Grille horaires 2016/2017

		Phase 1			Phase 2				Phase 3							
									Restauration				Services sociaux et familiaux			
		Obs (tous secteurs)	HA	SAP	R (Hôtellerie alimentation)	Alternance	SSF (Services aux personnes)	Alternance	CC (Hôtellerie alimentation)	Alternance	CCC (Hôtellerie alimentation)	Alternance	ALC (Services aux personnes)	Alternance	AM (Services aux personnes)	Alternance
Cours généraux	**Formation générale de base:**															
	Religion	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1
	Français	4	4	4	4	2	4	2	3	2	3	2	3	2	3	2
	Mathématique	4	4	4	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
	Ed.phys	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Ed. plast	3	2	2	1		1									
	Ed. soc	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Formation professionnelle	**TP**															
	Cuisine familiale	7	14		13	6										
	Cuisine de restauration								20	6						
	Cuisine de collectivités										18	6				
	Salle				4				4	1	4					
	Formation à la vie quotidienne	6	1	10	4	2	13	6	1	1	1		20	6	20	6
	Education nutritionnelle	1		5			6				2	2	3		3	
	Habillement	4	4	4	2		4	2					2	2	2	2
	Formation en entreprise					20		20		20		20		20		20