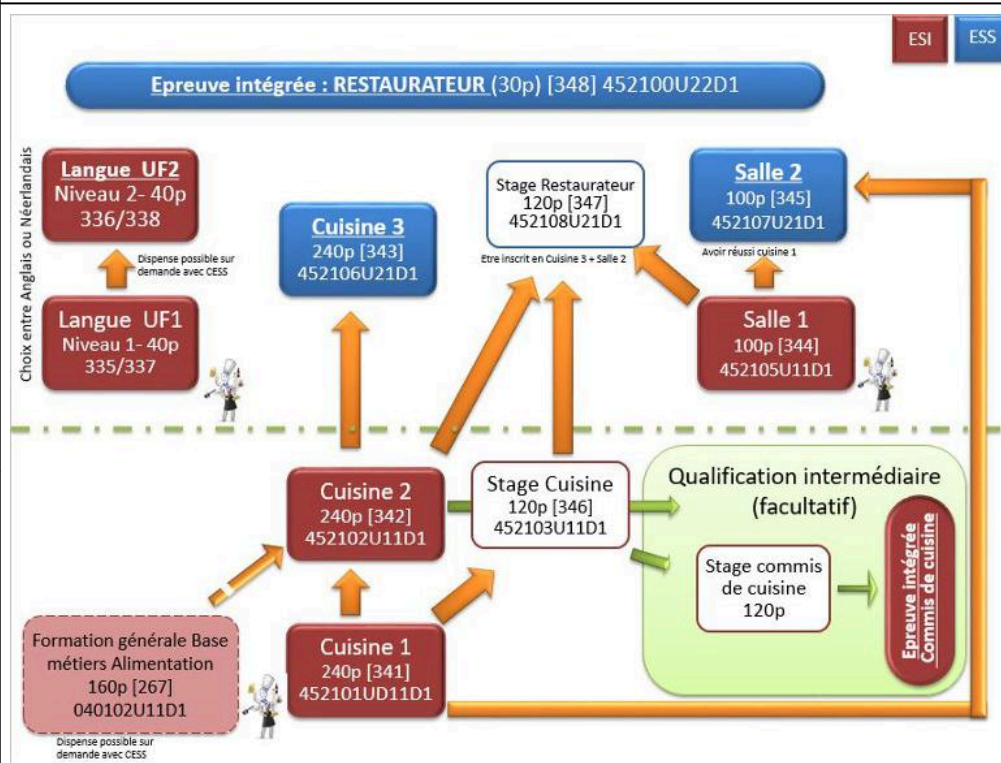




Découverte d'un métier de l'alimentation



Programme	Programme pédagogique officiel Enseignement secondaire inférieur /
Organisation 20 périodes	Généralement 4 fois à venir (en matinée ou en soirée selon votre choix de départ) à raison d'1 fois par semaine Ce cours peut-être orienté sur un métier particulier de la restauration : cuisine - boulangerie - pâtisserie - chocolaterie... -
Conditions d'entrée/CPR	CEB ou Test + Acceptation de nos ROI /
€ Droits d'inscription - 2020-2021	Prix plein (1ère inscription) 31 - Prix plein (après 1ère inscription) : 4 - Prix Exempté : /
Tenue conforme ROI	Chaussures fermées et non glissantes + tablier de protection + tee-shirt blanc + pantalon long + charlotte
Matériel pédagogique	Venir avec 2 essuies de vaisselle et un petit couteau
Marchandises (Achats consommés aux cours)	Généralement les matières premières sont incluses dans le prix payer à l'inscription - voir reçu
Pédagogie	Cours orienté pratique pour mieux appréhender la mise en situation.
Apport extérieur	Non applicable.
Remédiation	Non applicable.

Présentiel	En lien avec la consommation des matières premières payées et non remboursées
Supports de cours	En ligne dans espace élève ou support papier payant
Bibliographie	Non applicable.
Évaluations	Pas d'évaluation - l'étudiant est délibéré par défaut en 'Abandon'. Evaluation : Compétences à aquérir