

# PREREQUIS D'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
<b>CAP en 2 ans</b>	Toutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtrise des 4 opérations et du français (niveau B1)</li> <li>• Pas de diplôme nécessaire</li> </ul>
<b>CAP en 1 an</b>	Boucher Charcutier - Traiteur Boulangier Commercialisation et Services en HCR Cuisine Fleuriste Pâtissier Primeur Crémier - fromager	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplôme français :</li> <li>• CAP/ CAP Agricole</li> <li>• BEP/ BEP Agricole</li> <li>• Bac général/ pro/ technique</li> <li>- Diplôme de l'UE classé au moins niveau 4 dans le Cadre Européen des Certifications</li> <li>- Titre ou certification française au moins de niveau 4 ou 5 enregistré au RNCP</li> </ul>
	Chocolatier Glacier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cap Pâtissier</li> <li>• Autre diplôme en rapport avec la pâtisserie : sur avis de l'équipe pédagogique</li> </ul>
<b>Mention complémentaire de niveau 3</b>	Boulangerie spécialisée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Boulangier</li> <li>• BEP Alimentation, dominante boulanger</li> </ul>
	Cuisinier en dessert de restaurant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplôme classé au moins de niveau 3 relevant du secteur de la restauration</li> <li>• Candidats justifiant de 3 ans de pratique professionnelle dans la profession considérée</li> </ul>

	Employé Barman	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplôme classé au moins de niveau 3 relevant du secteur de la restauration et de l'hôtellerie</li> <li>• Candidats justifiant de 3 ans de pratique professionnelle dans la profession considérée</li> </ul>
	Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Pâtissier</li> <li>• CAP Boulanger</li> <li>• Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie</li> </ul>
	Vente et conseil en boucherie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Boucher</li> <li>• CAP Charcutier - Traiteur</li> <li>• Bac pro Boucher / Charcutier - Traiteur</li> <li>• BP Boucher</li> <li>• BP Charcutier - Traiteur</li> <li>• CTM Boucher Charcutier Traiteur</li> <li>• CTM préparateur - vendeur en boucherie charcuterie traiteur</li> <li>• CQP Technicien boucher artisanal</li> </ul>
<b>Mention complémentaire de niveau 4</b>	Sommelier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulaire d'un bac général/ pro/ techno</li> <li>• Titulaire d'un diplôme classé au moins niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles</li> </ul>
<b>Brevet professionnel</b>	Boucher	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Boucher</li> <li>• CAP préparateur en produits carnés</li> <li>• CAP Charcutier - Traiteur</li> <li>• CAP Cuisine</li> <li>• BEP Boucher - Charcutier</li> <li>• BEP Alimentation option préparateur en produits carnés</li> <li>• BEP alimentation option charcutier préparation traiteur</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bac pro métiers de l'alimentation</li> <li>• BP Charcutier - Traiteur</li> <li>• BP Art de la cuisine</li> <li>- Certificats techniques des métiers de niveau 3</li> <li>• Préparateur vendeur option Boucherie ou Charcuterie - Traiteur</li> <li>• Boucher/ Charcutier - Traiteur</li> </ul>
	Boulangier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Boulangier</li> <li>• MC Boulangerie Spécialisée</li> <li>• MC Pâtisserie Boulangère</li> <li>• Bac pro Boulangier - Pâtisserie</li> </ul>
	Charcutier - Traiteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BEP alimentation option préparateur de produits carnés</li> <li>• BEP Alimentation option Charcutier préparation Traiteur</li> <li>• BEP Alimentation option Boulangerie</li> <li>• BEP Hôtellerie - Restauration</li> <li>• CAP préparateur en produits carnés</li> <li>• CAP Charcutier - Traiteur</li> <li>• CAP cuisine</li> <li>• CAP Boucher</li> <li>• MC employé traiteur</li> <li>• BP Boucher</li> <li>• BP cuisine</li> <li>• Bac pro métiers de l'alimentation</li> <li>• Bac pro commerce</li> <li>• Bac pro restauration</li> <li>• CAP Vente</li> <li>• CAP Vente - Relation - Clientèle</li> <li>• Tout diplôme de niveau 3 ou supérieur du groupe de spécialité précité</li> </ul>

	Art de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Cuisine</li> <li>• Bac pro cuisine</li> <li>• Bac techno Sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>• BTS Management en Hôtellerie Restauration option A ou B</li> </ul>
	Art du Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Commercialisation et service en HCR</li> <li>• Bac pro Commercialisation et services en restauration</li> <li>• Bac techno Sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>• BP Sommellerie</li> <li>• BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C</li> </ul>
	Fleuriste	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP fleuriste</li> </ul>
	Barman	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
	Sommelier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Commercialisation et services en HCR</li> <li>• CAP Cuisine</li> <li>• MC Employé Barman</li> <li>• MC Cuisinier en dessert de restaurant</li> <li>• Bac Pro Commercialisation et service en restauration</li> <li>• Bac Pro Cuisine</li> <li>• Bac Techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• MC Sommellerie (niv 4)</li> <li>• BP Barman</li> <li>• BP Art du service</li> <li>• BP Art de la cuisine</li> <li>• BTS Management en hôtellerie restauration</li> <li>• BTSA Viticulture - œnologie</li> <li>• BTSA Technico-commercial en vins et spiritueux</li> </ul>
--	--	--

	<b>Spécialités</b>	<b>Prérequis</b>
<b>DEUST</b>	Technicien/ préparateur en pharmacie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bac français ou titre admis en équivalence</li> <li>• Les candidats français à l'apprentissage sont invités à formuler ce vœu sur la plateforme Parcoursup. Parcoursup reste ouvert pour les formations en apprentissage jusqu'à mi-septembre de l'année d'entrée en formation.</li> </ul>
<b>CQP</b>	Dermo- cosmétique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BP préparateur en pharmacie</li> <li>• DEUST Pharmacie</li> <li>• Être titulaire d'un doctorat en pharmacie</li> </ul>

		<b>Prérequis</b>
<b>BTM</b>	Pâtissier confiseur glacier traiteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Pâtissier et un diplôme complémentaire en lien avec le métier (CAP chocolatier, CAP pâtissier, MC pâtisserie boulangère...)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Un test technique pourra être organisé au Campus pour valider votre niveau</li></ul>
<b>CTM</b>	Vendeur en boulangerie - pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Idéalement être titulaire d'un diplôme de niveau 3 quel que soit la spécialité</li><li>• Sans prérequis de diplômes pour les majeurs</li></ul>
<b>BM</b>	Boulangier	<ul style="list-style-type: none"><li>• Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 en boulangerie ou être titulaire d'un niveau 3 et faisant état de 3 ans d'expérience professionnelle (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</li></ul>