

Que Faire Après Le CAP Agent Polyvalent de Restauration ?

➔ Je souhaite continuer mes études en Bac Professionnel (niveau IV):

Après un CAP APR validé, **tu peux candidater directement en classe de Première professionnelle de Bac Pro**, et ce, via la procédure *Affelnet Lycée*, aux alentours du mois d'avril 2020. Tu peux formuler 3 vœux de poursuites d'études.

Tu peux aussi choisir de te former en alternance en signant un contrat d'apprentissage avec un employeur. Tu deviens alors salarié(e) de l'entreprise et tu es rémunéré(e).

● Bac Professionnel Cuisine :

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

→ En Lycées Professionnels

13 Arles

Lycée professionnel Perdiguier JPO le samedi 8 février 2020

Chemin des Moines 13200 Arles Cedex

Tél. : 04 90 96 80 50 Fax : 04 90 96 22 40 Courriel : ce.0130012T@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.atrium-paca.fr/web/cite-lg-montmajour-ac-aix_mars.

(Public - Hébergement organisé hors établissement)- Bac pro Cuisine (temps plein - 3 ans après la troisième)- Anglais, Espagnol LV2 facultatif

Ciotat (La)

Section professionnelle lycée régional de la Méditerranée JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h

Avenue de la Méditerranée 13600 La Ciotat

Tél. : 04 42 08 80 20 Fax : 04 42 83 02 55 Courriel : ce.0133406G@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.lyc-mediterranee.ac-aix-marseille.fr

(Public - Externat uniquement) - Bac pro Cuisine (temps plein - 3 ans après la troisième) - Anglais

Marseille

Lycée professionnel Pastré - Grande Bastide

20 avenue de la Grande-Bastide 13009 Marseille

Tél. : 04 96 19 06 06 Fax : 04 96 19 06 07 Courriel : pastr.grde.bastide@wanadoo.fr

Site Web : www.pastre-grde-bastide.com

(Privé sous contrat - Externat uniquement)- Bac pro Cuisine (temps plein - 3 ans après la troisième)- Anglais

Section professionnelle LPO la Cadenelle JPO le 01/02/2020 et le 07/03/2020 de 9h30 à 16h

134 boulevard des Libérateurs 13012 Marseille

Tél. : 04 91 18 10 50 Fax : 04 91 45 47 65 Courriel : info@cadenelle.com

Site Web : www.cadenelle.com

(Privé sous contrat - Internat filles)- Bac pro Cuisine (temps plein - 3 ans après la troisième)- Anglais

Section professionnelle lycée hôtelier JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h

114 avenue Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 73 47 81 Fax : 04 91 72 28 88

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr

(Public - Internat garçons-filles)

Bac pro Cuisine (temps plein - 3 ans après la troisième) - Allemand LV2 facultatif, Anglais, Espagnol LV2 facultatif, Italien LV2 facultatif

Martigues

Lycée professionnel Brise-Lames **JPO les samedis 1^{er} février et 21 mars 2020**

Route de la Vierge 13500 Martigues

Tél. : 04 42 49 00 49 Fax : 04 42 42 03 46

Site Web : www.provence-formation.fr/lycees/lycee-brise-lames

(Privé sous contrat - Externat uniquement)- Bac pro Cuisine (temps plein - 3 ans après la troisième)

→ Mais aussi **en alternance**, en signant un contrat d'apprentissage avec une entreprise :

Marseille

CFA de l'hôtellerie et de l'alimentation

114 avenue André Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 72 75 25 Fax : 04 91 72 75 30 Courriel : Cfa.hotelier@wanadoo.fr

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/ - (CFA public - Internat garçons-filles)-

Bac pro Cuisine (**apprentissage** - 3 ans après la troisième)- Allemand LV2, Anglais LV1, Espagnol LV2, Italien LV2

● Bac Professionnel Commercialisation et Services en restauration :

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

→ **En Lycées Professionnels :**

13 Arles

Lycée professionnel Perdiguier

JPO le samedi 18 février 2020

Chemin des Moines 13200 Arles Cedex

Tél. : 04 90 96 80 50 Fax : 04 90 96 22 40 Courriel : ce.0130012T@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.atrium-paca.fr/web/cite-lg-montmajour-ac-aix_mars.

(Public - Hébergement organisé hors établissement)- Bac pro Commercialisation et services en restauration (temps plein - 3 ans après la troisième)

Ciotat (La)

Section professionnelle lycée régional de la Méditerranée

JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h

Avenue de la Méditerranée 13600 La Ciotat

Tél. : 04 42 08 80 20 Fax : 04 42 83 02 55 Courriel : ce.0133406G@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.lyc-mediterranee.ac-aix-marseille.fr

(Public - Externat uniquement)- Bac pro Commercialisation et services en restauration (temps plein - 3 ans après la troisième)

Marseille

Lycée professionnel Pastré - Grande Bastide

20 avenue de la Grande-Bastide 13009 Marseille

Tél. : 04 96 19 06 06 Fax : 04 96 19 06 07 Courriel : pastr.e.grde.bastide@wanadoo.fr

Site Web : www.pastre-grde-bastide.com

(Privé sous contrat - Externat uniquement)- Bac pro Commercialisation et services en restauration (temps plein - 3 ans après la troisième)

Section professionnelle LPO la Cadenelle

JPO le 01/02/2020 et le 07/03/2020 de 9h30 à 16h.

134 boulevard des Libérateurs 13012 Marseille

Tél. : 04 91 18 10 50 Fax : 04 91 45 47 65 Courriel : info@cadenelle.com

Site Web : www.cadenelle.com

(Privé sous contrat - Internat filles)- Bac pro Commercialisation et services en restauration (temps plein - 3 ans après la troisième)

Section professionnelle lycée hôtelier

JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h

114 avenue Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 73 47 81 Fax : 04 91 72 28 88

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr

(Public - Internat garçons-filles)- Bac pro Commercialisation et services en restauration (temps plein - 3 ans après la troisième)

Martigues

Lycée professionnel Brise-Lames

JPO les samedis 1^{er} février et 21 mars 2020

Route de la Vierge 13500 Martigues

Tél. : 04 42 49 00 49 Fax : 04 42 42 03 46

Site Web : www.provence-formation.fr/lycees/lycee-brise-lames

(Privé sous contrat - Externat uniquement)- Bac pro Commercialisation et services en restauration (temps plein - 3 ans après la troisième)

→ Mais aussi **en alternance**, en signant un contrat d'apprentissage avec une entreprise :

Marseille

CFA de l'hôtellerie et de l'alimentation

114 avenue André Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 72 75 25 Fax : 04 91 72 75 30 Courriel : Cfa.hotelier@wanadoo.fr

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/

(CFA public - Internat garçons-filles)- Bac pro Commercialisation et services en restauration (**apprentissage** - 3 ans après la troisième)

● Bac Professionnel Bio-Industries de Transformation :

Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication des produits. Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production. Le diplômé peut travailler dans divers secteurs industriels : agroalimentaire, produits pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie.

→ **En Lycées Professionnels**

13 Marseille

Lycée professionnel le Chatelier

108 avenue Roger Salengro 13003 Marseille

Tél. : 04 95 04 55 00 Fax : 04 91 64 98 61 Courriel : ce.0130055P@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.lyc-chatelier.ac-aix-marseille.fr

(Public - Externat uniquement)- Bac pro Bio-industries de transformation (temps plein - 3 ans après la troisième)

● Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation :

Le titulaire de ce bac pro gère les produits frais, ultrafrais et surgelés, les produits traiteur ou de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Il organise la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente. Le maintien de la qualité repose sur ses connaissances technologiques. Des capacités d'animateur lui sont également demandées pour mettre en œuvre des propositions de promotion. Il suit et applique les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement. Il connaît les méthodes de production et les divers types de qualification des produits et en informe les clients.

Ce technicien peut occuper un poste de vendeur-conseil, second de rayon, adjoint de rayon, adjoint au manager de rayon. Il est donc placé sous la responsabilité soit d'un chef de rayon en grande surface, soit du directeur ou de gérant de magasin en très petite, petite ou moyenne surface. Son degré de responsabilité et d'autonomie est donc variable.

→ **En Lycées Professionnels**

13 Marseille

Lycée professionnel Colbert

13 rue Capitaine Dessemond 13284 Marseille Cedex 07

Tél. : 04 91 31 04 52 Fax : 04 91 52 01 10 Courriel : ce.0130071G@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.lyc-colbert.ac-aix-marseille.fr

(Public - Externat uniquement)- Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires (temps plein - 3 ans après la troisième)

84 Valréas

Lycée agricole Saint-Dominique

Rue des Ursulines BP 49 84601 Valréas Cedex 01

Tél. : 04 90 35 03 40 Courriel : valreas@cneap.fr

Site Web : lycee-st-dominique-valreas.com/ (Privé sous contrat - Internat garçons-filles)

Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires (temps plein - 3 ans après la troisième)- Anglais LV1

→ Mais aussi **en alternance**, en signant un contrat d'apprentissage avec une entreprise :

Rousset

Maison familiale rurale Rousset

Quartier le Plan BP 54 13790 Rousset

Tél. : 04 42 66 35 49 Fax : 04 42 66 33 51 Courriel : mfr.rousset@mfr.asso.fr

Site Web : www.mfr-rousset.com - (Privé sous contrat - Internat garçons-filles)

(alternance sous statut scolaire / **apprentissage** - 3 ans après la troisième)

● Un Brevet Professionnel Industries Alimentaires en 2 ans, niv Bac, en apprentissage :

Le titulaire de ce brevet professionnel est un technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires. Il peut être ouvrier hautement qualifié, conducteur de ligne automatisée, conducteur de machine complexe, responsable d'îlot de fabrication, animateur de production, chef d'équipe ou adjoint d'agent de maîtrise.

Il assure la conduite de matériels et la mise en œuvre de procédés et de savoir-faire pour toute fabrication alimentaire. Il organise l'activité et peut remplacer un ouvrier absent. Il forme les ouvriers qualifiés et spécialisés à leur arrivée, puis en cas d'adoption de nouveaux procédés. Selon les entreprises, ce technicien peut encadrer une petite équipe ou être chargé de tâches très spécifiques. Où qu'il travaille, sa polyvalence sera appréciée.

13 Gardanne

UFA d'Aix-Valabre du CFA régional PACA

chemin du moulin du fort 13548 Gardanne Cedex

Tél. : 04 42 58 46 41 Fax : 04 42 58 46 67 Courriel : cfppa.aix-valabre@educagri.fr

Site Web : www.epl.valabre.educagri.fr

(CFA public - Hébergement organisé hors établissement)- BP Industries alimentaires (**apprentissage** - 2 ans)

84 Carpentras

CFPPA de Vaucluse (Campus Louis Giraud)

310 Chemin de l'hermitage BP 274 84208 Carpentras Cedex

Tél. : 04 90 60 80 90 Fax : 04 90 60 93 78 Courriel : cfppa.carpentras@educagri.fr

Site Web : epl.carpentras.educagri.fr - (Public - Internat garçons-filles)- BP Industries alimentaires (**apprentissage** - 2 ans)

➔ Je souhaite continuer mes études en me spécialisant dans un domaine :

• Une Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

13 Aix-en-Provence

CFA du pays d'Aix

7 rue du château de l'Horloge 13090 Aix-en-Provence

Tél. : 04 42 29 61 11 Fax : 04 42 29 61 12 Courriel : cfa@agglo-paysdaix.fr

Site Web : www.cfa.agglo-paysdaix.fr (CFA public - Externat uniquement)

MC Cuisinier en desserts de restaurant (**apprentissage** - 1 an)

Arles

Section d'enseignement professionnel du lycée Montmajour

Chemin des Moines 13200 Arles Cedex

Tél. : 04 90 96 80 50 Fax : 04 90 96 22 40 Courriel : ce.0130012T@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.atrium-paca.fr/web/cite-lg-montmajour-ac-aix_mars

(Public - Hébergement organisé hors établissement)

MC Cuisinier en desserts de restaurant (temps plein - 1 an) Anglais

Marseille

Section d'enseignement professionnel lycée hôtelier

114 avenue Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 73 47 81 Fax : 04 91 72 28 88

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr

(Public - Internat garçons-filles)

MC Cuisinier en desserts de restaurant (temps plein - 1 an) Allemand LV2 facultatif, Anglais, Espagnol LV2 facultatif, Italien LV2 facultatif

JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h

Roque-d'Anthéron (La)

Maison familiale rurale de la Roque d'Anthéron

quartier les Carraires BP 15 13640 La Roque-d'Anthéron

Tél. : 04 42 50 41 27 Courriel : mfr.laroque@mfr.asso.fr

Site Web : www.mfr-laroque.com (Privé sous contrat - Internat garçons-filles)

MC Cuisinier en desserts de restaurant (**apprentissage** - 1 an)

84 Avignon

CFA de la Chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse

Allée des Fenaisons BP 20660 84032 Avignon Cedex 03

Tél. : 04 90 13 86 46 Fax : 04 90 13 86 54 Courriel : pointaccueil@vaucluse.cci.fr

Site Web : www.vaucluse.cci.fr (Consulaire - Externat uniquement)

MC Cuisinier en desserts de restaurant (**apprentissage** - 1 an) Anglais LV1

• Une Mention Complémentaire Pâtisserie Glaceries Confiseries spécialisées (1 an)

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

Il travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

13 Aix-en-Provence

CFA du pays d'Aix
7 rue du château de l'Horloge 13090 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 29 61 11 Fax : 04 42 29 61 12 Courriel : cfa@agglo-paysdaix.fr
Site Web : www.cfa.agglo-paysdaix.fr (CFA public - Externat uniquement)
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (**apprentissage - 1 an**)

Marseille

Corot Formations
33 boulevard du Capitaine Gèze 13333 Marseille Cedex 14
Tél. : 04 91 21 57 00 Fax : 04 91 21 57 01 Courriel : info@corot-formations.com
Site Web : www.cfa-corot.com/ (CFA privé - Externat uniquement)
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (**apprentissage - 1 an**)

84 Avignon

Campus d'Avignon de l'université régionale des métiers et de l'artisanat
12 boulevard Saint-Roch BP 40208 84009 Avignon Cedex 01
Tél. : 04 90 80 65 70 Fax : 04 90 80 65 75 Courriel : urma.avignon@cmar-paca.fr
Site Web : www.urma-paca.fr/cfa/avignon (Consulaire - Internat garçons-filles)
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (**apprentissage - 1 an**)

• Une Mention Complémentaire Employé barman (1 an) ou Sommellerie

Le titulaire de la MC Employé Barman est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

Le titulaire de la MC Sommellerie vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution

13 Marseille

JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h

Section d'enseignement professionnel lycée hôtelier
114 avenue Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08
Tél. : 04 91 73 47 81 Fax : 04 91 72 28 88
Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr
(Public - Internat garçons-filles)
MC Sommellerie (temps plein - 1 an) Allemand LV2 facultatif, Anglais, Espagnol LV2 facultatif, Italien LV2 facultatif

84 Avignon

CFA de la Chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse
Allée des Fenaisons BP 20660 84032 Avignon Cedex 03
Tél. : 04 90 13 86 46 Fax : 04 90 13 86 54 Courriel : pointaccueil@vaucluse.cci.fr
Site Web : www.vaucluse.cci.fr
(Consulaire - Externat uniquement)
MC Sommellerie (**apprentissage - 1 an**) Anglais LV1

• Une Mention Complémentaire Employé Traiteur

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

13 Marseille

Section d'enseignement professionnel lycée hôtelier

114 avenue Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 73 47 81 Fax : 04 91 72 28 88

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr

(Public - Internat garçons-filles)

MC Employé traiteur (temps plein - 1 an) Allemand LV2 facultatif, Anglais, Espagnol LV2 facultatif, Italien LV2 facultatif

JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h

→ Je souhaite continuer mes études en préparant un autre CAP dans le domaine de la restauration:

Cette stratégie te permettra d'augmenter tes compétences professionnelles en cumulant des savoir-faire complémentaires et ainsi, tu auras plus de chance de trouver du travail. **Tu peux tenter cette formation en LP mais c'est surtout en apprentissage que tu auras le plus de chance.** Tu pourras signer un contrat d'apprentissage avec un employeur qui te formera à ce nouveau métier. Le CFA peut te demander de t'inscrire pour les deux ans de formation, mais tu auras la possibilité (si tu as 18 ans) de passer ton diplôme en candidat libre au bout de la première année. Si tu le valides tu peux arrêter ta formation, mais si tu ne le valides pas tu peux le repasser à la fin de la deuxième année.

Dans la mesure où tu as déjà validé un premier CAP, tu n'auras plus à repasser les enseignements généraux lors de l'examen du nouveau CAP, **tu n'auras plus qu'à valider l'enseignement professionnel.**

Quels CAP possibles après le CAP APR ?

● CAP Cuisine :

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

→ En Lycées Professionnels

Marseille

Section professionnelle lycée hôtelier **JPO le samedi 14 mars 2020 8h30 à 12h**

114 avenue Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 73 47 81 Fax : 04 91 72 28 88 - Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr - (Public - Internat garçons-filles)

Martigues

Lycée professionnel Brise-Lames **JPO les samedis 1^{er} février et 21 mars 2020**

Route de la Vierge 13500 Martigues

Tél. : 04 42 49 00 49 Fax : 04 42 42 03 46

Site Web : www.provence-formation.fr/lycees/lycee-brise-lames - (Privé sous contrat - Externat uniquement)

CAP Cuisine (temps plein - 2 ans) - Anglais, Espagnol LV2 facultatif

Pennes-Mirabeau (Les)

Etablissement régional d'enseignement adapté Louis Aragon

Avenue Paul Brutus 13170 Les Pennes-Mirabeau

Tél. : 04 91 51 01 48 Fax : 04 91 96 20 17 Courriel : ce.0132343b@ac-aix-marseille.fr

Site Web : erealouisaragon.fr/ - (Public - Internat garçons-filles) - CAP Cuisine (temps plein - 2 ans)

→ Mais aussi **en alternance**, en signant un contrat d'apprentissage avec une entreprise :

13 Aix-en-Provence - CFA du pays d'Aix - 7 rue du château de l'Horloge 13090 Aix-en-Provence - Tél. : 04 42 29 61 11 - cfa@agglo-paysdaix.fr
Site Web : www.cfa.agglo-paysdaix.fr - (CFA public - Externat uniquement)- CAP Cuisine (**apprentissage** - 2 ans)

Arles

UFA Charles Privat

10 Rue Lucien Guintoli 13200 Arles

Tél. : 04 90 49 60 44 Fax : 04 90 93 23 37 Courriel : ce.0131769c@ac-aix-marseille.fr

Site Web : www.lyc-privat.ac-aix-marseille.fr - (CFA public - Externat uniquement)- CAP Cuisine (**apprentissage** - 2 ans)

Marseille

CFA de l'hôtellerie et de l'alimentation

114 avenue André Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 72 75 25 Fax : 04 91 72 75 30 Courriel : Cfa.hotelier@wanadoo.fr

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/ - (CFA public - Internat garçons-filles)- CAP Cuisine (**apprentissage** - 2 ans)- Anglais LV1

Corot Formations

33 boulevard du Capitaine Gèze 13333 Marseille Cedex 14

Tél. : 04 91 21 57 00 Fax : 04 91 21 57 01 Courriel : info@corot-formations.com

Site Web : www.cfa-corot.com/ - (CFA privé - Externat uniquement)- CAP Cuisine (**apprentissage** - 2 ans)

Roque-d'Anthéron (La)

Maison familiale rurale de la Roque d'Anthéron **JPO le mercredi 15 janvier 2020 de 13h30 à 17h**

Quartier les Carraires BP 15 13640 La Roque-d'Anthéron

Tél. : 04 42 50 41 27 Courriel : mfr.laroque@mfr.asso.fr

Site Web : www.mfr-laroque.com/ - (Privé sous contrat - Internat garçons-filles)- CAP Cuisine (**apprentissage** - 2 ans)

● CAP Boucher, pâtissier ou boulanger :

Salon-de-Provence

CFA Régional Municipal de Salon-de-Provence **JPO le mercredi 8 avril 2020**

100 rue Anthime Ravoire 13300 Salon-de-Provence

Tél. : 04 90 56 07 83 Fax : 04 90 56 66 37 Courriel : cfa.salondeprovence@gmail.com

Site Web : www.salondeprovence.fr/cfa2/index.php/formation/generalites

(CFA public - Externat uniquement)- CAP Boucher (**apprentissage** - 2 ans)

● CAP Chocolatier – Confiseur :

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assure le conditionnement avant commercialisation. Il est amené à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

CFA de l'hôtellerie et de l'alimentation

114 avenue André Zenatti BP 18 13266 Marseille Cedex 08

Tél. : 04 91 72 75 25 Fax : 04 91 72 75 30 Courriel : Cfa.hotelier@wanadoo.fr

Site Web : www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/ - (CFA public - Internat garçons-filles)- CAP Cuisine (**apprentissage** - 2 ans)- Anglais LV1

→ Je souhaite continuer mes études en préparant un deuxième CAP qui n'est pas dans le secteur de la restauration :

Si tu choisis de préparer un deuxième CAP qui n'est pas en lien avec la restauration, peu importe la spécialité, dans la mesure où tu as déjà validé un premier CAP, tu n'auras plus à repasser les enseignements généraux lors de l'examen du nouveau CAP, tu n'auras plus qu'à valider l'enseignement professionnel.

Tu peux aussi poursuivre ta scolarité avec un Bac Professionnel, mais dans ce cas, en fonction de ton niveau scolaire et du degré d'exigence du BP choisi, il te sera peut-être conseillé de débiter le BP dès la 2nde.

→ Je souhaite faire une formation professionnelle :

Tu peux aussi poursuivre ta scolarité par le biais de formations qualifiantes pour adultes, renseigne-toi sur les sites gretanet.com et afpa.fr

→ Je souhaite arrêter mes études :

- 1- Tu dois t'inscrire à la **Mission Locale** la plus proche de ton domicile : Les missions locales sont des organismes chargés du repérage, de l'accueil, de l'information, de l'orientation professionnelle et de l'accompagnement des jeunes rencontrant des difficultés d'insertion pour construire avec eux un projet professionnel et de vie. Elles s'adressent à tous les jeunes de 16 à 25 ans qui rencontrent des difficultés, notamment en matière d'accès à l'emploi ou à la formation. Il s'agit de tout mettre en œuvre pour faciliter l'accès des jeunes à l'emploi et à l'autonomie.
- 2- Tu peux t'inscrire à **Pôle emploi**, pour rechercher du travail sur le site www.pole-emploi.fr

→ Et si je ne réussis pas mon CAP cette année, que faire ?

- 1- Une place t'est réservée de droit dans ton lycée pour doubler ta Terminale de CAP APR et tenter une nouvelle fois d'obtenir ton diplôme.
- 2- Tu garderas pendant 5 ans les acquis de tes notes supérieures ou égales à 10/20, tu peux repasser ton CAP en Candidat libre ou le re préparer en apprentissage.
- 3- De toute façon un livret de compétences te sera délivré par tes professeurs qui détailleront toutes les compétences que tu auras acquises pendant ta formation. Ce livret te servira pour rechercher du travail.

→ J'ai besoin de conseils personnalisés...

Tu peux rencontrer **Mme DANOIS, Psychologue de L'Education Nationale**

- **le lundi matin au Lycée Les Ferrages**, prends RDV à la vie scolaire ou viens lors de sa permanence au CDI

- **ou le jeudi après midi au Centre d'Information et d'Orientation d'Istres**, CEC des heures claires.
Prends rdv au 04.42.55.38.18

Tu peux aussi te rendre dans le CIO le plus proche de chez toi : Salon, Vitrolles, Martigues,...