



A R E H

Athénée Royal
Ecole d'Hôtellerie
Spa



WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT

Troisième degré de qualification (Professionnel)

Grille horaire

6^e année Professionnelle

Année scolaire 2021-2022

Indiquez dans les cases ci-dessous les symboles correspondant à la grille choisie.

Abréviation grille		P32 A = Restaurateur-Restauratrice (CPU) / P32 B = Boulanger(ère)-Pâtissier(ère)
Cours philosophique		M=Morale / C=Catholique / P=Protestante / O=Orthodoxe / I=Islamique/ J=Judaïque/ CPC
LM 1		LM1 : A= Anglais / N= Néerlandais

Nom :	Prénom :	Sexe : F - M
Classe ou école précédente /Année scolaire 2020-2021 :		Date et signature de la personne responsable

ATHÉNÉE ROYAL ET ÉCOLE
D'HÔTELLERIE DE SPA

Troisième degré de qualification (Professionnel)

I. Formation commune	Restaurateur/trice 17 h	Boulangère/Pâtissier-ière 15 h
Cours de philosophie et citoyenneté	1	1
Religion/morale/CPC	1	1
Français	3	3
Formation historique : Histoire	1	1
Formation géographique : Géographie	1	1
Formation sociale et économique : Education économique et sociale	2	2
Formation scientifique	2	2
Education physique	2	2
Mathématique	2	2
Langue moderne I Anglais / Néerlandais	2	-
II. Options groupées	Restaurateur/trice 19 h	Boulangère/Pâtissier-ière 21 h
Technomogie du métier - Cuisine	2	
Technologie du métier - Salle	1	
Langue moderne I Anglais / Néerlandais	1	
Technologie		3
T.P. boulangerie-pâtisserie		18
T.P. cuisine-salle	13	
Renforcement Pratique	2	
Total - nombre d'heures	36	36
Abréviation grille	P31 A	P31 B