

CUISINE ET SALLE

3^{ème} année : Professionnel de Qualification

L'élève apprendra les bases techniques et pratiques de restauration. Il sera amené, non seulement à préparer des plats mais aussi à accueillir le client et à servir en salle.

Le/la jeune apprendra à identifier les produits alimentaires, le matériel spécifique, à réaliser les travaux préparatoires, la mise en place en cuisine, la finition et l'envoi de mets simples.

Il/elle apprendra à travailler de manière organisée et à assurer aussi l'entretien et la remise en ordre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Professionnel de Qualification	3P
Formation générale commune	
• Religion catholique	2
• Français	4
• Mathématique	2
• Formation historique et géographique	2
• Formation scientifique	2
• Education physique	2
• Langue moderne : Anglais	2
Total :	16
Option de base groupée	
• Travaux pratiques art culinaire	7
• Travaux pratiques salle	5
• Technologie de la cuisine	2
• Technologie de la salle	2
Total :	16

Les options de l'ISA :

Plein exercice :

1er degré Commun et Différencié ■ Daspa ■ Sciences Sociales et Educatives ■ Sciences Appliquées ■ Informatique ■ Techniques Artistiques ■ Mode et Habillement ■ Techniques Sciences ■ Gestion ■ Arts Appliqués ■ Confection ■ Cuisine et Salle ■ Services Sociaux ■ Equipement du Bâtiment ■ Construction – Gros Œuvre ■ Arts Plastiques ■ Agent/e Technique en Mode et Création ■ Technicien/ne en Infographie ■ Technicien/ne de Bureau ■ Technicien/ne en Comptabilité ■ Aspirant/e en Nursing ■ Technicien/ne des Industries Agroalimentaires ■ Assistant/e aux Métiers de la Publicité ■ Agent/e qualifié/e en Confection ■ Cuisinier/ère de Collectivité ■ Puériculture ■ Peintre Décorateur/trice ■ Maçon/ne ■ Complément en Techniques Publicitaires ■ Complément en Stylisme ■ Chef/fe de Cuisine de Collectivité ■ Puériculteur/trice ■ Complément en Techniques Spéciales en Construction – Gros œuvre ■ Gestionnaire de Très Petites Entreprises

Cefa :

Auxiliaire de Magasin ■ Equipier/ère Logistique ■ Commis/e de Cuisine ■ Préparateur/trice en Boucherie ■ Auxiliaire de Bâtiment ■ Monteur/teuse en Sanitaire ■ Magasinier/ère ■ Monteur/teuse en Chauffage ■ Vendeur/euse ■ Boucher/ère Charcutier/ère ■ Maçon/ne