**التكميلية المهنية – إختصاص حلواني**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **المواد** | **Matières** | **السنة الأولى** | **السنة الثانية** |
| **عدد** | **عدد** |
| **الساعات** | **الساعات** |
| **التواصل** | اللغة العربية | Langue Arabe | 90 | 90 |
| اللغة الانكليزية | Langue Anglaise | 120 | 120 |
| اللغة الفرنسية | Langue Française | 90 | 90 |
| **الإدارة** | الرياضيات العامة | Mathématiques générales | 60 | 60 |
| الرياضيات المالية | Mathématiques Financières | 30 | 30 |
| المعلوماتية | Informatique | 30 | 30 |
| **ثقافة عامة** | التربية البدنية | Éducation Physique | 30 | 30 |
| علم الصحة | Hygiène et Santé | 30 | 30 |
| القانون | Droit | 30 | 30 |
| التربية المدنية والأخلاق | Éducation civique et éthiques | 30 | 30 |
| **مبادىء مهنية** | تكنولوجيا الحلويات | Technologie de pâtisserie | 60 | 60 |
| مختبر الحلويات\* | Laboratoire de pâtisserie\* | 120 | 120 |
| مبادىء وتطبيقات في الخدمة | Bases et pratiques de service | 60 | 30 |
| سلامة الغذاء | La sécurité alimentaire | -- | 30 |
| **تطبيقات** | أعمال تطبيقية في الحلويات والخبز | Travaux pratiques en pâtisserie et en boulangerie | 120 | 150 |
| أعمال تطبيقية في الطهو | Travaux pratiques de cuisine | 60 | 90 |
| أعمال تطبيقية في الخدمة | Travaux pratiques de service | 60 | -- |
|  | **المجموع** | **Total** | **1020** | **1020** |
|

\* يشتمل مختبر الحلويات على مبادئ الطهو وإنتاج الأصناف المالحة بنسبة 25%.