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 semestre		cours	TD	Total heb	Total semestre		
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 H**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

V : MATRICE DES MODULES DE FORMATION

Durée	MC / MQ	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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر