



PERIODE DE FORMATIONS EN ENTREPRISE

ELEVES 2020 – 2021

			NOMBRE DE SEMAINES		
			TOTAL	Sur TEMPS SCOLAIRE	Sur VACANCES
BAC PROFESSIONNEL HOTELLERIE (22 semaines sur 3 ans – Pas plus de 6 périodes de moins de 3 semaines minimum)					
2PRO HA & HB	Salle ou/et cuisine	Du 14/12/2020 au 19/12/2020 <i>Type : restaurant à proximité du domicile</i>	1	1	0
	Cuisine ou/et salle	Du 15/02/2021 au 21/02/2021 <i>Type : restaurant à proximité du domicile</i>	1	1	0
	Option choisie	Du 31/05/2021 au 10/07/2021 <i>Restaurants traditionnels ou chaînes</i>	6	6	0
CERTIFICATION INTERMEDIAIRE = BEP (6 semaines minimum)					
1PRO H	HA	Du 22/03/2021 au 02/05/2021 Type gastro ou traditionnel	6	5	1
		Du 21/06/2021 au 10/07/2021 Type brasserie	3	2	1
	HB	Du 18/01/2021 au 28/02/2021 Type gastro ou traditionnel	6	5	1
		Du 21/06/2021 au 10/07/2021 Type brasserie	3	2	1
TPRO H	HA	Du 26/10/2020 au 27/11/2020 Type gastro ou traditionnel	5	4	1
		Du 06/04/2021 au 24/04/2021 <i>Collectivités</i>	3	3	0
	HB	Du 21/09/2020 au 25/10/2020 Type gastro ou traditionnel	5	5	0
		Du 08/03/2021 au 27/03/2021 <i>Collectivités</i>	3	3	0
MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (12 semaines minimum)					
	Pâtisserie ou restaurant	Du 12/10/2020 au 25/10/2020 Selon bac obtenu	2	1	1
	Hôtel	Du 09/11/2020 au 20/12/2020	6	6	0
	Restaurant	Du 03/05/2021 au 29/05/2021	4	3	1
CAP CHOCOLATIER – CONFISEUR – GLACIER (16 semaines minimum)					
		Du 26/10/2020 au 19/12/2020	8	7	1
		Du 08/03/2021 au 01/05/2021	8	7	1

BAC TECHNOLOGIQUE (16 SEMAINES minimum)					
2 STHR Découverte	Restauration	Du 12/10/2020 au 17/10/2020	5 jours	5 jours	0
	Hébergement	Du 15/02/2021 au 20/02/2021	5 jours	5 jours	0
2 STHR	½ SALLE ½ CUISINE	Du 31/05/2021 au 10/07/2021	6	6	
1 STHR	½ SALLE ½ CUISINE	Du 29/03/2021 au 02/05/2021	5	4	1
T STHR	Hébergement	Du 07/09/2020 au 19/09/2020	2	2	0
BTS (16 SEMAINES)					
1^{ère} année	Hôtel	Du 12/04/2021 au 31/07/2021	16	10	6
BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE-PÂTISSERIE (22 SEMAINES minimum sur 3 ans - pas plus de 6 périodes de moins de 3 semaines)					
2PRO P1	1/ boulangère ½ pâtisserie	Du 11/01/2021 au 23/01/2021	2	2	0
2PRO P2		Du 25/01/2021 au 06/02/2021	2	2	0
2PRO P1 2PRO P2	Boul. Pat. Artisanale	Du 31/05/2021 au 10/07/2021	6	6	1
CERTIFICATION INTERMEDIAIRE = CAP (8 semaines de stage) – Situation de positionnement : Pas inférieure à 14 semaines					
1 PRO P1	GMS ou PAUL	Du 28/09/2020 au 25/10/2020	4 (1 évaluation C.I + Bac pro)	4	1
1 PRO P2		Du 26/10/2020 au 21/11/2020		4	1
1 PRO P1	Artisanale	Du 04/01/2021 au 30/01/2021	4 (1 évaluation C.I + Bac pro)	4	0
1 PRO P2		Du 01/02/2021 au 25/02/2021		4	0
(Fin de Première en JUIN = S1 en Etablissement scolaire)					
TPROP 1	Boulangerie artisanale	Du 28/09/2020 au 25/10/2020	4 (S3 en entreprise)	3	1
TPROP 2		Du 26/10/2020 au 21/11/2020		3	1
TPRO 1	Pâtisserie artisanale	Du 25/01/2021 au 21/02/2021	4 (S3 en entreprise)	4	0
TPRO 2		Du 08/03/2021 au 04/04/2021		4	0
(Fin de terminale en JUIN = S2 en Etablissement scolaire)					
3 DP6					
3 PP 1 3 PP 2		Du 12/10/2020 au 17/10/2020	1	1	0
		Du 15/02/2021 au 20/02/2021	1	1	0
		Du 07/06/2021 au 19/06/2021	2	2	0
2 GT1 -2 GT2- 2GT3		Du 14/06/2021 au 26/06/2021	2	2	0

Journée porte ouverte 1 : 12 décembre 2020

Journée porte ouverte 2 : 27 mars 2021