École privée de Boucherie - Charcuterie - Cuisine et tous les métiers alimentaires. Section Éducation Professionnelle.

Numéro d'inventaire : 1986.01202.1
Type de document : prospectus, catalogue publicitaire
Imprimeur : Lecerf
Date de création : 1969 (vers)
Description : Feuillet cartonné jaune formant livret, imprimé en noir.
Mesures : hauteur : 210 mm ; largeur : 135 mm
Notes : Prospectus pour une école technique privée, Installée à Rouen 157 rue du Gros Horloge. Document s. d. Présentation de la Section Education Professionnelle pour garçons et filles à partir de 14 ans pour tous les métiers alimentaires: programme des cours (théoriques et pratiques), coût et pièces à fournir .
Mots-clés : Prospectus, règlements, statuts d'établissements
Autres enseignements techniques professionnels
Filière : Enseignement technique et professionnel
Niveau : Post-élémentaire
Nom de la commune : Rouen
Nom du département : Seine-Maritime
Autres descriptions : Langue : Français
Nombre de pages : 4

ECOLE PRIVÉE DE BOUCHERIE
CHARCUTERIE - CUISINE
et tous les métiers alimentaires
ECOLE DE VENDEUSES
157, rue Gros Horloge, 76-**ROUEN**

Section Education Professionnelle

pour Garçons et Filles à partir de 14 ans

pour tous les métiers alimentaires

PROGRAMME

	INSTRUCTION GÉNÉRALE	PRATIQUE
Lundi	Education Calcul mental Mathématiques Anglais Français Dessin Géographie physique	
Mardi	Education Anglais Géographie Agricole Projections Littérature Calcul mental	
Mercredi	Education Physique Stade St-Exupéry	
Jeudi	Education Calcul mental Mathématiques Français Dessin Sciences Technologie alimentaire	
Vendredi	Pratique	
Samedi	Pratique	
Dimanche	Pratique le matin	

NOTA : Nous prenons une réserve quant aux horaires mais les 12 heures de cours seront toujours assurées.

Nous pouvons préparer au Certificat d'Etudes Primaires, ceux qui ne l'ont pas.

COURS PRATIQUES

Chaque élève de l'Ecole Privée est orienté vers la spécialité qu'il a choisie, il faut toutefois préciser que si l'élève n'est pas décidé sur telle ou telle autre spécialité de l'alimentation, pour certains ce ne sera que le contact du milieu alimentaire qui décidera de la voie à suivre.

L'horaire de ces cours pratiques a lieu d'abord en fonction du programme d'Instruction Générale, ensuite avec la spécialité et aussi l'horaire du maître de pratique.

PIÈCES A FOURNIR

Carte d'identité.

3 photos d'identité (les photomatons ne sont pas acceptées).

L'attestation du Certificat d'Etudes Primaires.

1 relevé de notes de la dernière année scolaire.

Pour les honoraires de l'Ecole Privée, voir feuille jointe.

Les cours de la S.E.P. Privée sont payants,

soit : 50 frs par mois.

avec assurance obligatoire, s'adresser à M. LEVAVASSEUR, 4, rue Malouet, 76, Rouen.

Cette assurance se monte pour 1 an :

1° - si les Parents sont assurés sociaux : 204,25

2° - si les Parents ne sont pas assurés sociaux : 270,83

Les élèves de l'Ecole Privée et ceux de la S.E.P. Privée ne sont pas pris en charge par la Sécurité Sociale.

VACANCES

La période de vacances annuelles s'accordera avec le mois de vacances des Parents.

Une semaine sera accordée aux environs de Noël ou du Jour de l'An.

Une autre semaine est prévue aux environs de Pâques.

Ne jamais perdre de vue que les métiers alimentaires travaillent quand les autres se promènent, c'est une habitude à prendre.

Chaque élève aura 1 journée la semaine de repos, plus 1 dimanche sur deux, compte tenu qu'il travaillera 1 dimanche matin sur deux.

L'Ecole Privée est ouverte toute l'année.

MUSÉE NATIONAL DE L'ÉDUCATION
INRP