

## ANNEXE III

### HORAIRE HEBDOMADAIRE (Formation initiale sous statut scolaire)

#### Option A : Mercatique et gestion hôtelière (arrêté du 3 septembre 1997)

ENSEIGNEMENTS	Première année Total (cours + TD + TP)	Deuxième année Total (cours + TD + TP)
Français	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
Langues vivantes étrangères		
– langue vivante étrangère A (a)	2 (1 + 1 + 0)	2 (1 + 1 + 0)
– langue vivante étrangère B (b)	2 (1 + 1 + 0)	2 (1 + 1 + 0)
Environnement économique et juridique		
– économie générale	2 (2 + 0 + 0)	1 (1 + 0 + 0)
– économie d'entreprise et gestion des ressources humaines	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
– droit	1 (1 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
Techniques et moyens de gestion		
– gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application (c)	8 (6 + 2 + 0)	8,5 (5,5 + 3 + 0)
– mercatique et travaux d'application (c)	2 (2 + 0 + 0)	5 (3 + 2 + 0)
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration (d)	2 (2 + 0 + 0)	
Techniques professionnelles (c)		
– génie culinaire (d)	3 (0,5 + 0 + 2,5)	2 (0 + 0 + 2)
– restauration et connaissance des boissons	3 (0,5 + 0 + 2,5)	2 (0 + 0 + 2)
– hébergement et communication professionnelle	2 (1 + 0 + 1)	3,5 (0,5 + 0 + 3)
Ingénierie et maintenance	1 (1 + 0 + 0)	
<b>Total</b>	<b>32</b> (22 + 4 + 6)	<b>32</b> (18 + 7 + 7)
Enseignements facultatifs		
– langue vivante étrangère C (a)	2 (1 + 1 + 0)	2 (1 + 1 + 0)
– actions professionnelles appliquées	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)

(a) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

(b) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(c) Y compris la mise en œuvre de l'outil informatique.

(d) Le professeur de sciences appliquées bénéficiera en deuxième année d'un volume horaire annuel de 15 heures, en plus de son horaire hebdomadaire, pour intervenir conjointement avec le professeur de génie culinaire lors de certaines séances de techniques professionnelles.

## Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ENSEIGNEMENTS	Première année	Deuxième année
	Total (cours + TD + TP)	Total (cours + TD + TP)
Français	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
Langues vivantes étrangères		
– langue vivante étrangère A (a)	2 (1 + 1 + 0)	2 (1 + 1 + 0)
– langue vivante étrangère B (b)	2 (1 + 1 + 0)	2 (1 + 1 + 0)
Environnement économique et juridique		
– économie générale	2 (2 + 0 + 0)	1 (1 + 0 + 0)
– économie d'entreprise et gestion des ressources humaines	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
– droit	1 (1 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
Techniques et moyens de gestion		
– gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application (c)	8 (6 + 2 + 0)	3 (3 + 0 + 0)
– mercatique et travaux d'application (c)	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration (d)	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
Techniques professionnelles (b)		
– génie culinaire (d)	3 (0,5 + 0 + 2,5)	8 (0 + 0 + 8)
– restauration et connaissance des boissons	3 (0,5 + 0 + 2,5)	4 (1 + 0 + 3)
– hébergement et communication professionnelle	2 (1 + 0 + 1)	1 (0 + 0 + 1)
Ingénierie et maintenance	1 (1 + 0 + 0)	1 (1 + 0 + 0)
<b>Total</b>	<b>32</b> (22 + 4 + 6)	<b>32</b> (18 + 2 + 12)
Enseignements facultatifs		
– langue vivante étrangère C (a)	2 (1 + 1 + 0)	2 (1 + 1 + 0)
– actions professionnelles appliquées	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)

(a) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

(b) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(c) Y compris la mise en œuvre de l'outil informatique.

(d) Le professeur de sciences appliquées bénéficiera en deuxième année d'un volume horaire annuel de 15 heures, en plus de son horaire hebdomadaire, pour intervenir conjointement avec le professeur de génie culinaire lors de certaines séances de techniques professionnelles.