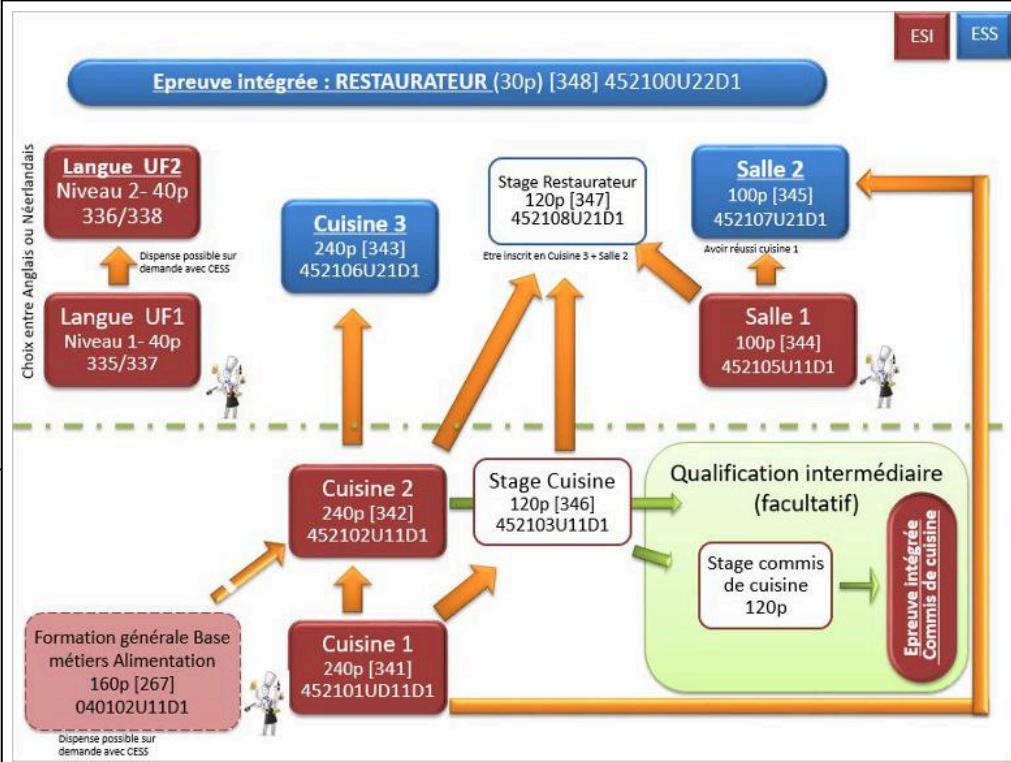


# Restauration : entrées et plats de fête



<b>Programme</b>	Programme pédagogique officiel Enseignement secondaire supérieur /
Organisation 40 périodes	-
<b>Conditions d'entrée/CPR</b>	461101U11E1 (Traiteur - Restaurateur - Organisateur de Banquets - Uft1 ) ou 452102U11D1 (Cuisine : Niveau 2 ) ou Test + Acceptation de nos ROI  /
€ Droits d'inscription - 2020-2021	Prix plein (1ère inscription) 53 - Prix plein (après 1ère inscription) : 26 - Prix Exempté : 18
<b>Tenue conforme ROI</b>	Voir ROI pour les cours de pratique...
<b>Matériel pédagogique</b>	A définir avec le professeur lors du 1er cours...
<b>Marchandises</b> (Achats consommés aux cours)	20€ par cours ( vous mangez ce que vous préparez)
<b>Pédagogie</b>	Généralement cours théoriques et ensuite pratique professionnelle...
<b>Apport extérieur</b>	Sorties pédagogiques (hors jour de cours) : Visites d'entreprises - Intervention d'experts - Conférences... à déterminer...

<b>Remédiation</b>	Disponibilité du professeur avant et après le cours (présence au cours requise) Possibilité de contacter le professeur (si accord) par mail Lors des séances de PP, les CT sont commentés et réexpliqués (références vidéo) + ressources complémentaires dans espace élève... à déterminer
<b>Présentiel</b>	/
<b>Supports de cours</b>	En ligne dans espace élève ou support papier payant
<b>Bibliographie</b>	A voir avec le professeur
<b>Évaluations</b>	A voir avec le professeur <span style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px;">Evaluation : Compétences à acquérir</span>