

## Commis de cuisine Niv2 Soir - du 28 août 2023 au 24 août 2024

	17h00	17h30	18h20	19h10	20h00	20h50 21h00
mercredi	<p><u>du 13 au 20 sept., du 04 au 18 oct., du 08 nov. au 20 déc., du 10 janv. au 21 févr., du 13 mars au 24 avr., du 15 mai au 19 juin</u></p> <p><b>COC034 - PRATIQUE PROF DE CUISINE</b>  <i>Saint-Ghislain</i>            156P + 8P pour 4 restaurants didactiques de 21h à 22h40</p>					
jeudi	<p><u>du 09 nov. au 21 déc., du 11 janv. au 22 févr., du 14 mars au 11 avr.</u></p> <p><b>REST2 - SALLE : NIVEAU 1</b>  <i>Saint-Ghislain</i>            95P (CT et PP) + 5P prévue pour 2 restaurants didactique de 21h à 22h40</p>					
vendredi	<p><u>du 15 sept. au 20 oct.</u></p> <p><b>COC032 - TECHNOLOGIE DE CUISINE</b>  <i>Saint-Ghislain</i>            32P</p>					
	<p><u>du 10 nov. au 15 déc.</u></p> <p><b>COC033 - TECHNOLOGIE DES MATIERES</b>  <i>Saint-Ghislain</i>            28P</p>					
	<p><u>du 12 au 26 janv.</u></p> <p><b>COC031 - LEGISLATION HYGIENE BIEN-ÊTRE TRAVAIL</b>  <i>Saint-Ghislain</i>            16P</p>					

## Premier Commis de cuisine Soir - du 28 août 2023 au 24 août 2024

	17h00	17h30	18h20	19h10	20h00	20h50 21h00
lundi	<u>du 11 au 18 sept.</u> <b>COM1 - Découverte des métiers de la restauration</b> <i>Saint-Ghislain</i>					
	<u>du 25 sept. au 16 oct., du 06 nov. au 18 déc., du 08 au 22 janv.</u> <b>COM3 - Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple</b> <i>Saint-Ghislain</i> 200P					
mardi	<u>le 12 sept.</u> <b>COM1 - Découverte des métiers de la restauration</b> <i>Saint-Ghislain</i>					
	<u>du 19 sept. au 10 oct.</u> <b>COM2 - Sécurité, Hygiène et bien être au travail dans les métiers de l'alimentation</b> <i>Saint-Ghislain</i>					
	<u>le 17 oct., du 07 au 14 nov.</u> <b>COM3 - Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple</b> <i>Saint-Ghislain</i> 200P					
jeudi	<u>du 14 au 21 sept.</u> <b>COM1 - Découverte des métiers de la restauration</b> <i>Saint-Ghislain</i>					
	<u>du 28 sept. au 19 oct., du 09 nov. au 21 déc., du 11 janv. au 22 févr., du 14 mars au 04 avr.</u> <b>COM3 - Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple</b> <i>Saint-Ghislain</i> 200P					
vendredi	<u>du 02 au 23 févr.</u> <b>COM2 - Sécurité, Hygiène et bien être au travail dans les métiers de l'alimentation</b> <i>Saint-Ghislain</i>					