ORGANIGRAMME DES FORMATIONS

Rentrée scolaire 2026

Appr. Formations ouvertes à l'apprentissage

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Statut scolaire ou Apprentissage

- **VCA** (Appr.) — Vendeur Conseil en Alimentation
- **Techniques du tour** — Vendeur Conseil en Alimentation

PREMIÈRE ET TERMINALE PROFESSIONNELLE

Erasmus +

- **Accompagnement, Soins et Services à la Personne** en structure — *Option UF2S* — ASSP
- **Technicien Menuisier Agenceur** (Appr.) — TMA
- **Boulanger Pâtissier** — BOUL-PAT
- **Cuisine** (Appr.) — *Coloration Vente à emporter* — CUIR

2nde Famille de Métiers

- MÉTIERS DE L'ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE
- MÉTIERS DE L'AGENCEMENT, DE LA MENUISERIE ET DE L'AMEUBLEMENT
- MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
- MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

BAC PROFESSIONNEL (3 ans)

CAP (2 ans)

- **Agent Accompagnement Grand Âge** — AAGA
- **Crémier-Fromager** (Appr.) — CF
- **Boulanger** (Appr.) — BOUL
- **Pâtissier** (Appr.) — PAT

TROISIÈME GÉNÉRALE EN COLLÈGE OU **TROISIÈME PRÉPA MÉTIERS - 1 classe au Lycée Marc Godrie**