

DIMA

Dispositif d'Initiation aux Métiers par Alternance

Objectifs de la formation :



Cursus scolaire **d'une année** qui se déroule en alternance, **à l'école et en entreprise.**

Poursuite de l'acquisition du socle commun de connaissances et de compétences :

- Stages en entreprise,
- Découverte du monde professionnel,
- Construction d'un vrai projet professionnel.

L'objectif est l'**obtention d'un contrat d'apprentissage à la fin de l'année scolaire.**

Au lycée Charles de Foucauld, la dominante portera sur les métiers de bouche en :

- **restauration,**
- **cuisine,**
- **boulangerie,**
- **pâtisserie,**
- **traiteur - métiers de l'alimentation :**



Programme de formation :

Au lycée :

Entre 600 et 720 heures de cours année réparties entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel

Enseignements généraux :

- Français,
- Mathématiques,
- Langue vivante,
- Education physique,
- Education artistique,
- VSP (Vie Sociale et Professionnelle),
- Informatique



Enseignements professionnels :

- Restauration,
- Cuisine,
- Boulangerie
- Pâtisserie,
- Métiers de l'alimentation : Traiteur

En entreprise:

12 à 16 semaines de découverte en entreprise réparties sur 4 périodes.

Divers :

Sorties scolaires, sorties culturelles, ... compléteront ce dispositif.



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

Lycée Charles de Foucauld
Allée d'Athènes – 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03.88.18.60.00 – Fax : 03.88.18.60.09
www.lyceefoucauld.fr