

CALENDRIER APPRENTISSAGE

ANNÉE 2025 / 2026

Liste Formations



LISTE DES FORMATIONS EN APPRENTISSAGE

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026



FORMATIONS	FICHES PRODUIT	
	1	2
1 BTS MHR		
2 BTS MHR A		
2 BTS MHR B		
2 BTS MHR C		
CS CDR		
1ère BAC PRO CSR		
1ère BAC PRO CUISINE		
Term. BAC PRO CSR		
Term BAC PRO CUISINE		
1ère BAC PRO BOULPAT		
Term. BAC PRO BOULPAT		

Cliquer sur la formation souhaitée pour visualiser le calendrier d'alternance 2025/2026

Vacances scolaires 2025 - 2026

	Zone A	Zone B	Zone C	Corse
Rentrée des élèves	Lundi 1 ^{er} septembre 2025	Lundi 1 ^{er} septembre 2025	Lundi 1 ^{er} septembre 2025	NC*
Vacances de la Toussaint	Du samedi 18 octobre au lundi 3 novembre 2025			NC
Vacances de Noël	Du samedi 20 décembre 2025 au lundi 5 janvier 2026			NC
Vacances d'hiver	Du samedi 7 février au lundi 23 février 2026	Du samedi 14 février au lundi 2 mars 2026	Du samedi 21 février au lundi 9 mars 2026	NC
Vacances de printemps	Du samedi 4 avril au lundi 20 avril 2026	Du samedi 11 avril au lundi 27 avril 2026	Du samedi 18 avril au lundi 4 mai 2026	NC
Vacances d'été	Samedi 4 juillet 2026			NC

Les vacances débutent les jours indiqués, après les cours. Pour les élèves qui n'ont pas cours le samedi, les vacances débutent le vendredi après les cours. Les cours reprennent le matin des jours indiqués.

* Informations non connues

À noter
Les élèves n'auront pas classe le vendredi 15 mai et le samedi 16 mai 2026.



SEPTEMBRE 2025		OCTOBRE 2025		NOVEMBRE 2025		DÉCEMBRE 2025		JANVIER 2026		FÉVRIER 2026		MARS 2026		AVRIL 2026		MAI 2026		JUIN 2026		JUILLET 2026		AOUT 2026	
Lu 1		Me 1		Sa 1		Lu 1		Je 1	Nouvel An	Di 1		Di 1		Me 1		Ve 1	F.Travail	Lu 1		Me 1		Sa 1	
Ma 2		Je 2		Di 2		Ma 2		Ve 2		Lu 2		Lu 2		Je 2		Sa 2		Ma 2		Je 2		Di 2	
Me 3		Ve 3		Lu 3		Me 3		Sa 3		Ma 3		Ma 3		Ve 3		Di 3		Me 3		Ve 3		Lu 3	
Je 4		Sa 4		Ma 4		Je 4		Di 4		Me 4		Me 4		Sa 4		Lu 4		Je 4		Sa 4		Ma 4	
Ve 5		Di 5		Me 5		Ve 5		Lu 5		Je 5		Je 5		Di 5		Ma 5		Ve 5		Di 5		Me 5	
Sa 6		Lu 6		Je 6		Sa 6		Ma 6		Ve 6		Ve 6		Lu 6	L.Pâques	Me 6		Sa 6		Lu 6		Je 6	
Di 7		Ma 7		Ve 7		Di 7		Me 7		Sa 7		Sa 7		Ma 7		Je 7		Di 7		Ma 7		Ve 7	
Lu 8		Me 8		Sa 8		Lu 8		Je 8		Di 8		Di 8		Me 8		Ve 8	victoire	Lu 8		Me 8		Sa 8	
Ma 9		Je 9		Di 9		Ma 9		Ve 9		Lu 9		Lu 9		Je 9		Sa 9		Ma 9		Je 9		Di 9	
Me 10		Ve 10		Lu 10		Me 10		Sa 10		Ma 10		Ma 10		Ve 10		Di 10		Me 10		Ve 10		Lu 10	
Je 11		Sa 11		Ma 11	Armistice	Je 11		Di 11		Me 11		Me 11		Sa 11		Lu 11		Je 11		Sa 11		Ma 11	
Ve 12		Di 12		Me 12		Ve 12		Lu 12		Je 12		Je 12		Di 12		Ma 12		Ve 12		Di 12		Me 12	
Sa 13		Lu 13		Je 13		Sa 13		Ma 13		Ve 13		Ve 13		Lu 13		Me 13		Me 13		Lu 13		Je 13	
Di 14		Ma 14		Ve 14		Di 14		Me 14		Sa 14		Sa 14		Ma 14		Je 14	Ascension	Di 14		Ma 14		Ve 14	
Lu 15		Me 15		Sa 15		Lu 15		Je 15		Di 15		Di 15		Me 15		Ve 15		Lu 15		Me 15		Sa 15	
Ma 16		Je 16		Di 16		Ma 16		Ve 16		Lu 16		Lu 16		Je 16		Sa 16		Ma 16		Je 16		Di 16	
Me 17		Ve 17		Lu 17		Me 17		Sa 17		Ma 17		Ma 17		Ve 17		Di 17		Me 17		Ve 17		Lu 17	
Je 18		Sa 18		Ma 18		Je 18		Di 18		Me 18		Me 18		Sa 18		Lu 18		Je 18		Sa 18		Ma 18	
Ve 19		Di 19		Me 19		Ve 19		Lu 19		Je 19		Je 19		Di 19		Ma 19		Ve 19		Di 19		Me 19	
Sa 20		Lu 20		Je 20		Sa 20		Ma 20		Ve 20		Ve 20		Lu 20		Me 20		Sa 20		Lu 20		Je 20	
Di 21		Ma 21		Ve 21		Di 21		Me 21		Sa 21		Sa 21		Ma 21		Je 21		Di 21		Ma 21		Ve 21	
Lu 22		Me 22		Sa 22		Lu 22		Je 22		Di 22		Di 22		Me 22		Ve 22		Lu 22		Me 22		Sa 22	
Ma 23		Je 23		Di 23		Ma 23		Ve 23		Lu 23		Lu 23		Je 23		Sa 23		Ma 23		Je 23		Di 23	
Me 24		Ve 24		Lu 24		Me 24		Sa 24		Ma 24		Ma 24		Ve 24		Di 24		Me 24		Ve 24		Lu 24	
Je 25		Sa 25		Ma 25		Je 25	NOËL	Di 25		Me 25		Me 25		Sa 25		Lu 25	Pentecôte	Je 25		Sa 25		Ma 25	
Ve 26		Di 26		Me 26		Ve 26		Lu 26		Je 26		Je 26		Di 26		Ma 26		Ve 26		Di 26		Me 26	
Sa 27		Lu 27		Je 27		Sa 27		Ma 27		Ve 27		Ve 27		Lu 27		Me 27		Sa 27		Lu 27		Je 27	
Di 28		Ma 28		Ve 28		Di 28		Me 28		Sa 28		Sa 28		Ma 28		Je 28		Di 28		Ma 28		Ve 28	
Lu 29		Me 29		Sa 29		Lu 29		Je 29				Di 29		Me 29		Ve 29		Lu 29		Me 29		Sa 29	
Ma 30		Je 30		Di 30		Ma 30		Ve 30				Lu 30		Je 30		Sa 30		Ma 30		Je 30		Di 30	
		Ve 31				Me 31		Sa 31				Ma 31				Di 31		Ve 31		Lu 31		Di 31	

84	Heures UFA	56	Heures UFA	63	Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	84	Heures UFA	77	Heures UFA	56	Heures UFA	70	Heures UFA		Heures UFA		Heures UFA
84	Heures UFA Cumulées	140	Heures UFA Cumulées	203	Heures UFA Cumulées	273	Heures UFA Cumulées	343	Heures UFA Cumulées	413	Heures UFA Cumulées	497	Heures UFA Cumulées	574	Heures UFA Cumulées	630	Heures UFA Cumulées	700	Heures UFA Cumulées	700	Heures UFA Cumulées	700	Heures UFA Cumulées



SEPTEMBRE 2025		OCTOBRE 2025		NOVEMBRE 2025		DÉCEMBRE 2025		JANVIER 2026		FÉVRIER 2026		MARS 2026		AVRIL 2026		MAI 2026		JUIN 2026		JUILLET 2026		AOUT 2026	
Lu	1	Me	1	Sa	1	Lu	1	Je	1	D	1	D	1	Me	1	Ve	1	Lu	1	Me	1	Sa	1
Ma	2	Je	2	Di	2	Ma	2	Ve	2	Lu	2	Lu	2	Je	2	Sa	2	Ma	2	Je	2	Di	2
Me	3	Ve	3	Lu	3	Me	3	Sa	3	Ma	3	Ma	3	Ve	3	Di	3	Me	3	Ve	3	Lu	3
Je	4	Sa	4	Ma	4	Je	4	Di	4	Me	4	Me	4	Sa	4	Lu	4	Je	4	Sa	4	Ma	4
Ve	5	Di	5	Me	5	Ve	5	Lu	5	Je	5	Je	5	Di	5	Ma	5	Ve	5	Di	5	Me	5
Sa	6	Lu	6	Je	6	Sa	6	Ma	6	Ve	6	Ve	6	Lu	6	Me	6	Sa	6	Lu	6	Je	6
Di	7	Ma	7	Ve	7	Di	7	Me	7	Sa	7	Sa	7	Ma	7	Je	7	Di	7	Ma	7	Ve	7
Lu	8	Me	8	Sa	8	Lu	8	Je	8	Di	8	Di	8	Me	8	Ve	8	Lu	8	Me	8	Sa	8
Ma	9	Je	9	Di	9	Ma	9	Ve	9	Lu	9	Lu	9	Je	9	Sa	9	Ma	9	Je	9	Di	9
Me	10	Ve	10	Lu	10	Me	10	Sa	10	Ma	10	Ma	10	Ve	10	Di	10	Me	10	Ve	10	Lu	10
Je	11	Sa	11	Ma	11	Je	11	Di	11	Lu	11	Me	11	Sa	11	Lu	11	Je	11	Sa	11	Ma	11
Ve	12	Di	12	Me	12	Ve	12	Lu	12	Ma	12	Je	12	Di	12	Ma	12	Ve	12	Di	12	Me	12
Sa	13	Lu	13	Je	13	Sa	13	Ma	13	Me	13	Ve	13	Lu	13	Me	13	Sa	13	Lu	13	Je	13
Di	14	Ma	14	Ve	14	Di	14	Je	14	Ve	14	Di	14	Ma	14	Je	14	Di	14	Ma	14	Ve	14
Lu	15	Me	15	Sa	15	Lu	15	Ve	15	Lu	15	Lu	15	Je	15	Sa	15	Lu	15	Me	15	Sa	15
Ma	16	Je	16	Di	16	Ma	16	Ve	16	Ma	16	Lu	16	Me	16	Sa	16	Ma	16	Je	16	Di	16
Me	17	Ve	17	Lu	17	Me	17	Sa	17	Ma	17	Ma	17	Ve	17	Di	17	Me	17	Ve	17	Lu	17
Je	18	Sa	18	Ma	18	Je	18	Di	18	Je	18	Me	18	Sa	18	Lu	18	Je	18	Sa	18	Ma	18
Ve	19	Di	19	Me	19	Ve	19	Lu	19	Me	19	Je	19	Di	19	Ma	19	Ve	19	Di	19	Me	19
Sa	20	Lu	20	Je	20	Sa	20	Ma	20	Ve	20	Ve	20	Lu	20	Me	20	Sa	20	Lu	20	Je	20
Di	21	Ma	21	Ve	21	Di	21	Je	21	Sa	21	Sa	21	Ma	21	Je	21	Di	21	Ma	21	Ve	21
Lu	22	Me	22	Sa	22	Lu	22	Ve	22	Lu	22	Lu	22	Je	22	Ve	22	Lu	22	Me	22	Sa	22
Ma	23	Je	23	Di	23	Ma	23	Ve	23	Ma	23	Lu	23	Me	23	Sa	23	Ma	23	Je	23	Di	23
Me	24	Ve	24	Lu	24	Me	24	Sa	24	Ma	24	Ma	24	Ve	24	Di	24	Me	24	Ve	24	Lu	24
Je	25	Sa	25	Ma	25	Je	25	Di	25	Me	25	Me	25	Sa	25	Lu	25	Je	25	Sa	25	Ma	25
Ve	26	Di	26	Me	26	Ve	26	Lu	26	Je	26	Je	26	Di	26	Ma	26	Ve	26	Di	26	Me	26
Sa	27	Lu	27	Je	27	Sa	27	Ma	27	Ve	27	Ve	27	Lu	27	Me	27	Sa	27	Lu	27	Je	27
Di	28	Ma	28	Ve	28	Di	28	Me	28	Sa	28	Sa	28	Ma	28	Je	28	Di	28	Ma	28	Ve	28
Lu	29	Me	29	Sa	29	Lu	29	Je	29	Lu	29	Di	29	Me	29	Ve	29	Lu	29	Me	29	Sa	29
Ma	30	Je	30	Di	30	Ma	30	Ve	30	Ma	30	Lu	30	Je	30	Sa	30	Ma	30	Je	30	Di	30
Ve	31	Me	31	Sa	31	Ve	31	Sa	31	Me	31	Ma	31	Ve	31	Di	31	Ve	31	Me	31	Lu	31

112	Heures UFA	35	Heures UFA	70	Heures UFA	35	Heures UFA	70	Heures UFA	35	Heures UFA	105	Heures UFA	56	Heures UFA	91	Heures UFA	70	Heures UFA		Heures UFA		Heures UFA
112	Heures UFA Cumulées	147	Heures UFA Cumulées	217	Heures UFA Cumulées	252	Heures UFA Cumulées	322	Heures UFA Cumulées	357	Heures UFA Cumulées	462	Heures UFA Cumulées	518	Heures UFA Cumulées	609	Heures UFA Cumulées	679	Heures UFA Cumulées		Heures UFA Cumulées		Heures UFA Cumulées



SEPTEMBRE 2025		OCTOBRE 2025		NOVEMBRE 2025		DÉCEMBRE 2025		JANVIER 2026		FÉVRIER 2026		MARS 2026		AVRIL 2026		MAI 2026		JUIN 2026		JUILLET 2026		AOÛT 2026			
Lu 1		Me 1		Sa 1		Lu 1		Je 1	Nouvel An	Di 1		Di 1		Me 1		Ve 1	F.Travail	Lu 1		Me 1		Sa 1			
Ma 2		Je 2		Di 2		Ma 2		Ve 2		Lu 2		Lu 2		Je 2		Sa 2		Ma 2		Je 2		Di 2			
Me 3		Ve 3		Lu 3		Me 3		Sa 3		Ma 3		Ma 3		Ve 3		Di 3		Me 3		Ve 3		Lu 3			
Je 4		Sa 4		Ma 4		Je 4		Di 4		Me 4		Me 4		Sa 4		Lu 4		Je 4		Sa 4		Ma 4			
Ve 5		Di 5		Me 5		Ve 5		Lu 5		Je 5		Je 5		Di 5		Ma 5		Ve 5		Di 5		Me 5			
Sa 6		Lu 6		Je 6		Sa 6		Ma 6		Ve 6		Ve 6		Lu 6	L.Pâques	Me 6		Sa 6		Lu 6		Je 6			
Di 7		Ma 7		Ve 7		Di 7		Me 7		Sa 7		Sa 7		Ma 7		Je 7		Di 7		Ma 7		Ve 7			
Lu 8		Me 8		Sa 8		Lu 8		Je 8		Di 8		Di 8		Me 8		Ve 8	victoire	Lu 8		Me 8		Sa 8			
Ma 9		Je 9		Di 9		Ma 9		Ve 9		Lu 9		Lu 9		Je 9		Sa 9		Ma 9		Je 9		Di 9			
Me 10		Ve 10		Lu 10		Me 10		Sa 10		Ma 10		Ma 10		Ve 10		Di 10		Me 10		Ve 10		Lu 10			
Je 11		Sa 11		Ma 11	Armistice	Je 11		Di 11		Me 11		Me 11		Sa 11		Lu 11		Je 11		Sa 11		Ma 11			
Ve 12		Di 12		Me 12		Ve 12		Lu 12		Je 12		Je 12		Di 12		Ma 12		Ve 12		Di 12		Me 12			
Sa 13		Lu 13		Je 13		Sa 13		Ma 13		Ve 13		Ve 13		Lu 13		Me 13		Me 13		Sa 13		Je 13			
Di 14		Ma 14		Ve 14		Di 14		Me 14		Sa 14		Sa 14		Ma 14		Je 14	Ascension	Di 14		Ma 14		Ve 14			
Lu 15		Me 15		Sa 15		Lu 15		Je 15		Di 15		Di 15		Me 15		Ve 15		Lu 15		Me 15		Sa 15			
Ma 16		Je 16		Di 16		Ma 16		Ve 16		Lu 16		Lu 16		Je 16		Sa 16		Ma 16		Je 16		Di 16			
Me 17		Ve 17		Lu 17		Me 17		Sa 17		Ma 17		Ma 17		Ve 17		Di 17		Me 17		Ve 17		Lu 17			
Je 18		Sa 18		Ma 18		Je 18		Di 18		Je 18		Me 18		Sa 18		Lu 18		Je 18		Sa 18		Ma 18			
Ve 19		Di 19		Me 19		Ve 19		Lu 19		Ma 19		Je 19		Di 19		Ma 19		Ve 19		Di 19		Me 19			
Sa 20		Lu 20		Je 20		Sa 20		Ma 20		Ve 20		Ve 20		Lu 20		Me 20		Sa 20		Lu 20		Je 20			
Di 21		Ma 21		Ve 21		Di 21		Me 21		Sa 21		Sa 21		Ma 21		Je 21		Di 21		Ma 21		Ve 21			
Lu 22		Me 22		Sa 22		Lu 22		Je 22		Di 22		Di 22		Me 22		Ve 22		Lu 22		Me 22		Sa 22			
Ma 23		Je 23		Di 23		Ma 23		Ve 23		Lu 23		Lu 23		Je 23		Sa 23		Ma 23		Je 23		Di 23			
Me 24		Ve 24		Lu 24		Me 24		Sa 24		Ma 24		Ma 24		Ve 24		Di 24		Me 24		Ve 24		Lu 24			
Je 25		Sa 25		Ma 25		Je 25	NOËL	Di 25		Me 25		Me 25		Sa 25		Lu 25	Pentecôte	Je 25		Sa 25		Ma 25			
Ve 26		Di 26		Me 26		Ve 26		Lu 26		Je 26		Je 26		Di 26		Ma 26		Ve 26		Di 26		Me 26			
Sa 27		Lu 27		Je 27		Sa 27		Ma 27		Ve 27		Ve 27		Lu 27		Me 27		Sa 27		Lu 27		Je 27			
Di 28		Ma 28		Ve 28		Di 28		Me 28		Sa 28		Sa 28		Ma 28		Je 28		Di 28		Ma 28		Ve 28			
Lu 29		Me 29		Sa 29		Lu 29		Je 29				Di 29		Me 29		Ve 29		Lu 29		Me 29		Sa 29			
Ma 30		Je 30		Di 30		Ma 30		Ve 30				Lu 30		Je 30		Sa 30		Ma 30		Je 30		Di 30			
		Ve 31				Me 31		Sa 31				Ma 31				Di 31				Ve 31		Lu 31			
70	Heures UFA	35	Heures UFA	70	Heures UFA	175	Heures UFA Cumulées	70	Heures UFA	245	Heures UFA Cumulées	245	Heures UFA Cumulées	70	Heures UFA	28	Heures UFA	56	Heures UFA	35	Heures UFA	434	Heures UFA Cumulées	434	Heures UFA Cumulées
70	Heures UFA Cumulées	105	Heures UFA Cumulées	175	Heures UFA Cumulées	175	Heures UFA Cumulées	245	Heures UFA Cumulées	245	Heures UFA Cumulées	315	Heures UFA Cumulées	343	Heures UFA Cumulées	399	Heures UFA Cumulées	434	Heures UFA Cumulées	434	Heures UFA Cumulées	434	Heures UFA Cumulées	434	Heures UFA Cumulées



SEPTEMBRE 2025		OCTOBRE 2025		NOVEMBRE 2025		DÉCEMBRE 2025		JANVIER 2026		FÉVRIER 2026		MARS 2026		AVRIL 2026		MAI 2026		JUIN 2026		JUILLET 2026		AOUT 2026	
Lu 1		Me 1		Sa 1		Lu 1		Je 1	Nouvel An	Di 1		Di 1		Me 1		Ve 1	F.Travail	Lu 1		Me 1		Sa 1	
Ma 2		Je 2		Di 2		Ma 2		Ve 2		Lu 2		Lu 2		Je 2		Sa 2		Ma 2		Je 2		Di 2	
Me 3		Ve 3		Lu 3		Me 3		Sa 3		Ma 3		Ma 3		Ve 3		Di 3		Me 3		Ve 3		Lu 3	
Je 4		Sa 4		Ma 4		Je 4		Di 4		Me 4		Me 4		Sa 4		Lu 4		Je 4		Sa 4		Ma 4	
Ve 5		Di 5		Me 5		Ve 5		Lu 5		Je 5		Je 5		Di 5		Ma 5		Ve 5		Di 5		Me 5	
Sa 6		Lu 6		Je 6		Sa 6		Ma 6		Ve 6		Ve 6		Lu 6	L.Pâques	Me 6		Sa 6		Lu 6		Je 6	
Di 7		Ma 7		Ve 7		Di 7		Me 7		Sa 7		Sa 7		Ma 7		Je 7		Di 7		Ma 7		Ve 7	
Lu 8		Me 8		Sa 8		Lu 8		Je 8		Di 8		Di 8		Me 8		Ve 8	victoire	Lu 8		Me 8		Sa 8	
Ma 9		Je 9		Di 9		Ma 9		Ve 9		Lu 9		Lu 9		Je 9		Sa 9		Ma 9		Je 9		Di 9	
Me 10		Ve 10		Lu 10		Me 10		Sa 10		Ma 10		Ma 10		Ve 10		Di 10		Me 10		Ve 10		Lu 10	
Je 11		Sa 11		Ma 11	Armistice	Je 11		Di 11		Me 11		Me 11		Sa 11		Lu 11		Je 11		Sa 11		Ma 11	
Ve 12		Di 12		Me 12		Ve 12		Lu 12		Je 12		Je 12		Di 12		Ma 12		Ve 12		Di 12		Me 12	
Sa 13		Lu 13		Je 13		Sa 13		Ma 13		Ve 13		Ve 13		Lu 13		Me 13		Me 13		Lu 13		Je 13	
Di 14		Ma 14		Ve 14		Di 14		Me 14		Sa 14		Sa 14		Ma 14		Je 14	Ascension	Di 14		Ma 14		Ve 14	
Lu 15		Me 15		Sa 15		Lu 15		Je 15		Di 15		Di 15		Me 15		Ve 15		Lu 15		Me 15		Sa 15	
Ma 16		Je 16		Di 16		Ma 16		Ve 16		Lu 16		Lu 16		Je 16		Sa 16		Ma 16		Je 16		Di 16	
Me 17		Ve 17		Lu 17		Me 17		Sa 17		Ma 17		Ma 17		Ve 17		Di 17		Me 17		Ve 17		Lu 17	
Je 18		Sa 18		Ma 18		Je 18		Di 18		Me 18		Me 18		Sa 18		Lu 18		Je 18		Sa 18		Ma 18	
Ve 19		Di 19		Me 19		Ve 19		Lu 19		Je 19		Je 19		Di 19		Ma 19		Ve 19		Di 19		Me 19	
Sa 20		Lu 20		Je 20		Sa 20		Ma 20		Ve 20		Ve 20		Lu 20		Me 20		Sa 20		Lu 20		Je 20	
Di 21		Ma 21		Ve 21		Di 21		Me 21		Sa 21		Sa 21		Ma 21		Je 21		Di 21		Ma 21		Ve 21	
Lu 22		Me 22		Sa 22		Lu 22		Je 22		Di 22		Di 22		Me 22		Ve 22		Lu 22		Me 22		Sa 22	
Ma 23		Je 23		Di 23		Ma 23		Ve 23		Lu 23		Lu 23		Je 23		Sa 23		Ma 23		Je 23		Di 23	
Me 24		Ve 24		Lu 24		Me 24		Sa 24		Ma 24		Ma 24		Ve 24		Di 24		Me 24		Ve 24		Lu 24	
Je 25		Sa 25		Ma 25		Je 25	NOËL	Di 25		Me 25		Me 25		Sa 25		Lu 25	Pentecôte	Je 25		Sa 25		Ma 25	
Ve 26		Di 26		Me 26		Ve 26		Lu 26		Je 26		Je 26		Di 26		Ma 26		Ve 26		Di 26		Me 26	
Sa 27		Lu 27		Je 27		Sa 27		Ma 27		Ve 27		Ve 27		Lu 27		Me 27		Sa 27		Lu 27		Je 27	
Di 28		Ma 28		Ve 28		Di 28		Me 28		Sa 28		Sa 28		Ma 28		Je 28		Di 28		Ma 28		Ve 28	
Lu 29		Me 29		Sa 29		Lu 29		Je 29				Di 29		Me 29		Ve 29		Lu 29		Me 29		Sa 29	
Ma 30		Je 30		Di 30		Ma 30		Ve 30				Lu 30		Je 30		Sa 30		Ma 30		Je 30		Di 30	
		Ve 31				Me 31		Sa 31				Ma 31				Di 31				Ve 31		Lu 31	

84	Heures UFA	56	Heures UFA	63	Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	84	Heures UFA	49	Heures UFA	56	Heures UFA	70	Heures UFA		Heures UFA		Heures UFA
84	Heures UFA Cumulées	140	Heures UFA Cumulées	203	Heures UFA Cumulées	273	Heures UFA Cumulées	343	Heures UFA Cumulées	413	Heures UFA Cumulées	497	Heures UFA Cumulées	546	Heures UFA Cumulées	602	Heures UFA Cumulées	672	Heures UFA Cumulées	672	Heures UFA Cumulées	672	Heures UFA Cumulées



SEPTEMBRE 2025		OCTOBRE 2025		NOVEMBRE 2025		DÉCEMBRE 2025		JANVIER 2026		FÉVRIER 2026		MARS 2026		AVRIL 2026		MAI 2026		JUIN 2026		JUILLET 2026		AOÛT 2026	
Lu 1		Me 1		Sa 1		Lu 1		Je 1	Nouvel An	Di 1		Di 1		Me 1		Ve 1	F.Travail	Lu 1		Me 1		Sa 1	
Ma 2		Je 2		Di 2		Ma 2		Ve 2		Lu 2		Lu 2		Je 2		Sa 2		Ma 2		Je 2		Di 2	
Me 3		Ve 3		Lu 3		Me 3		Sa 3		Ma 3		Ma 3		Ve 3		Di 3		Me 3		Ve 3		Lu 3	
Je 4		Sa 4		Ma 4		Je 4		Di 4		Me 4		Me 4		Sa 4		Lu 4		Je 4		Sa 4		Ma 4	
Ve 5		Di 5		Me 5		Ve 5		Lu 5		Je 5		Je 5		Di 5		Ma 5		Ve 5		Di 5		Me 5	
Sa 6		Lu 6		Je 6		Sa 6		Ma 6		Ve 6		Ve 6		Lu 6	L.Pâques	Me 6		Sa 6		Lu 6		Je 6	
Di 7		Ma 7		Ve 7		Di 7		Me 7		Sa 7		Sa 7		Ma 7		Je 7		Di 7		Ma 7		Ve 7	
Lu 8		Me 8		Sa 8		Lu 8		Je 8		Di 8		Di 8		Me 8		Ve 8	victoire	Lu 8		Me 8		Sa 8	
Ma 9		Je 9		Di 9		Ma 9		Ve 9		Lu 9		Lu 9		Je 9		Sa 9		Ma 9		Je 9		Di 9	
Me 10		Ve 10		Lu 10		Me 10		Sa 10		Ma 10		Ma 10		Ve 10		Di 10		Me 10		Ve 10		Lu 10	
Je 11		Sa 11		Ma 11	Armistice	Je 11		Di 11		Me 11		Me 11		Sa 11		Lu 11		Je 11		Sa 11		Ma 11	
Ve 12		Di 12		Me 12		Ve 12		Lu 12		Je 12		Je 12		Di 12		Ma 12		Ve 12		Di 12		Me 12	
Sa 13		Lu 13		Je 13		Sa 13		Ma 13		Ve 13		Ve 13		Lu 13		Me 13		Me 13		Sa 13		Je 13	
Di 14		Ma 14		Ve 14		Di 14		Me 14		Sa 14		Sa 14		Ma 14		Je 14	Ascension	Di 14		Ma 14		Ve 14	
Lu 15		Me 15		Sa 15		Lu 15		Je 15		Di 15		Di 15		Me 15		Ve 15		Lu 15		Me 15		Sa 15	
Ma 16		Je 16		Di 16		Ma 16		Ve 16		Lu 16		Lu 16		Je 16		Sa 16		Ma 16		Je 16		Di 16	
Me 17		Ve 17		Lu 17		Me 17		Sa 17		Ma 17		Ma 17		Ve 17		Di 17		Me 17		Ve 17		Lu 17	
Je 18		Sa 18		Ma 18		Je 18		Di 18		Me 18		Me 18		Sa 18		Lu 18		Je 18		Sa 18		Ma 18	
Ve 19		Di 19		Me 19		Ve 19		Lu 19		Je 19		Je 19		Di 19		Ma 19		Ve 19		Di 19		Me 19	
Sa 20		Lu 20		Je 20		Sa 20		Ma 20		Ve 20		Ve 20		Lu 20		Me 20		Sa 20		Lu 20		Je 20	
Di 21		Ma 21		Ve 21		Di 21		Me 21		Sa 21		Sa 21		Ma 21		Je 21		Di 21		Ma 21		Ve 21	
Lu 22		Me 22		Sa 22		Lu 22		Je 22		Di 22		Di 22		Me 22		Ve 22		Lu 22		Me 22		Sa 22	
Ma 23		Je 23		Di 23		Ma 23		Ve 23		Lu 23		Lu 23		Je 23		Sa 23		Ma 23		Je 23		Di 23	
Me 24		Ve 24		Lu 24		Me 24		Sa 24		Ma 24		Ma 24		Ve 24		Di 24		Me 24		Ve 24		Lu 24	
Je 25		Sa 25		Ma 25		Je 25	NOËL	Di 25		Me 25		Me 25		Sa 25		Lu 25	Pentecôte	Je 25		Sa 25		Ma 25	
Ve 26		Di 26		Me 26		Ve 26		Lu 26		Je 26		Je 26		Di 26		Ma 26		Ve 26		Di 26		Me 26	
Sa 27		Lu 27		Je 27		Sa 27		Ma 27		Ve 27		Ve 27		Lu 27		Me 27		Sa 27		Lu 27		Je 27	
Di 28		Ma 28		Ve 28		Di 28		Me 28		Sa 28		Sa 28		Ma 28		Je 28		Di 28		Ma 28		Ve 28	
Lu 29		Me 29		Sa 29		Lu 29		Je 29				Di 29		Me 29		Ve 29		Lu 29		Me 29		Sa 29	
Ma 30		Je 30		Di 30		Ma 30		Ve 30				Lu 30		Je 30		Sa 30		Ma 30		Je 30		Di 30	
		Ve 31				Me 31		Sa 31				Ma 31				Di 31				Ve 31		Lu 31	
105	Heures UFA	35	Heures UFA	63	Heures UFA		Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	84	Heures UFA	77	Heures UFA	91	Heures UFA	70	Heures UFA		Heures UFA		Heures UFA
105	Heures UFA Cumulées	140	Heures UFA Cumulées	203	Heures UFA Cumulées	203	Heures UFA Cumulées	273	Heures UFA Cumulées	343	Heures UFA Cumulées	427	Heures UFA Cumulées	504	Heures UFA Cumulées	595	Heures UFA Cumulées	665	Heures UFA Cumulées	665	Heures UFA Cumulées	665	Heures UFA Cumulées



SEPTEMBRE 2025		OCTOBRE 2025		NOVEMBRE 2025		DÉCEMBRE 2025		JANVIER 2026		FÉVRIER 2026		MARS 2026		AVRIL 2026		MAI 2026		JUIN 2026		JUILLET 2026		AOUT 2026			
Lu	1	Me	1	Sa	1	Lu	1	Je	1	Dî	1	Dî	1	Me	1	Ve	1	Lu	1	Me	1	Sa	1		
Ma	2	Je	2	Dî	2	Ma	2	Ve	2	Lu	2	Lu	2	Je	2	Sa	2	Ma	2	Je	2	Dî	2		
Me	3	Ve	3	Lu	3	Me	3	Sa	3	Ma	3	Ma	3	Ve	3	Dî	3	Me	3	Ve	3	Lu	3		
Je	4	Sa	4	Ma	4	Je	4	Dî	4	Me	4	Me	4	Sa	4	Lu	4	Je	4	Sa	4	Ma	4		
Ve	5	Dî	5	Me	5	Ve	5	Lu	5	Je	5	Je	5	Dî	5	Ma	5	Ve	5	Dî	5	Me	5		
Sa	6	Lu	6	Je	6	Sa	6	Ma	6	Me	6	Ve	6	Lu	6	Me	6	Sa	6	Lu	6	Je	6		
Dî	7	Ma	7	Ve	7	Dî	7	Me	7	Sa	7	Sa	7	Ma	7	Je	7	Dî	7	Ma	7	Ve	7		
Lu	8	Me	8	Sa	8	Lu	8	Je	8	Dî	8	Dî	8	Me	8	Ve	8	Lu	8	Me	8	Sa	8		
Ma	9	Je	9	Dî	9	Ma	9	Ve	9	Lu	9	Lu	9	Je	9	Sa	9	Ma	9	Je	9	Dî	9		
Me	10	Ve	10	Lu	10	Me	10	Sa	10	Ma	10	Ma	10	Ve	10	Dî	10	Me	10	Ve	10	Lu	10		
Je	11	Sa	11	Ma	11	Je	11	Dî	11	Lu	11	Me	11	Sa	11	Lu	11	Je	11	Sa	11	Ma	11		
Ve	12	Dî	12	Me	12	Ve	12	Lu	12	Ma	12	Je	12	Dî	12	Ma	12	Ve	12	Dî	12	Me	12		
Sa	13	Lu	13	Je	13	Sa	13	Ma	13	Me	13	Ve	13	Lu	13	Me	13	Sa	13	Lu	13	Je	13		
Dî	14	Ma	14	Ve	14	Dî	14	Je	14	Sa	14	Sa	14	Ma	14	Je	14	Dî	14	Ma	14	Ve	14		
Lu	15	Me	15	Sa	15	Lu	15	Ve	15	Lu	15	Lu	15	Je	15	Sa	15	Lu	15	Me	15	Sa	15		
Ma	16	Je	16	Dî	16	Ma	16	Ve	16	Ma	16	Ma	16	Ve	16	Sa	16	Ma	16	Je	16	Dî	16		
Me	17	Ve	17	Lu	17	Me	17	Sa	17	Ma	17	Ma	17	Ve	17	Dî	17	Me	17	Ve	17	Lu	17		
Je	18	Sa	18	Ma	18	Je	18	Dî	18	Me	18	Me	18	Sa	18	Lu	18	Je	18	Sa	18	Ma	18		
Ve	19	Dî	19	Me	19	Ve	19	Lu	19	Je	19	Je	19	Dî	19	Ma	19	Ve	19	Dî	19	Me	19		
Sa	20	Lu	20	Je	20	Sa	20	Ma	20	Me	20	Ve	20	Lu	20	Me	20	Sa	20	Lu	20	Je	20		
Dî	21	Ma	21	Ve	21	Dî	21	Je	21	Sa	21	Sa	21	Ma	21	Je	21	Dî	21	Ma	21	Ve	21		
Lu	22	Me	22	Sa	22	Lu	22	Ve	22	Lu	22	Lu	22	Je	22	Sa	22	Lu	22	Me	22	Sa	22		
Ma	23	Je	23	Dî	23	Ma	23	Ve	23	Ma	23	Ma	23	Ve	23	Dî	23	Ma	23	Je	23	Dî	23		
Me	24	Ve	24	Lu	24	Me	24	Sa	24	Ma	24	Ma	24	Ve	24	Lu	24	Me	24	Ve	24	Lu	24		
Je	25	Sa	25	Ma	25	Je	25	Je	25	Dî	25	Me	25	Sa	25	Ma	25	Je	25	Sa	25	Ma	25		
Ve	26	Dî	26	Me	26	Ve	26	Lu	26	Je	26	Je	26	Dî	26	Ma	26	Ve	26	Dî	26	Me	26		
Sa	27	Lu	27	Je	27	Sa	27	Ma	27	Me	27	Ve	27	Lu	27	Me	27	Sa	27	Lu	27	Je	27		
Dî	28	Ma	28	Ve	28	Dî	28	Me	28	Sa	28	Sa	28	Ma	28	Je	28	Dî	28	Ma	28	Ve	28		
Lu	29	Me	29	Sa	29	Lu	29	Je	29	Je	29	Dî	29	Me	29	Ve	29	Lu	29	Me	29	Sa	29		
Ma	30	Je	30	Dî	30	Ma	30	Ve	30	Me	30	Lu	30	Je	30	Sa	30	Ma	30	Je	30	Dî	30		
Ve	31	Me	31	Sa	31	Ve	31	Sa	31	Me	31	Ma	31	Ve	31	Dî	31	Ve	31	Me	31	Lu	31		
84	Heures UFA	56	Heures UFA	63	Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	84	Heures UFA	49	Heures UFA	56	Heures UFA	70	Heures UFA		Heures UFA		Heures UFA		Heures UFA
84	Heures UFA Cumulées	140	Heures UFA Cumulées	203	Heures UFA Cumulées	273	Heures UFA Cumulées	343	Heures UFA Cumulées	413	Heures UFA Cumulées	497	Heures UFA Cumulées	546	Heures UFA Cumulées	602	Heures UFA Cumulées	672	Heures UFA Cumulées	672	Heures UFA Cumulées	672	Heures UFA Cumulées	672	Heures UFA Cumulées



SEPTEMBRE 2025		OCTOBRE 2025		NOVEMBRE 2025		DÉCEMBRE 2025		JANVIER 2026		FÉVRIER 2026		MARS 2026		AVRIL 2026		MAI 2026		JUIN 2026		JUILLET 2026		AOÛT 2026	
Lu 1		Me 1		Sa 1		Lu 1		Je 1	Nouvel An	Di 1		Di 1		Me 1		Ve 1	F.Travail	Lu 1		Me 1		Sa 1	
Ma 2		Je 2		Di 2		Ma 2		Ve 2		Lu 2		Lu 2		Je 2		Sa 2		Ma 2		Je 2		Di 2	
Me 3		Ve 3		Lu 3		Me 3		Sa 3		Ma 3		Ma 3		Ve 3		Di 3		Me 3		Ve 3		Lu 3	
Je 4		Sa 4		Ma 4		Je 4		Di 4		Me 4		Me 4		Sa 4		Lu 4		Je 4		Ma 4		Sa 4	
Ve 5		Di 5		Me 5		Ve 5		Lu 5		Je 5		Je 5		Di 5		Ma 5		Ve 5		Di 5		Me 5	
Sa 6		Lu 6		Je 6		Sa 6		Ma 6		Ve 6		Ve 6		Lu 6	L.Pâques	Me 6		Sa 6		Lu 6		Je 6	
Di 7		Ma 7		Ve 7		Di 7		Me 7		Sa 7		Sa 7		Ma 7		Je 7		Di 7		Ma 7		Ve 7	
Lu 8		Me 8		Sa 8		Lu 8		Je 8		Di 8		Di 8		Me 8		Ve 8	victoire	Lu 8		Me 8		Sa 8	
Ma 9		Je 9		Di 9		Ma 9		Ve 9		Lu 9		Lu 9		Je 9		Sa 9		Ma 9		Je 9		Di 9	
Me 10		Ve 10		Lu 10		Me 10		Sa 10		Ma 10		Ma 10		Ve 10		Di 10		Me 10		Ve 10		Lu 10	
Je 11		Sa 11		Ma 11	Armistice	Je 11		Di 11		Me 11		Me 11		Sa 11		Lu 11		Je 11		Sa 11		Ma 11	
Ve 12		Di 12		Me 12		Ve 12		Lu 12		Je 12		Je 12		Di 12		Ma 12		Ve 12		Di 12		Me 12	
Sa 13		Lu 13		Je 13		Sa 13		Ma 13		Ve 13		Ve 13		Lu 13		Me 13		Me 13		Sa 13		Je 13	
Di 14		Ma 14		Ve 14		Di 14		Me 14		Sa 14		Sa 14		Ma 14		Je 14	Ascension	Di 14		Ma 14		Ve 14	
Lu 15		Me 15		Sa 15		Lu 15		Je 15		Di 15		Di 15		Me 15		Ve 15		Lu 15		Me 15		Sa 15	
Ma 16		Je 16		Di 16		Ma 16		Ve 16		Lu 16		Lu 16		Je 16		Sa 16		Ma 16		Je 16		Di 16	
Me 17		Ve 17		Lu 17		Me 17		Sa 17		Ma 17		Ma 17		Ve 17		Di 17		Me 17		Ve 17		Lu 17	
Je 18		Sa 18		Ma 18		Je 18		Di 18		Me 18		Me 18		Sa 18		Lu 18		Je 18		Sa 18		Ma 18	
Ve 19		Di 19		Me 19		Ve 19		Lu 19		Je 19		Je 19		Di 19		Ma 19		Ve 19		Di 19		Me 19	
Sa 20		Lu 20		Je 20		Sa 20		Ma 20		Ve 20		Ve 20		Lu 20		Me 20		Sa 20		Lu 20		Je 20	
Di 21		Ma 21		Ve 21		Di 21		Me 21		Sa 21		Sa 21		Ma 21		Je 21		Di 21		Ma 21		Ve 21	
Lu 22		Me 22		Sa 22		Lu 22		Je 22		Di 22		Di 22		Me 22		Ve 22		Lu 22		Di 22		Me 22	
Ma 23		Je 23		Di 23		Ma 23		Ve 23		Lu 23		Lu 23		Je 23		Sa 23		Ma 23		Je 23		Di 23	
Me 24		Ve 24		Lu 24		Me 24		Sa 24		Ma 24		Ma 24		Ve 24		Di 24		Me 24		Ve 24		Lu 24	
Je 25		Sa 25		Ma 25		Je 25	NOËL	Di 25		Me 25		Me 25		Sa 25		Lu 25	Pentecôte	Je 25		Sa 25		Ma 25	
Ve 26		Di 26		Me 26		Ve 26		Lu 26		Je 26		Je 26		Di 26		Ma 26		Ve 26		Di 26		Me 26	
Sa 27		Lu 27		Je 27		Sa 27		Ma 27		Ve 27		Ve 27		Lu 27		Me 27		Sa 27		Lu 27		Je 27	
Di 28		Ma 28		Ve 28		Di 28		Me 28		Sa 28		Sa 28		Ma 28		Je 28		Di 28		Ma 28		Ve 28	
Lu 29		Me 29		Sa 29		Lu 29		Je 29				Di 29		Me 29		Ve 29		Lu 29		Me 29		Sa 29	
Ma 30		Je 30		Di 30		Ma 30		Ve 30				Lu 30		Je 30		Sa 30		Ma 30		Je 30		Di 30	
		Ve 31				Me 31		Sa 31				Ma 31				Di 31				Ve 31		Lu 31	
105	Heures UFA	35	Heures UFA	98	Heures UFA		Heures UFA	70	Heures UFA	70	Heures UFA	84	Heures UFA	77	Heures UFA	91	Heures UFA	70	Heures UFA		Heures UFA		Heures UFA
105	Heures UFA Cumulées	140	Heures UFA Cumulées	238	Heures UFA Cumulées	238	Heures UFA Cumulées	308	Heures UFA Cumulées	378	Heures UFA Cumulées	462	Heures UFA Cumulées	539	Heures UFA Cumulées	630	Heures UFA Cumulées	665	Heures UFA Cumulées	665	Heures UFA Cumulées	665	Heures UFA Cumulées



Le titulaire du **baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier** est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Maîtriser les technologies et l'hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- Organiser la production, assurer la réalisation et la présentation des fabrications, assurer le contrôle et la commercialisation en boulangerie-pâtisserie
- Manager et connaître l'environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie

+ CONTENU

- Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation et boulangerie-pâtisserie
- Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Mathématiques
- Langue Vivante
- Français
- Histoire-Géographie, enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION

**Lieu :**

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet à Quimper

**Dates du cycle en apprentissage :**

2 ans : septembre 2025 à juin 2027
1 an : septembre 2025 à juin 2026

**Durée* :**

2 ans : 1350 h en UFA et 1940 h en entreprise
1 an : 675 h en UFA et 970 h en entreprise

**Rythme d'alternance :**

2 à 3 semaines en UFA
1 à 2 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation en apprentissage. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC

**Public :**

- Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)

**Prérequis :**

- Apprentissage à partir de la 1^{ère} : avoir suivi la classe de 2nde Métiers de l'Alimentation
- Apprentissage en terminale : avoir suivi la classe de 1^{ère} Bac pro Boulanger-Pâtissier

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org





CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

+ VALIDATION

- **Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier**, diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37908 | Validité : 31/08/2028 | Code diplôme : 40022105

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Brevet Professionnel Boulanger
- Brevet de Maîtrise Boulanger
- Brevet de Maîtriser Chocolatier confiseur glacier traiteur

Métiers accessibles :

- Boulanger, Boulanger-pâtissier
- Responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente
- Responsable technique et/ou commercial d'unité de production (grossiste)
- Responsable de production dans les industries agro-alimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

+ PARCOURS

Cursus de formation en parcours mixte :

- Possibilité de suivre la formation en apprentissage à partir de la classe de 1^{ère}

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresco (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)



Mise à jour : Novembre 2024

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Glénan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA

02 98 55 75 53

c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

ARĒP 29

FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Le titulaire du **baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration en alternance** maîtrise les techniques et activités de commercialisation, d'accueil et de valorisation de productions et services. Il exerce dans la restauration commerciale traditionnelle ou gastronomique, la restauration collective ou dans les secteurs du tourisme, en France ou à l'international.

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Concevoir et organiser le service en restauration
- Maîtriser la mercatique et la gestion appliquée à la restauration
- Maîtriser les étapes de la communication, de la démarche commerciale et de l'organisation et la mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

+ CONTENU

- Conception et organisation du service en restauration
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- Mathématiques
- Prévention-Santé-Environnement
- Langue Vivante
- Français
- Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive
- Langue Vivante Étrangère (Facultatif)

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION



Lieu :

UFA Lycée des Métiers Le
Paraclet à Quimper



Dates du cycle en apprentissage :

2 ans : septembre 2025 à juin 2027

1 an : septembre 2025 à juin 2026



Durée* :

2 ans : 1350 h en UFA et 1940 h
en entreprise

1 an : 675 h en UFA et 970 h
entreprise



Rythme d'alternance :

2 à 3 semaines en UFA

1 à 2 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation en apprentissage. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC



Public :

- Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)



Prérequis :

- Apprentissage à partir de la 1^{ère} : avoir suivi la classe de 2nde Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Apprentissage en terminale : avoir suivi la classe de 1^{ère} bac pro Cuisine

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

+ VALIDATION

- **Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration**, diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37909 | Validité : 31/08/2028 | Code diplôme : 40033403

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Brevet Professionnel : Arts du service et commercialisation en restauration, Barman, Sommelier
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Métiers accessibles :

- Chef de rang, Maître d'Hôtel, Adjoint au directeur de restaurant

+ PARCOURS

Cursus de formation en parcours mixte :

- Possibilité de suivre la formation en apprentissage à partir de la classe de 1^{ère}

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresto (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)



Mise à jour : Novembre 2024

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Glénan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org



Le titulaire du **baccalauréat professionnel Cuisine en alternance** maîtrise les techniques et activités, de l'achat des matières premières à la commercialisation des produits finis. Il exerce dans la restauration commerciale, collective ou dans les secteurs de la production et transformation de l'agro-alimentaire. Il s'inscrit dans une démarche qualité respectueuse de l'environnement, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser et présenter un ensemble de mets adaptés à des attentes spécifiques allant de la restauration rapide à la restauration collective ou gastronomique
- Déterminer la quantité nécessaire de matières premières, organiser l'approvisionnement, gérer les stocks
- Choisir les techniques de production adaptées au type de commercialisation
- Communiquer en interne et/ou externe
- Coordonner et animer une équipe
- Gérer ou participer à la gestion de l'entreprise ou de l'unité de production

+ CONTENU

- Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Prévention-Santé-Environnement
- Langue Vivante Anglais
- Français
- Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive
- Langue Vivante Étrangères 2

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION

**Lieu :**

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet à Quimper

**Dates du cycle en apprentissage :**

2 ans : septembre 2025 à juin 2027
1 an : septembre 2025 à juin 2026

**Durée* :**

2 ans : 1350 h en UFA et 1940 h en entreprise
1 an : 675 h en UFA et 970 h en entreprise

**Rythme d'alternance :**

2 à 3 semaines en UFA
1 à 2 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation en apprentissage. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC

**Public :**

- Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)

**Prérequis :**

- Apprentissage à partir de la 1^{ère} : avoir suivi la classe de 2nde Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Apprentissage en terminale : avoir suivi la classe de 1^{ère} bac pro Cuisine

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



LYCÉE DES MÉTIERS
LE PARACLET
QUIMPER

CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en apprentissage/référent handicap UFA

02 98 55 75 53

c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

AREP 29

FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA

02 98 55 75 53

c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Gléan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

ARCP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

+ VALIDATION

- **Baccalauréat professionnel Cuisine**, diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37910 | Validité : 31/08/2028 | Code diplôme : 103341

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Mention complémentaire : Cuisinier en Desserts de Restaurant, Sommellerie, Organisateur de Réception, Cuisine allégée...
- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- BTS Tourisme

Métiers accessibles :

- Restauration commerciale : Premier commis, Chef de partie, Adjoint au chef de cuisine
- Restauration collective : Second de cuisine, Chef de cuisine, Responsable de production

+ PARCOURS

Cursus de formation en parcours mixte :

- Possibilité de suivre la formation en apprentissage à partir de la classe de 1^{ère}

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresto (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)

QUALYCÉE

lycée des Métiers



EC 29 ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE FINISTÈRE

Mise à jour : Novembre 2024

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Gléan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org



L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

BTS MHR OPTION A

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option A - Management d'Unité de Restauration

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie Restauration en alternance** peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement
- Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments
- Gérer les stocks
- Maîtriser les techniques culinaires fondamentales
- Accueillir et servir les clients
- Entreprendre et gérer une entreprise hôtelière (RH, droit, comptabilité, management, marketing)
- Savoir s'exprimer dans deux langues étrangères
- Maîtriser les techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe)
- Promouvoir, vendre et servir des vins et des alcools
- Savoir marier les mets et les vins et conseiller les clients

+ CONTENU

- Bloc 1 : Conception et production de services en hôtellerie restauration, appliquée à l'option
- Bloc 2 : Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Bloc 3 : Management de la production en hôtellerie restauration
- Bloc 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Bloc 5 : Entrepreneurat en hôtellerie restauration
- Culture générale et expression
- Langue Vivante

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION



Lieu :

UFA Lycée des Métiers Le
Paraclet à Quimper



Dates :

De septembre 2025 à juin 2027



Durée* :

1365 heures en UFA
2275 heures en entreprise



Rythme d'alternance :

2 semaines en UFA
2 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC



Public :

- Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)
- Avoir un intérêt pour les domaines de l'hôtellerie et de la restauration



Prérequis :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4, notamment bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration, bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration ou bac professionnel Cuisine (Remise à niveau obligatoire pour les autres diplômes)

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA

02 98 55 75 53

c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

+ VALIDATION

- **Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration option A Management d'Unité de Restauration**, diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37889 | Validité : 31/08/2028 | Code diplôme : 32033423

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Licences professionnelles : Métiers des arts culinaires et des arts de la table, Organisation et gestion des établissements hôtelier et de restauration, Organisation et gestion des systèmes hôtelier et de restauration
- Brevet Professionnel Sommelier

Métiers accessibles :

- En début de carrière : Maître d'hôtel (MH), Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef Barman
- Après plusieurs années de carrière : Assistant de direction de restauration, Chef sommelier, Directeur adjoint, Directeur

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Eureso (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)

QUALYCÉE

lycée des Métiers



EC 29 ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE FINISTÈRE

Mise à jour : Novembre 2024

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Glénan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option B - Management d'Unité de Production Culinaire

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie Restauration en alternance** peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement
- Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments
- Gérer les stocks
- Maîtriser les techniques culinaires fondamentales
- Accueillir et servir les clients
- Entreprendre et gérer une entreprise hôtelière (RH, droit, comptabilité, management, marketing)
- Savoir s'exprimer dans deux langues étrangères
- Maîtriser les techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe)
- Promouvoir, vendre et servir des vins et des alcools
- Savoir marier les mets et les vins et conseiller les clients

+ CONTENU

- Bloc 1 : Conception et production de services en hôtellerie restauration, appliquée à l'option
- Bloc 2 : Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Bloc 3 : Management de la production en hôtellerie restauration
- Bloc 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Bloc 5 : Entrepreneurat en hôtellerie restauration
- Culture générale et expression
- Langue Vivante

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION



Lieu :

UFA Lycée des Métiers Le
Paraclet à Quimper



Dates :

De septembre 2025 à juin 2027



Durée* :

1365 heures en UFA
2275 heures en entreprise



Rythme d'alternance :

2 semaines en UFA
2 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC



Public :

- Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)
- Avoir un intérêt pour les domaines de l'hôtellerie et de la restauration



Prérequis :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4, notamment bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration, bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration ou bac professionnel Cuisine (Remise à niveau obligatoire pour les autres diplômes)

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

ARCP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

+ VALIDATION

- Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production Culinaire, diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37889 | Validité : 31/08/2028 | Code diplôme : 32033424

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Licences professionnelles : Métiers des arts culinaires et des arts de la table, Organisation et gestion des établissements hôtelier et de restauration, Organisation et gestion des systèmes hôtelier et de restauration
- Brevet Professionnel Sommellerie

Métiers accessibles :

- En début de carrière : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine
- Après plusieurs années de carrière : Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur, Directeur adjoint

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresco (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)



Mise à jour : Novembre 2024

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Glénan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

**35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER**

02 98 55 54 38

leparaclet.org

BTS MHR OPTION C

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option C - Management d'Unité d'Hébergement

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie Restauration en alternance** peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement
- Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments
- Gérer les stocks
- Maîtriser les techniques culinaires fondamentales
- Accueillir et servir les clients
- Entreprendre et gérer une entreprise hôtelière (RH, droit, comptabilité, management, marketing)
- Savoir s'exprimer dans deux langues étrangères
- Maîtriser les techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe)
- Promouvoir, vendre et servir des vins et des alcools
- Savoir marier les mets et les vins et conseiller les clients

+ CONTENU

- Bloc 1 : Conception et production de services en hôtellerie restauration, appliquée à l'option
- Bloc 2 : Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Bloc 3 : Management de la production en hôtellerie restauration
- Bloc 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Bloc 5 : Entrepreneurat en hôtellerie restauration
- Culture générale et expression
- Langue Vivante

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION



Lieu :

UFA Lycée des Métiers Le
Paraclet à Quimper



Dates :

De septembre 2025 à juin 2027



Durée* :

1365 heures en UFA
2275 heures en entreprise



Rythme d'alternance :

2 semaines en UFA
2 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC



Public :

- Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)
- Avoir un intérêt pour les domaines de l'hôtellerie et de la restauration



Prérequis :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4, notamment bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration, bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration ou bac professionnel Cuisine (Remise à niveau obligatoire pour les autres diplômes)

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA

02 98 55 75 53

c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

+ VALIDATION

- **Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration option C Management d'Unité d'Hébergement**, diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37889 | Validité : 31/08/2028 | Code diplôme : 32033424

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Licences professionnelles : Métiers des arts culinaires et des arts de la table, Organisation et gestion des établissements hôtelier et de restauration, Organisation et gestion des systèmes hôtelier et de restauration
- Brevet Professionnel Sommelier

Métiers accessibles :

- En début de carrière : Assistant gouvernant, Gouvernant d'étages, Community Manager, Chef de brigade réception, Assistant chef de réception
- Après plusieurs années de carrière : Responsable de l'accueil, Gouvernant général, Revenu/Yield manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, Directeur adjoint, Directeur

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresco (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)

QUALYCÉE

lycée des Métiers



ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE
MINISTÈRE

Mise à jour : Novembre 2024

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Glénan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org



CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Le titulaire du **Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant** est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Contrôler la qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement)
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine

+ CONTENU

- Approvisionnement, stockage et entretien
- Production
- Service, Distribution
- Conservation, contrôle qualité
- Les produits
- Les préparations
- Les moyens de conservation
- Les matériels
- Analyse sensorielle
- Législation
- Gestion appliquée
- Communication

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION



Lieu :
UFA Lycée des Métiers Le Paraclet à Quimper



Dates du cycle en apprentissage :
De septembre 2025 à juin 2026



Durée* :
455 heures en UFA
1190 heures en entreprise



Rythme d'alternance :
1 semaine en formation et 3 semaines en entreprise

* Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation en apprentissage. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.

+ PUBLIC



Public :
• Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)



Prérequis :
• Être titulaire au minimum d'un CAP Cuisine ou d'un baccalauréat professionnel
• Organisation de la Production Culinaire
• Avoir un goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration, être organisé, avoir le sens du contact, avoir le goût pour le travail en équipe, être créatif
• Avoir une bonne résistance physique

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.



 **LYCÉE DES MÉTIERS
LE PARACLET**
QUIMPER

CONTACT

Cyrille FRADIN
Directeur délégué aux formations en
apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Gléan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers
Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.



+ VALIDATION

- **Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant**, diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37380 | Validité : 31/08/2026 | Code diplôme : 1022105

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Mentions complémentaires
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Métiers accessibles :

- Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience)

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresco (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)



CONTACT

Cyrille FRADIN

Directeur délégué aux formations en apprentissage/référent handicap UFA
02 98 55 75 53
c.fradin@leparaclet.org

35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER

02 98 55 54 38

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Lycée des Métiers Le Paraclet est membre du CFA AREP 29.

QUALYCÉE

lycée des Métiers



Mise à jour : Novembre 2023

UFA Lycée des Métiers Le Paraclet · 35 avenue des Glénan 29000 QUIMPER · 02 98 55 54 38 · www.leparaclet.org