

Proposition de répartition de la DHG des enseignements du domaine professionnel

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
Rentrée 2002

Les projets de grille horaire du CAP proposent des horaires d'enseignement différents:

- annexe 2 : 14 semaines de PFE
- annexe 3 : 16 semaines de PFE.

Les PFE du CAP Agent Polyvalent de Restauration se déroulent :

- sur 7 semaines en 1^{ère} année
 - sur 8 semaines en Terminale
- donc un total de 15 semaines.

Proposition : - en 1^{ère} année CAP, prendre la grille annexe 2
- en Terminale CAP, prendre la grille annexe 3

Enseignements	1 ^{ère} année CAP 18h(3+13,5+1,5)	2 ^{ème} année CAP 17h(3+12+2)
Techniques de préparations chaudes et froides	6 (0 + 6)	5 (0 + 5)
Techniques de mise en place - distribution-vente	2 (0 + 2)	2 (0 + 2)
Techniques d'entretien des locaux, du matériel et des équipements	3 (0 + 3)	3 (0 + 3)
S2. Microbiologie appliquée	2 (0+ 2)	2 (0 + 2)
S2. Sciences de l'alimentation (Savoir à associer avec les techniques de préparation chaudes et froides)	2 (0 + 2)	2 (0 + 2)
S3. Connaissance des milieux professionnels	3 (3 + 0)	3 (3 + 0)
Dont participation au Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel	Dont :1,5 (0 + 1,5) à globaliser si nécessaire	Dont :2 (0 + 2) à globaliser si nécessaire

Conseil : éviter de dissocier les savoir-faire professionnels des savoirs associés correspondants, chaque enseignant de techniques professionnelles doit dispenser une partie des savoirs associés.