

# LP MARC GODRIE

## Lycée des métiers des Arts du Goût et des Services à la personne

### FORMATIONS RENTREE 2019



**INTERNAT 280 places**

Possibilités de restauration toute l'année scolaire aux restaurants pédagogiques (réservation au 05 49 98 88 68 ) ou sur le site du lycée : <http://www.lycee-marcgodrie.eu/>

**Programme Erasmus +** : mobilité européenne pour les Périodes en Entreprise en Bac Pro.  
**Echange Franco-Allemand** : (3 semaines en Allemagne)

- **3<sup>ème</sup> Préparatoire** aux Métiers
- **Filières Restauration et Boulangerie-Pâtisserie** :
  - CAP Crémier-Fromager (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.

