



Objectifs de la formation en 2 ans

Former des professionnels qualifiés dans les métiers de la restauration traditionnelle et collective.



Recrutement : Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'ORIGINE :

Après une classe de 3° Générale, 3°MDP6 ou 3°SEGPA

Poursuite d'étude au niveau IV

Après le CAP, l'élève peut rentrer dans la vie active ou demander une formation en BAC PRO dossier « **PASSERELLE** », affectation par procédure informatique AFFELNET, ou une Mention Complémentaire

Horaires disciplinaires

Enseignement général : 15 heures hebdomadaires en seconde
et 15,5 heures hebdomadaires en terminale

Enseignement professionnel : 18 heures hebdomadaires en seconde
et 17 heures hebdomadaires en terminale

		1ère année	2ème année
Enseignement général	Arts appliqués et cultures artistiques	2	2
	Éducation Civique Juridique et sociale	0,5	0,5
	Éducation Physique et Sportive	2,5	2,5
	Français - Histoire - Géographie	3,5	3,5
	Langue Vivante (anglais ou espagnol)	2	2
	Mathématiques - Sciences	3,5	3,5
	Prévention Santé et Environnement	1	1,5
Enseignement professionnel	Enseignement technologique et professionnel	18	17
TOTAL		33	32,5



Durée du cycle : 2 ans avec une Période de Formation en Milieu Professionnel (stage) de 14 semaines

Emplois dans les secteurs suivants

Commis dans le secteur de la restauration

Organisation pratique

Logement à l'internat possible, «Coup d'pouce» du Conseil Régional d'Aquitaine en 1ère année de formation (mi-septembre), Bourses Nationales (à demander en 3ème)et Départementales (aide au transport), Fonds Social Lycéen....

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début Juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel

