

Les CAP et les Bac Pro en lien avec les métiers de bouche

Dans tous les métiers de la restauration et de l'hôtellerie, certaines compétences sont indispensables : le travail en équipe, le sens du service, la politesse, le respect des règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que la capacité à travailler à un rythme soutenu.

Les professionnels doivent aussi souvent s'adapter à des horaires particuliers, car ils peuvent travailler le soir, les week-ends ou pendant les jours fériés.

Ces métiers offrent de nombreuses opportunités d'emploi et d'évolution.



Les CAP en lien avec les métiers de bouche



Les CAP (en 2 ans)

CAP Charcutier traiteur

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-charcuterie-traiteur>

CFA Interprofessionnel de l'Eure et Loir à Chartres (en apprentissage)



CAP Boucher

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-boucher>

CFA Interprofessionnel de l'Eure et Loir à Chartres (en apprentissage)



CAP Cuisine

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-cuisine>

CFA Interprofessionnel de l'Eure et Loir à Chartres (en apprentissage)

Lycée professionnel privé Notre Dame à Saint Maurice Saint Germain (voie scolaire)



Les CAP (en 2 ans)

CAP Boulanger

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-boulangier>

CFA Interprofessionnel de l'Eure et Loir à Chartres (en apprentissage)

Lycée professionnel privé Notre Dame à Saint Maurice Saint Germain (voie scolaire)

CAP Pâtissier

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-patissier>

CFA Interprofessionnel de l'Eure et Loir à Chartres (en apprentissage)

Lycée professionnel privé Notre Dame à Saint Maurice Saint Germain (voie scolaire)





CAP Production et Service en Restauration

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria>

CFA Interprofessionnel de l'Eure et Loir à Chartres (en apprentissage)

Lycée Professionnel Jean Félix Paulsen à Châteaudun (voie scolaire)

Lycée professionnel Gilbert Courtois à Dreux (voie scolaire)



Les CAP (en 2 ans)

CAP Commercialisation et Services en hôtel café restaurant

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-commercialisation-et-services-en-hotel-cafe-restaurant>

CFA Interprofessionnel de l'Eure et Loir à Chartres (en apprentissage)

Lycée professionnel privé Notre Dame à Saint Maurice Saint Germain (voie scolaire)





Les Bac Pro en 3 ans

Bac Pro Boulanger-Pâtissier

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-boulangier-patissier>

Lycée professionnel privé Notre Dame à Saint Maurice Saint Germain (voie scolaire)



Les Bac Pro en lien avec les métiers de bouche



Bac Pro Commercialisation et services en restauration

https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration?sort=cp_desc

Lycée professionnel privé Notre Dame à Saint Maurice Saint Germain (voie scolaire)

Bac Pro Cuisine

<https://www.onisep.fr/recherche?text=bac+pro+cuisine&context=onisep>

Lycée professionnel privé Notre Dame à Saint Maurice Saint Germain (voie scolaire)

