

VI : Tableau de répartition du volume horaire semestrielle

CAP en Boulangerie Viennoiserie 1152H+72H =1224H

	Semestre I					Semestre II				Total général
	cours	TD	Total heb	Total semestr		cours	TD	Total heb	Total semestr	
Technologie professionnelle	02	05	07	119		-	-	-	-	119
Pain ordinaire	02	05	07	119		-	-	-	-	119
Pain amélioré	02	08	10	170		-	-	-	-	170
Pate levée	-	-	-	-		02	08	10	150	150
Pate levée feuilletée	-	-	-	-		02	08	10	150	150
Pâte feuilletée	-	-	-	-		02	08	10	150	150
Hygiène et sécurité	01	01	02	34		-	-	-	-	34
Technologie générale	01	01	02	34		01	01	02	30	64
Technique d'expression	01	01	02	34		01	01	02	30	64
Calcul professionnel	01	01	02	34		-	-	-	-	34
Culture générale	01	01	02	34		-	-	-	-	34
Informatique	01	01	02	34		01	01	02	30	64
TOTAL	12	24	36	612		09	27	36	540	1152

V : MATRICE DES MODULES DE FORMATION

Durée	MQ \ MC	MC1	MC2	MC3	MC4	MC5	MC6
	Durée	34h	64h	64h	34h	34h	64h
119h	MQ1	X	X	X	X	X	X
119h	MQ2	X	X	X	X	X	X
170h	MQ3	X	X	X	X	X	X
150h	MQ4	X	X	X	X	X	X
150h	MQ5	X	X	X	X	X	X
150h	MQ6	X	X	X	X	X	X