

LP MARC GODRIE

Lycée des métiers des Arts du goût
 et des Services à la personne
FORMATIONS RENTREE 2018



INTERNAT 280 places



Possibilités de restauration toute l'année scolaire aux restaurants pédagogiques
 (réservation au 05 49 98 88 68)

Programme Erasmus + : mobilité européenne pour les Périodes en Entreprise en Bac Pro.

- 3^{ème} Préparatoire à l'Enseignement Professionnel
- **Filières Restauration et Boulangerie-Pâtisserie :**
 - CAP Crémier – Fromager : unique dans l'académie (OUVERTURE SEPTEMBRE 2018)
 - CAP « Pâtissier » : unique dans l'Académie sous statut scolaire
 - CAP « Boulanger » : unique dans l'Académie sous statut scolaire
 - BAC PRO 3 ans « Cuisine »
 - BAC PRO 3 ans « Commercialisation et Services en Restauration »
 - BAC PRO 3 ans « Boulanger-Pâtissier » : unique dans l'Académie sous statut scolaire

Filière Services aux personnes :

- CAP « Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif »
- BAC PRO 3 ans ASSP : « Accompagnement, Soins et Services à la Personne »
 Option en Structures

Filière Bois :

- BAC PRO 3 ans « Technicien Menuisier Agenceur »

FORMATIONS CONTINUES POUR ADULTES (GRETA):

En groupes ou individuelles :

- CAP « Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif »
- CAP « Cuisine » - CAP « Commercialisation Services en Hôtel - Café – Restaurant »
- CAP « Menuisier Installateur » - « Menuisier Fabricant »
- CAP « Pâtissier » - CAP « Boulanger » - CAP « Crémier-Fromager »
- Autres formations à la demande
- Ateliers ponctuels : Cuisine, Boulangerie, Pâtisserie

VAE : Validation des Acquis de l'Expérience (accompagnement et évaluation)

(Renseignements secrétariat de direction ou Directeur délégué aux formations professionnelles)

*Bac Pro « Technicien Menuisier Agenceur » : *débouchés* : spécialiste qui maîtrise des techniques et procédés de fabrication dans l'aménagement et l'agencement de l'habitat.

*CAP « Crémier-Fromager » : **nouveau diplôme** : Il/elle peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution. Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients. Il/elle peut confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

*CAP « Pâtissier » ou « Boulanger » : *débouchés* : dans le secteur artisanal, fabrication de pâtisseries et viennoiseries ou de pains variés et spéciaux.

*Bac Pro « Boulanger-Pâtissier » : *débouchés* : professionnel qualifié dans la fabrication, il est appelé à exercer des responsabilités au sein d'une entreprise; à créer, reprendre et gérer une entreprise artisanale ou une unité de fabrication ou de commercialisation.

