupée	18 périodes
Technologie du métier	
Cuisine	2
Salle	2
TP Cuisine	8
TP Salle	6

Total	33 périodes
--------------	--------------------