

## PREREQUIS FORMATIONS CAMPUS RENTREE 2022

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

Spécialité		Prérequis (Un seul diplôme demandé dans la liste ci-dessous)
<b>CAP en 2 ans</b>	Toutes	Maitrise des 4 opérations et du français Pas de diplôme nécessaire
<b>CAP en 1 an</b>	Boucher Boulangier Charcutier-traiteur Commercialisation et Service en HCR Cuisine Fleuriste Pâtissier Primeur	Diplôme français : <ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP / CAP Agricole</li> <li>• BEP / BEP Agricole</li> <li>• Bac général/pro/technique</li> </ul> Diplôme de l'UE classé au moins niveau 4 dans le Cadre Européen des Certifications
	Chocolatier Glacier	CAP Pâtissier Autre diplôme en rapport avec la pâtisserie : sur avis de l'équipe pédagogique
<b>Mention Complémentaire Niveau 3</b>	Boulangerie spécialisée	CAP Boulanger BEP alimentation, dominante boulanger
	Cuisinier en dessert de Restaurant	Diplôme classé au moins au niveau 3 relevant du secteur de la restauration, ou candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée

Spécialité		Prérequis (un seul diplôme demandé dans la liste ci-dessous)
<b>Brevet Professionnel</b>	Boucher	<p>CAP Boucher            CAP Préparateur en produits carnés, CAP Charcutier traiteur, CAP Cuisine            BEP Boucher charcutier, BEP Alimentation.            Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur            Baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation            Brevet professionnel Charcutier traiteur            Brevet professionnel Cuisinier, Brevet professionnel Arts de la cuisine.            Certificats techniques des métiers de niveau V :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparateur (trice) vendeur (se) option boucherie ou charcuterie-traiteur ;</li> <li>- Boucher-charcutier-traiteur.</li> </ul>
	Boulangier	<p>CAP Boulanger            Mention complémentaire Boulangerie spécialisée            Mention complémentaire Pâtisserie boulangère            Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier</p>
	Art de la Cuisine	<p>CAP Cuisine            BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie            Baccalauréat professionnel cuisine -            Baccalauréat technologique hôtellerie            BTS hôtellerie restauration option C</p>
	Art du Service	<p>CAP Restaurant - BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie            Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration -            Baccalauréat technologique Hôtellerie            BTS hôtellerie restauration option A ou C</p>
	Fleuriste	<p>CAP Fleuriste</p>
	Préparateur en Pharmacie	<p>Certificat d'aptitude professionnelle d'aide préparateur en pharmacie            Certificat d'aptitude professionnelle d'employé en pharmacie et sa mention complémentaire            Brevet d'études professionnelles aux carrières sanitaires et sociales            Tout diplôme français permettant de s'inscrire en première année des études de pharmacie</p>