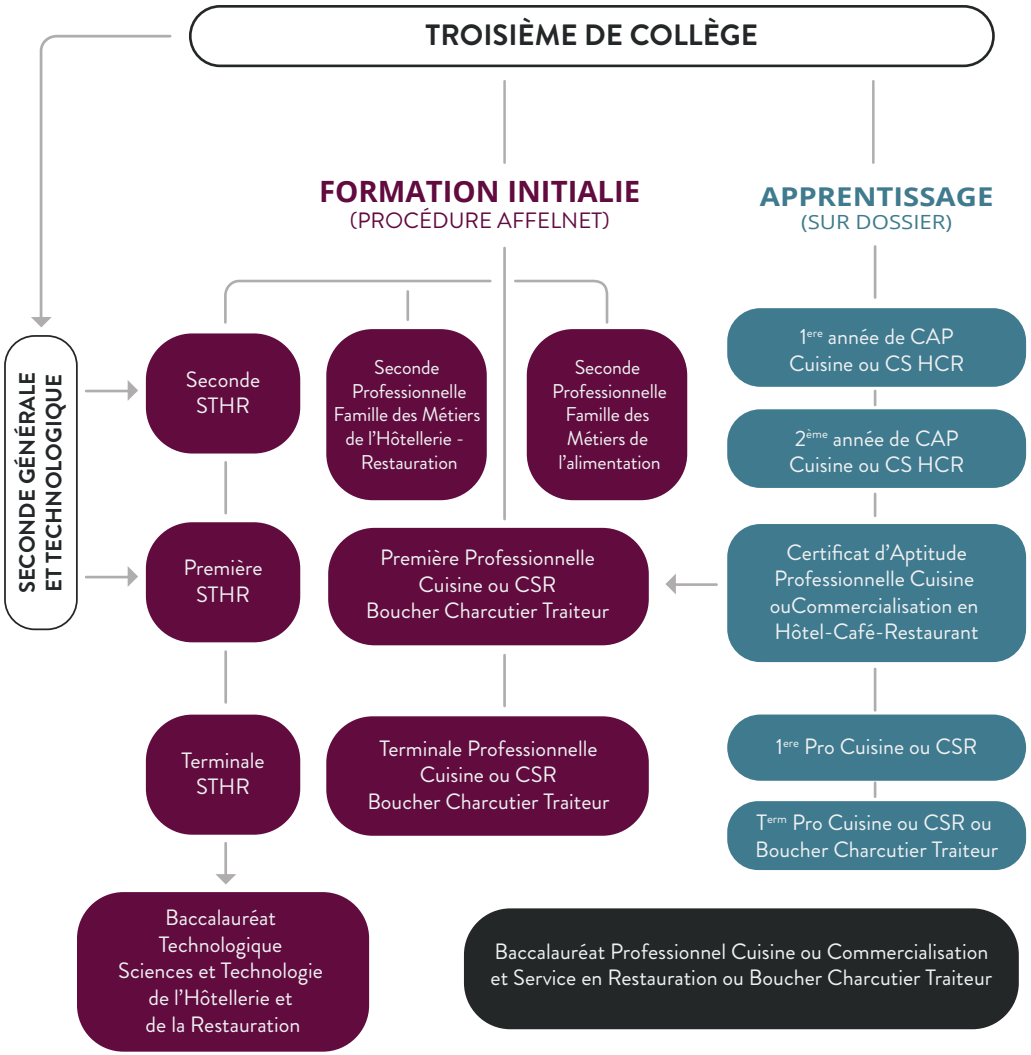
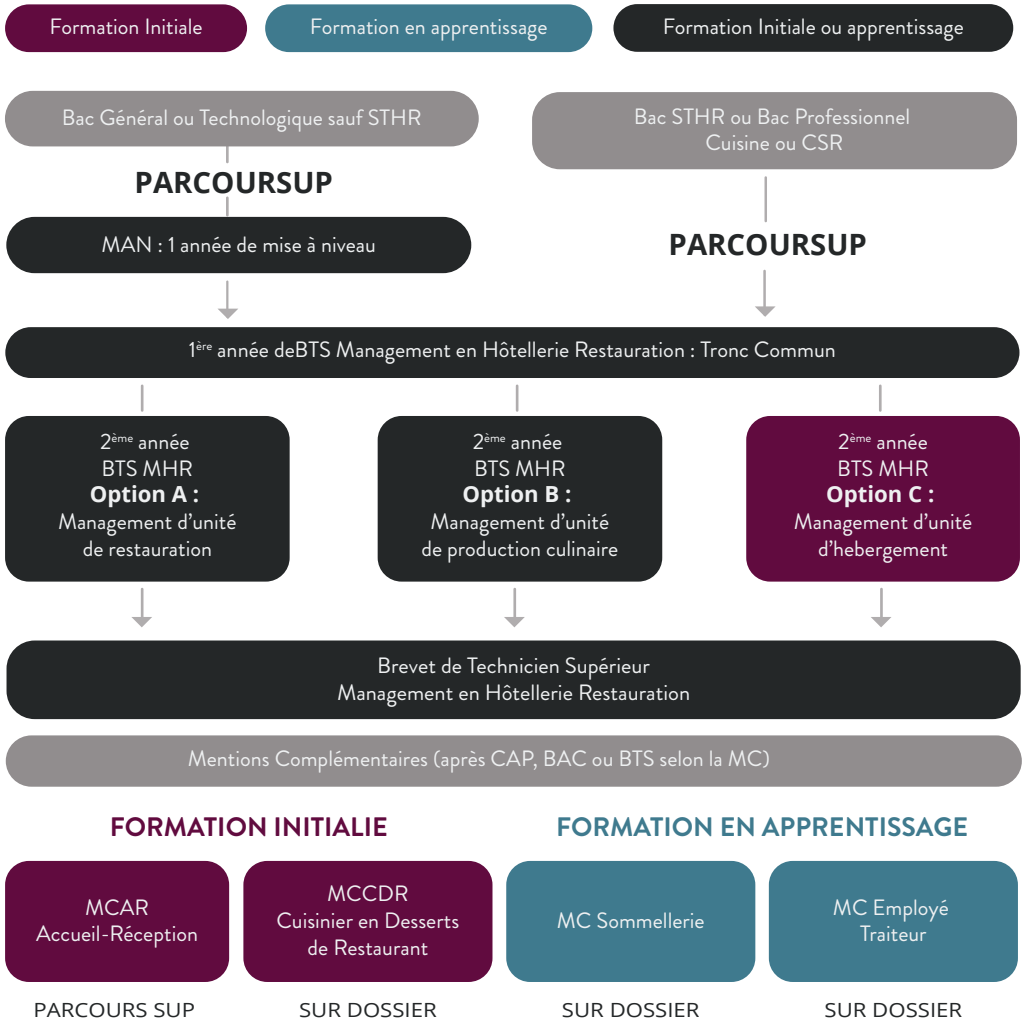

TROISIÈME DE COLLÈGE
FORMATION INITIALIE
(PROCÉDURE AFFELNET)
APPRENTISSAGE
(SUR DOSSIER)
SECONDE GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE
Seconde STHR
Seconde Professionnelle Famille des Métiers de l'Hôtellerie - Restauration
Seconde Professionnelle Famille des Métiers de l'alimentation
1ere année de CAP Cuisine ou CS HCR
2ème année de CAP Cuisine ou CS HCR
Première STHR
Première Professionnelle Cuisine ou CSR Boucher Charcutier Traiteur
Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine ouCommercialisation en Hôtel-Café-Restaurant
Terminale STHR
Terminale Professionnelle Cuisine ou CSR Boucher Charcutier Traiteur
1ere Pro Cuisine ou CSR
Term Pro Cuisine ou CSR ou Boucher Charcutier Traiteur
Baccalauréat Technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration
Baccalauréat Professionnel Cuisine ou Commercialisation et Service en Restauration ou Boucher Charcutier Traiteur


Formation Initiale
Formation en apprentissage
Formation Initiale ou apprentissage
Bac Général ou Technologique sauf STHR
Bac STHR ou Bac Professionnel Cuisine ou CSR
PARCOURSUP
MAN : 1 année de mise à niveau
PARCOURSUP
1ère année deBTS Management en Hôtellerie Restauration : Tronc Commun
2ème année BTS MHR Option A : Management d'unité de restauration
2ème année BTS MHR Option B : Management d'unité de production culinaire
2ème année BTS MHR Option C : Management d'unité d'hebergement
Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration
Mentions Complémentaires (après CAP, BAC ou BTS selon la MC)
FORMATION INITIALIE
FORMATION EN APPRENTISSAGE
MCAR Accueil-Réception
MCCDR Cuisinier en Desserts de Restaurant
MC Sommellerie
MC Employé Traiteur
PARCOURS SUP
SUR DOSSIER
SUR DOSSIER
SUR DOSSIER