

VI : Tableau de répartition du volume horaire semestrielle

CAP en Hôtellerie Option : Restaurant 1152H+72H =1224H

V :MATRICE DES MODULES DE FORMATION

	Semestre I					Semestre II				Total général
	cours	TD	Total heb	Total semestre		cours	TD	Total heb	Total semestre	
Technologie professionnelle	02	02	04	68		02	03	05	75	143
Nettoyage/entretien	02	02	04	68		02	02	04	60	128
Travaux d'approvisionnement	02	02	04	68		02	03	05	75	143
Travaux de service	02	02	04	68		02	03	05	75	143
Relation/Communication	02	02	04	68		02	03	05	75	143
Organisation hôtelière	02	02	04	68						68
Législation hôtelière	01	01	02	34		01	01	02	30	64
Hygiène et sécurité	01	01	02	34		01	01	02	30	64
Calcul	01	01	02	34						34
Technique d'expression	01	01	02	34		02	01	03	45	79
Anglais	01	01	02	34		02	01	03	45	79
Informatique	01	01	02	34		01	01	02	30	64
TOTAL	18	18	36	612		17	19	36	540	1152H

Durée	MC MQ	MC1	MC2	MC3	MC4	MC5	MC6	MC7
	Durée	68h	64h	64h	34h	79h	79h	64h
143h	MQ1	X	X	X	X	X	X	X
128h	MQ2	X	X	X	X	X	X	X
143h	MQ3	X	X	X	X	X	X	X
143h	MQ4	X	X	X	X	X	X	X
143h	MQ5	X	X	X	X	X	X	X