






Connaissance et cuisine des poissons, mollusques et crustacés

Organigramme: <https://www.cefor.be/formations/LogoUE/temp/orga289.jpg>

Programme	Programme pédagogique officiel Enseignement secondaire supérieur / 
Organisation 120 périodes	- 
Conditions d'entrée/CPR	Avoir réussi les unités de d'enseignement suivantes : 343/160 - 343/160 ou Test + Acceptation de nos ROI /
€ Droits d'inscription - 2020-2021	Prix plein (1ère inscription) 75 - Prix plein (après 1ère inscription) : 48 - Prix Exempté : 24 
Tenue conforme ROI	Voir ROI pour les cours de pratique...
Matériel pédagogique	A définir avec le professeur lors du 1er cours...
Marchandises (Achats consommés aux cours)	A définir avec le professeur lors du 1er cours...
Pédagogie	Généralement cours théoriques et ensuite pratique professionnelle...
Apport extérieur	Sorties pédagogiques (hors jour de cours) : Visites d'entreprises - Intervention d'experts - Conférences... à déterminer...
Remédiation	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
Présentiel	/
Supports de cours	En ligne dans espace élève ou support papier payant

Bibliographie

A voir avec le professeur

Évaluations

A voir avec le professeur Evaluation : Compétences à aquérir