

6 P H A - Année Complète

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
8h35	T. de travail commun à disposition PROFESSEURS				
9h25				LANGUE MODERNE : ANG MARTIN C. [6 P H AP.2] <i>L11</i>	LANGUE MODERNE: NEER ROBERT C. [6 P H AP.1] <i>L4</i>
10h15 10h25			T.P. CUISINE PROF CUISINE F. [6 P H AP.1]	T.P. SALLE PROF SALLE F [6 P H AP.2]	LANGUE MODERNE: NEER ROBERT C. <i>L4</i>
11h15	T.P. CUISINE CICIGOI D. [6 P H AP.2]	T.P. SALLE NERINCKX H. [6 P H AP.1]			T.P. SALLE PROF SALLE J [6 P H AP.2]
12h05					TP CUISINE PROF CUISINE E. [6 P H AP.1]
13h00 13h50				TECHNO DE L'OENOLOGI VAN DE PUTTE S. <i>Local Oeno</i>	
14h40		TECHNO DU METIER Pât CHIARADIA M. <i>Local Pât</i>		TECHNO DE L'OENOLOGI VAN DE PUTTE S. <i>Local Oeno</i>	REMISE EN ORDRE PROF CUISINE D.,QUINGS J.
15h30	REMISE EN ORDRE PROF CUISINE F.,PROF SALLE E	LANGUE MODERNE : ANG MARTIN C. [6 P H AP.1] <i>Salle VCS</i>		GRC BAL D. <i>Salle VCS</i>	
16h20	TECHNO DU METIER CUI CICIGOI D. <i>Cuisine D</i>				
17h10				TECHNOLOGIE DU METIE NERINCKX H. <i>Restaurant B</i>	
18h00					