

POURSUITES D'ETUDES POSSIBLES :

- C.A.P en lycée professionnel
- C.A.P en alternance par apprentissage
 - C.A.P en Etablissement régional d'enseignement adapté

Secteurs d'activités possibles :

- Productions culinaires et services en milieu artisanal, collectif et hôtelier,
 - Assistant(e) technique en milieu familial et collectif
 - Employé de vente spécialisé,
 - Couture floue
- Maintenance et hygiène des locaux,

ORGANISATION DE LA FORMATION :

- Enseignement général,
- Enseignements préprofessionnels en Atelier Hygiène Alimentation Services:
 - Technique de la propreté,
 - Technique des métiers de bouche; de l'hôtellerie – restauration,
 - Technique des services à la personne, aux entreprises et aux collectivités



STAGE D'INITIATION ET D'APPLICATION EN MILIEU PROFESSIONNEL:

- 1^{ère} année : 2 périodes d'1 semaine dans 2 secteurs différents
2^{ème} année : 3 périodes, 2 de 3 semaines et 1 de 2 semaines

SEGPA

SECTION D'ENSEIGNEMENT GENERAL ET PROFESSIONNEL ADAPTES



CHAMP PROFESSIONNEL HYGIENE-ALIMENTATION-SERVICES

Cette section accueille des élèves en grande difficulté scolaire principalement à la fin de l'école primaire. Elle a pour objectif au cours d'un cursus de 4 ans, de la 6^{ème} à la 3^{ème}, de restaurer la confiance et l'estime de soi chez l'élève, de renouer avec la réussite scolaire, d'acquérir des compétences du socle commun afin d'amener les élèves vers une formation qualifiante de niveau C.A.P



Logo établissement

SEGPA Champ professionnel Hygiène Alimentation Services



EN BREF ...

- 2 ans de formation préprofessionnelle en atelier à partir de la 4^{ème},
 - Stages d'initiation et d'application en milieu professionnel obligatoires,
 - Nécessité d'avoir de bonnes aptitudes physiques,
 - Les enseignements professionnels théoriques sont primordiaux pour développer les aptitudes pratiques.
-