

DOSSIER DE CANDIDATURE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

« CUISINE » « Service CSHCR »

« CRÉMIER-FROMAGER »



**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION
ET DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE
GEORGES BAPTISTE**

41 Route de Duclair
76380 CANTELEU
Tél. : 02.32.12.55.00
Mél. : ce.0763237f@ac-normandie.fr



Le Certificat d'Aptitude Professionnelle donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié dans un métier déterminé.

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

1. Le CAP offre un premier niveau de qualification à ceux qui souhaitent accéder rapidement à la vie active. La formation se prépare en 1, 2 ou 3 ans

CAP Cuisine

- Formation en 2 ans

CAP Commercialisation et services en Hôtel, Café et Restaurant

- Formation en 2 ans

CAP Crémier-Fromager

- Formation en 1 an
- Être titulaire d'un diplôme (CAP, BAC Pro...)
- L'examen porte uniquement sur les disciplines professionnelles

2. Transmettre le dossier de candidature complet, au Secrétariat de Direction du Lycée Georges Baptiste
3. Se présenter à l'entretien de motivation selon convocation (du 01 au 27 mai 2023)

INFORMATIONS DIVERSES

Selon la formation la durée est de, une ou deux années scolaires comprenant une partie d'enseignements au lycée ainsi qu'une Période en Entreprise.

Les confirmations d'inscription seront transmises aux candidats. L'inscription sera définitive (CAP Crémier-Fromager : sous réserve de l'obtention d'un des diplômes exigés pour la formation choisie).

Tout dossier retourné incomplet ne pourra être examiné

Les candidats sont informés qu'ils ne pourront pas être accueillis à l'internat durant l'année de formation

PIÈCES À JOINDRE IMPÉRATIVEMENT AU DOSSIER

	Photocopie des 3 derniers bulletins scolaires
	Photocopie des diplômes obtenus ou relevés de notes (CAP Crémier-Fromager uniquement)
	CV détaillé
	Photocopie de la Carte Nationale d'Identité ou carte de séjour
	Lettre de motivation (raisons pour lesquelles le candidat souhaite suivre la formation)

DOSSIER DE CANDIDATURE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE CSCHR CRÉMIER-FROMAGER

À retourner au Secrétariat de Direction du Lycée Georges Baptiste

Nom Prénom :

Sexe : F M

Date de Naissance :

Lieu de Naissance :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Téléphone :

Portable :

Mél. :

Scolarité antérieure :

Année	Nom de l'Établissement et Ville	Classe
2022-2023		
2021-2022		

Stages effectués dans le cadre de votre scolarité :

Année	Entreprise (Nom et Lieu)	Poste occupé	Durée

Langues étrangères :

Anglais : Lu Parlé Écrit

Autre Langue : Lu Parlé Écrit

Autre Langue : Lu Parlé Écrit

Diplôme préparé ou obtenu (précisé la spécialité et l'option) :

Diplôme	Spécialité et Option	Année si obtenu

Pour info :

Permis B : Oui Non

Véhicule Personnel : Oui Non

Apprentissage :

Pourquoi choisir cette formation ?
Quels sont, selon vous, les avantages de l'apprentissage ?
Quels sont, selon vous, les inconvénients ?
Avez-vous une entreprise d'accueil pour votre contrat d'apprentissage <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si Oui, laquelle, préciser le nom de l'entreprise et l'adresse :

Récapitulatif autre suite d'étude :

Rang	Formation demandée	Établissement demandé
1		
2		
3		

Fait à

Le,

Signature Apprenti

Signature Représentant légal (si mineur)

Retrouver les documents en ligne : (Promesse d'embauche, Cerfa...)

<https://www.cfa-academique-normandie.fr/entreprises/contrat-apprentissage>

	CAP Cuisine	CAP CSHCR	CAP Crémier-Fromager
Diplôme visé	51	51	51
Intitulé Précis	CAP CUISINE	CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT	CAP CRÉMIER-FROMAGER
Code diplôme	50022139	50033412	50022140
Code RNCP	26650	31096	28799
Date début cycle	01/09/2023	01/09/2023	01/09/2023
Date fin cycle	06/07/2025	06/07/2025	06/07/2024
Durée formation	420 H/an	420 H/an	420 H

CADRE RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION	
Complétude du dossier :	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Confirmation d'inscription	<input type="checkbox"/> Admis Liste Principale <input type="checkbox"/> Inscrit Liste Supplémentaire N° <input type="checkbox"/> Refusé Motif :