

PREREQUIS ENTREE EN FORMATION

« Afin de pouvoir se présenter à l'examen visé, il faut parfois être détenteur à l'entrée en formation d'un diplôme spécifique »

	Spécialités	Prérequis
CAP en 2 ans	Toutes	• Maîtrise des 4 opérations et du français (niveau B1) • Pas de diplôme nécessaire • Avoir 15 ans au 31/12 en sortie de 3^{ème}
CAP en 1 an	Boucher Charcuterie – Traiteur Boulangier Commercialisation et Services en HCR Cuisine Fleuriste Pâtissier Primeur Crémier - fromager	- Diplôme français : • CAP/ CAP Agricole • BEP/ BEP Agricole • Bac général/ pro/ technique - Diplôme de l'UE classé au moins niveau 4 dans le Cadre Européen des Certifications - Titre ou certification française au moins de niveau 4 enregistré au RNCP
	Chocolaterie Confiserie Glacier Fabricant	• Accord de l'équipe pédagogique
	Boulangerie spécialisée	• CAP Boulangier

Certificat de spécialisation de niveau 3		• BEP Alimentation, dominante boulanger
	Desserts de restaurant	• CAP Cuisine • CAP Pâtissier • Titre à finalité professionnelle Cuisinier • BAC PROFESSIONNEL Cuisine • BAC PROFESSIONNEL Boulanger-pâtissier • BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et techniques en hôtellerie-restauration • BTS Management en hôtellerie-restauration, option B.
	Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie	• CAP Pâtissier • CAP Boulanger • Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie
	Vente et conseil en boucherie	• CAP Boucher • CAP Charcutier – Traiteur • Bac pro Boucher / Charcutier – Traiteur • BP Boucher • BP Charcutier – Traiteur • CTM Boucher Charcutier Traiteur • CTM préparateur – vendeur en boucherie charcuterie traiteur • CQP Technicien boucher artisanal

Certificat de spécialisation de niveau 4	Sommellerie	• Titulaire d'un bac général/ pro/ techno • Titulaire d'une certification classée au moins niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles
	Métiers du Bar	• Titulaire d'un bac général/ pro/ techno • Titulaire d'une certification classée au moins niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles
Brevet professionnel	Boucher	• CAP Boucher • CAP préparateur en produits carnés • CAP Charcutier – Traiteur • CAP Cuisine • BEP Boucher - Charcutier • BEP Alimentation option préparateur en produits carnés • BEP alimentation option charcutier préparation traiteur • Bac pro métiers de l'alimentation • BP Charcutier – Traiteur • BP Art de la cuisine - Certificats techniques des métiers de niveau 3

		• Préparateur vendeur option Boucherie ou Charcuterie – Traiteur • Boucher/ Charcutier - Traiteur
	Boulangier	• CAP Boulangier • MC Boulangerie Spécialisée • MC Pâtisserie Boulangère • Bac pro Boulangier – Pâtisserie
	Charcutier - Traiteur	• BEP alimentation option préparateur de produits carnés • BEP Alimentation option Charcutier préparation Traiteur • BEP Alimentation option Boulangerie • BEP Hôtellerie – Restauration • CAP préparateur en produits carnés • CAP Charcutier - Traiteur • CAP cuisine • CAP Boucher • MC employé traiteur • BP Boucher • BP cuisine • Bac pro métiers de l'alimentation • Bac pro commerce • Bac pro restauration • CAP Vente • CAP Vente – Relation – Clientèle • Tout diplôme de niveau 3 ou supérieur du groupe de spécialité précité

	Arts de la cuisine	• CAP Cuisine • Bac pro cuisine • Bac techno Sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration • BTS Management en Hôtellerie Restauration option A ou B
	Arts du Service	• CAP Commercialisation et service en HCR • Bac pro Commercialisation et services en restauration • Bac techno Sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration • BP Sommelier • BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
	Fleuriste	• CAP fleuriste
	Barman	• Tous les diplômes (CAP ou BEP) du groupe Accueil Hôtellerie Tourisme et tous les titres homologués sanctionnant une formation initiale ou continue de niveau 3 ou de niveau supérieur, relevant de la profession et des spécialités professionnelles voisines
	Sommelier	• CAP Commercialisation et services en HCR • CAP Cuisine • MC Employé Barman

		• MC Cuisinier en dessert de restaurant • Bac Pro Commercialisation et service en restauration • Bac Pro Cuisine • Bac Techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration • MC4 Sommellerie (niv 4) • BP Barman • BP Art du service • BP Art de la cuisine • BTS Management en hôtellerie restauration • BTSA Viticulture – œnologie • BTSA Technico-commercial en vins et spiritueux
--	--	--

	Spécialités	Prérequis
DEUST	Technicien/ préparateur en pharmacie	• Bac français ou titre admis en équivalence • Les candidats français à l'apprentissage sont invités à formuler ce vœu sur la plateforme Parcoursup, qui reste ouvert pour les formations en apprentissage

		jusqu'à mi-septembre de l'année d'entrée en formation.
CQP	Dermo- cosmétique	• BP préparateur en pharmacie • DEUST Pharmacie • Être titulaire d'un doctorat en pharmacie

	Spécialités	Prérequis
BTM	Pâtissier confiseur glacier traiteur	• CAP Pâtissier + MC en Pâtisserie ou en Chocolaterie, ou Glacier-confiseur, ou Traiteur. • CAP Pâtissier + CAP Chocolaterie, ou Glacier • CAP Pâtissier + 1an d'expérience pro en Pâtisserie/Chocolaterie/Glacierie • BTM Chocolatier Confiseur ou Glacier • Bac Pro option Pâtisserie + 1an supp en CAP chocolaterie/Glacierie ou MC Pâtisserie/Chocolaterie/Glacierie/Traiteur • Un test technique pourra être organisé au Campus pour valider votre niveau
CTM	Vendeur en boulangerie – pâtisserie	• Idéalement être titulaire d'un diplôme de niveau 3 quel que soit la spécialité • Sans prérequis de diplômes pour les majeurs
BM	Boulangier	• Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 en boulangerie ou d'un niveau 3 et faisant

		état de 3 ans d'expérience pro (hors temps d'apprentissage) et satisfaisant à un entretien de positionnement ou non titulaire d'un niveau 3 mais faisant état de 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) et satisfaisant à un entretien de positionnement
--	--	---