



Skolverket

Utbildningsinfo

Le programme Hôtel, Restaurant et Boulangerie

Le programme Hôtel, Restaurant et Boulangerie s'adresse aux personnes qui désirent travailler à faire la cuisine, le pain et dans l'alimentation.

Vous pouvez également choisir ce programme si vous désirez travailler à vous occuper des clients des hôtels et restaurants.

Vous devrez aimer travailler à fournir des services et apprécier la rencontre avec différentes personnes.

Ce que l'on apprend dans ce programme

Vous apprendrez à prendre soin des aliments et à travailler dans différents types de cuisines.

Ce programme vous apporte aussi des connaissances concernant l'hygiène, la diététique, les régimes spécifiques et le service des boissons alcooliques.

Vous effectuerez différentes tâches pour vous exercer au travail dans l'hôtellerie.

Ce programme vous exerce à travailler avec d'autres personnes et à fournir de bonnes prestations de service aux clients de l'établissement.

Les questions d'environnement professionnel tiennent une place importante dans ce programme, dans le but d'éviter, dans l'avenir, les maladies professionnelles et de conserver une bonne santé.

Plan du programme

Matières distinctives communes de l'enseignement secondaire spécialisé

Les programmes nationaux comportent des matières que tous les élèves doivent étudier.

On les appelle matières distinctives communes de l'enseignement secondaire spécialisé.

Ces matières sont les suivantes :

- Anglais
- Matière esthétique
- Histoire
- Sport et santé
- Mathématiques
- Sciences naturelles
- Religion
- Instruction civique
- Suédois ou suédois seconde langue.

Matières communes au programme

Ce programme comporte des matières professionnelles ou spéciales, que l'on appelle les matières communes au programme. Tous les élèves qui suivent le programme Hôtel, Restaurant et Boulangerie doivent étudier ces matières, à savoir :

- Boulangerie et pâtisserie
- Hôtellerie
- Connaissance des aliments et diététique
- Connaissance du repas et du secteur
- Service et accueil

Approfondissement

L'élève étudie, en outre, d'autres cours qui apportent des connaissances supplémentaires dans le domaine choisi. Ces matières sont appelées matières d'approfondissement.

Puisque différentes écoles enseignent différentes matières d'approfondissement, vous pouvez vous adresser à l'école qui vous intéresse pour savoir quelles matières d'approfondissement sont enseignées dans cette école.

Il est également possible de se renseigner sur les matières d'approfondissement sur le site de la Direction nationale suédoise de l'enseignement scolaire Skolverket, www.skolverket.se, sous l'onglet École maternelle, primaire et secondaire (Förskola och skola).

Options individuelles

Vous choisissez en outre des options individuelles. C'est vous qui choisissez des matières non comprises dans le programme, mais que tous les élèves de l'école peuvent étudier.

Plan de matières

Chaque matière enseignée à l'école secondaire spécialisée fait l'objet d'un plan dont les différents cours correspondent à des unités de valeur.

S'il vous en juge capable, le directeur de l'école peut décider de vous faire étudier des cours ou des matières de l'école secondaire. De cette manière, vos études seront plus stimulantes.

Notes obtenues

Lorsque vous terminez un cours, vous obtenez une note. Votre professeur doit apprécier vos connaissances et les comparer aux exigences de l'échelle de notes A, C et E.

Apprentissage sur un site professionnel

Vous vous exercez et vous utilisez les connaissances acquises dans ce programme sur un site professionnel (APL).

Travail de fin d'études secondaires en école spécialisée

Pour prouver que vous êtes bien préparé aux tâches professionnelles que vous avez étudiées, vous effectuez un travail de fin d'études. Puisque ce travail doit présenter la totalité de votre formation, vous l'effectuez à la fin de vos études.

Plan d'études individuel

Vous avez un plan d'études individuel. Il indique quelles sont les matières et les cours que vous étudiez pendant vos études secondaires. Toutes les décisions concernant ce que vous étudiez doivent se trouver dans le plan d'études individuel.

Certificat de fin d'études secondaires en école spécialisée

Au bout de quatre années, lorsque vous quitterez l'école secondaire spécialisée, un certificat de fin d'études secondaires en école spécialisée vous sera remis qui indiquera quelles connaissances et expériences vous possédez après vos études secondaires.

Le certificat de fin d'études secondaires en école spécialisée indique le nombre d'unités de valeur que vous avez obtenues pendant vos quatre années à l'école secondaire spécialisée.

Si vos notes sont satisfaisantes dans des cours correspondant à un total de 2.500 unités de valeur, vous détenez une formation complète en école secondaire spécialisée.

Formes de travail

Dans ce programme, le travail consiste en différentes tâches pratiques et exercices théoriques.

Vous pouvez travailler de manière autonome et avec d'autres personnes. Vous vous exercez de différentes manières à coopérer.

Vous vous exercerez aussi à accueillir les clients dans différentes situations.

Le travail dans la boulangerie, la restauration et l'hôtellerie consiste souvent à effectuer des tâches en temps donné.

Parfois, il faut faire vite car il peut s'agir, par exemple, d'aliments qui exigent une prudence particulière.

D'autres fois, cela peut être un client qui attend son plat ou sa chambre d'hôtel. C'est pourquoi il faut s'exercer à effectuer ces tâches.

Ce programme vous exerce à organiser, exécuter et terminer un travail.

Ce programme vous exerce à discuter, à réfléchir et à dire ce que vous pensez.

Vous vous exercez aussi à décrire de quelle manière vous effectuez vos tâches.