

BAC PRO

HÔTELLERIE RESTAURATION

INSTITUT
Mesnières
LYCÉE
SAINT-JOSEPH

OPTION ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
OU COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



CURSUS DISPONIBLE EN
FORMATION INITIALE
& EN APPRENTISSAGE

À Mesnières,
je construis
mon avenir
professionnel.

Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un **site exceptionnel**.
- Des **mises en relation** des jeunes avec des professionnels du territoire.
- Des **sorties pédagogiques** (salons professionnels, prestataires alimentaires...).
- Un **restaurant pédagogique** situé au château de Mesnières-en-Bray.
- Une **plateforme pédagogique** de techniques culinaires de qualité.
- Un **suivi de vie scolaire** individualisé (en internat ou en demi-pension).





BAC PRO

HÔTELLERIE RESTAURATION

Le Bac Pro Hôtellerie-Restauration permet d'acquérir des compétences de savoir-être et de savoir-faire liées au monde de la gastronomie. Il permet aussi de réaliser des prestations commerciales en autonomie et en équipe.

Quelles sont les caractéristiques de la formation ?

Quels sont les profils pour cette formation ?

Les + de cette formation à Mesnières

Quel avenir après le diplôme ?

- 3 années de formation **sur site** (temps plein ou apprentissage dès la classe de première).
- Examen majoritairement en Contrôle Continu en cours de Formation et en épreuves terminales.
- **22 semaines de stage** en France et à l'étranger durant les 3 années de formation.
- Ouvert aux élèves de 3^e, Seconde Générale ou Technologique et aux élèves issus de CAP hôtellerie-restauration.
- Entrée en Seconde Professionnelle : après une 3^e Générale ou une classe de 3^e Technologique.
- Entrée en première professionnelle : après une Seconde Générale et Technologique, une Première Bac Pro ou Bac Techno.
- **Sorties pédagogiques** et participations à des **concours professionnels**.
- **Soirées à thèmes** au restaurant d'application permettant de valoriser la responsabilité, la créativité et l'autonomie des jeunes (présence de chefs étoilés, etc.).
- Participation aux **manifestations extérieures** (cocktails...)
- **BTS MHR** (Management Hôtellerie Restauration) **sur site**.
- **Licence Pro Arts Culinaires, hôtellerie et gastronomie de luxe sur site**.
- Postes à responsabilités : premier commis cuisine, chef de partie, chef de rang, barman...



INSTITUT
Mesnières

au cœur du vivant

Le Château
76270 Mesnières-en-Bray

☎ 02 35 93 10 04

INSCRIPTIONS

www.institut-mesnieres.fr

 **INSTAGRAM**
@institutmesnieres

 **FACEBOOK**
@institutssaintjosephchateaudemesnieresenbray

FLASHEZ-MOI





Bac pro Hôtellerie-restauration

Option organisation et production culinaire

CFA
Don Bosco
de Normandie
UNIVERSITÉ CATHOLIQUE
DU SUD-OUEST NORMANDIE

INSTITUT
Mesnières
FORMATION
APPRENTISSAGE

RNCP37910

Date d'échéance d'enregistrement au RNCP : 31/08/2029

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



A Mesnières, je construis mon avenir professionnel

Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Pré-requis :

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme nécessaire pour le Bac Pro en 3 ans
- Titulaire d'un CAP Cuisine, d'une seconde GT, une première bac pro ou un bac techno pour un Bac Pro en 2 ans



Modalités d'inscription

Inscription entre Janvier et Septembre
Entretien individuel



Statut

Statut salarié en contrat d'apprentissage de 36 mois



Date de mise à jour

01.03.2026



Formation

1890 heures :

- Première année : 630
- Deuxième année : 630
- Troisième année : 630

Formation en présentiel

Périodicité flexible

De septembre 2022 à juin 2025



Bac pro Cuisine Apprentissage



Nos indicateurs :

- Date d'ouverture : septembre 2022
- Nombre d'apprentis : 4
- Nombre d'apprentis présentés à l'examen : 4
- Taux de réussite aux examens : 100 %
- Taux net de rupture : 0
- Taux de poursuite d'études : 50 %
- Taux d'insertion professionnelle : 50 %
- Taux de satisfaction : 100 %

Contenu de la formation

- **Conception et organisation de l'activité de cuisine**
- **Gestion de l'activité de restauration**
- **Préparation et production de cuisine**

- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante (anglais) et Langue vivante étrangère (facultatif)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Mobilité (facultatif)

Capacités et compétences à acquérir

- Respecter les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant (fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage).
- Gérer des commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.
- Maîtriser des coûts et l'analyse de la politique commerciale (compétences en gestion et en comptabilité).
- Connaître les techniques commerciales pour améliorer les ventes.
- Connaître les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable tout en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.



Validation de la formation

Examen ponctuel et CCF : écrit/oral et/ou pratique



Accessibilité

Accueil des personnes en situation de handicap



Débouchés professionnels

Cuisinier, chef cuisinier,
chef de production en restauration
collective, chef de rang...



Poursuite d'études

- BTS MHR
- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café Restaurant (en 1 an)





Bac pro Hôtellerie-restauration

Option commercialisation et services en restauration



RNCP37910

Date d'échéance d'enregistrement au RNCP : 31/08/2029

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

A Mesnières, je construis mon avenir professionnel



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Pré-requis :

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme nécessaire pour le Bac Pro en 3 ans
- Titulaire d'un CAP Cuisine, d'une seconde GT, une première bac pro ou un bac techno pour un Bac Pro en 2 ans



Modalités d'inscription

Inscription entre Janvier et Septembre
Entretien individuel



Statut

Statut salarié en contrat d'apprentissage de 36 mois



Date de mise à jour

01.03.2026



Formation

1890 heures :

- Première année : 630
- Deuxième année : 630
- Troisième année : 630

Formation en présentiel

Périodicité flexible

De septembre 2022 à juillet 2025





Nos indicateurs :

- Date d'ouverture : 2022
- Nombre d'apprentis : 4
- Nombre d'apprentis présentés à l'examen : 4
- Taux de réussite aux examens : 100 %
- Taux net de rupture : 0
- Taux de poursuite d'études : 50 %
- Taux d'insertion professionnelle : 50%
- Taux de satisfaction : 100 %

Contenu de la formation

- **Conception et organisation de l'activité de cuisine**
- **Gestion de l'activité de restauration**
- **Préparation et production de cuisine**

- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante (anglais) et Langue vivante étrangère (facultatif)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Mobilité (facultatif)

Capacités et compétences à acquérir

- Respecter les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant (fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage).
- Gérer des commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.
- Maîtriser des coûts et l'analyse de la politique commerciale (compétences en gestion et en comptabilité).
- Connaître les techniques commerciales pour améliorer les ventes.
- Connaître les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable tout en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.



Validation de la formation

Examen ponctuel et CCF : écrit/oral et/ou pratique



Accessibilité

Accueil des personnes en situation de handicap



Débouchés professionnels

Chef de rang, chef de partie, barman...



Poursuite d'études

- BTS MHR
- BP Gouvernant.e
- MC Barman.barmaid
- CAP Cuisine (en 1 an)

76 BAC PRO CUIS/CSR 2nde MESN 26-27

du 27/07/2026 au 25/07/2027

Edité le jeudi 12 févr. 2026

| | juillet 26 | août 26 | septembre 26 | octobre 26 | novembre 26 | décembre 26 | janvier 27 | février 27 | mars 27 | avril 27 | mai 27 | juin 27 | juillet 27 |
|------|------------|---------|--------------|------------|-------------|-------------|------------|------------|--------------|----------|--------|---------|------------|
| M 01 | | S 01 | | M 01 | | J 01 | | D 01 | | M 01 | | J 01 | |
| J 02 | | D 02 | | M 02 | | V 02 | | L 02 | (S 45) | M 02 | | S 02 | |
| V 03 | | L 03 | (S 32) | J 03 | | D 03 | | M 03 | | D 03 | | M 03 | |
| S 04 | | M 04 | | V 04 | | L 04 | | J 04 | (S 01) | M 04 | | S 04 | |
| D 05 | | J 05 | | D 05 | | M 05 | | V 05 | | L 05 | (S 14) | M 05 | |
| L 06 | | M 06 | | V 06 | | D 06 | | J 06 | | S 06 | | D 06 | |
| M 07 | | D 07 | | L 07 | (S 41) | M 07 | | V 07 | | D 07 | | L 07 | (S 27) |
| M 08 | | J 08 | | D 08 | | M 08 | | S 08 | | M 08 | | V 08 | |
| J 09 | | L 09 | (S 33) | J 09 | | D 09 | | M 09 | | L 09 | | M 09 | |
| V 10 | | M 10 | | V 10 | | L 10 | | J 10 | (S 02) | M 10 | | S 10 | |
| S 11 | | D 11 | | L 11 | (S 42) | M 11 | | V 11 | | D 11 | | L 11 | (S 28) |
| D 12 | | J 12 | | D 12 | | M 12 | | S 12 | | J 12 | | D 12 | |
| L 13 | | M 13 | | V 13 | | L 13 | | J 13 | | M 13 | | V 13 | |
| M 14 | | D 14 | | L 14 | (S 38) | M 14 | | S 14 | | D 14 | | L 14 | (S 24) |
| M 15 | | J 15 | | D 15 | | M 15 | | V 15 | | M 15 | | J 15 | (S 28) |
| J 16 | | L 16 | (S 34) | J 16 | | D 16 | | M 16 | | L 16 | | M 16 | |
| V 17 | | M 17 | | V 17 | | L 17 | | J 17 | (S 07) | M 17 | | S 17 | |
| S 18 | | D 18 | | L 18 | (S 39) | M 18 | | V 18 | | D 18 | | L 18 | (S 29) |
| D 19 | | J 19 | | D 19 | | M 19 | | S 19 | | J 19 | | D 19 | |
| L 20 | | M 20 | | V 20 | | L 20 | | J 20 | (S 03) | M 20 | | S 20 | |
| M 21 | | D 21 | | L 21 | (S 43) | M 21 | | V 21 | | D 21 | | L 21 | (S 25) |
| M 22 | | J 22 | | D 22 | | M 22 | | S 22 | | J 22 | | D 22 | |
| J 23 | | L 23 | (S 35) | J 23 | | D 23 | | M 23 | | L 23 | | M 23 | |
| V 24 | | M 24 | | V 24 | | L 24 | | J 24 | (S 08) | M 24 | | S 24 | |
| S 25 | | D 25 | | L 25 | (S 48) | M 25 | | V 25 | | D 25 | | L 25 | (S 21) |
| D 26 | | J 26 | | D 26 | | M 26 | | S 26 | | J 26 | | D 26 | |
| L 27 | (S 31) | M 27 | | V 27 | | L 27 | | J 27 | (S 04) | M 27 | | S 27 | |
| M 28 | | D 28 | | L 28 | (S 44) | M 28 | | V 28 | | D 28 | | L 28 | (S 26) |
| M 29 | | J 29 | | D 29 | | M 29 | | S 29 | | J 29 | | D 29 | |
| J 30 | | L 30 | (S 40) | J 30 | | D 30 | | M 30 | | L 30 | | M 30 | |
| V 31 | | M 31 | | V 31 | | L 31 | | J 31 | (S 53) | M 31 | | S 31 | |
| | | D 31 | (S 36) | M 31 | | V 31 | | L 31 | | J 31 | | D 31 | |
| | | J 31 | | D 31 | | M 31 | | S 31 | | J 31 | | D 31 | |
| | | L 31 | | M 31 | | V 31 | | L 31 | (S 13) FERIE | M 31 | | S 31 | |
| | | M 31 | | V 31 | | L 31 | | J 31 | | M 31 | | S 31 | |
| | | D 31 | | L 31 | (S 49) | M 31 | | V 31 | | D 31 | | L 31 | (S 22) |
| | | J 31 | | D 31 | | M 31 | | S 31 | | J 31 | | D 31 | |
| | | L 31 | | M 31 | | V 31 | | L 31 | | J 31 | | D 31 | |

FERIE



En Entreprise

Formation au centre

630h00 heures - 18 semaines de formation au centre

76 BAC PRO CUIS/CSR 1ère MESN 26-27

du 27/07/2026 au 25/07/2027

Edité le jeudi 12 févr. 2026

| juillet 26 | | août 26 | | septembre 26 | | octobre 26 | | novembre 26 | | décembre 26 | | janvier 27 | | février 27 | | mars 27 | | avril 27 | | mai 27 | | juin 27 | | juillet 27 | |
|------------|--------|---------|--------|--------------|--------|------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|------------|--------|------------|--------|---------|--------------|----------|--------|--------|--------------|---------|--------|------------|--------|
| M 01 | | S 01 | | M 01 | | J 01 | | D 01 | | M 01 | | V 01 | FERIE | L 01 | (S 05) | L 01 | (S 09) | J 01 | | S 01 | | M 01 | | J 01 | |
| J 02 | | D 02 | | M 02 | | V 02 | | L 02 | (S 45) | M 02 | | S 02 | | M 02 | | M 02 | | V 02 | | D 02 | | M 02 | | V 02 | |
| V 03 | | L 03 | (S 32) | J 03 | | S 03 | | M 03 | | J 03 | | D 03 | | M 03 | | M 03 | | S 03 | | L 03 | (S 18) | J 03 | | S 03 | |
| S 04 | | M 04 | | V 04 | | D 04 | | M 04 | | V 04 | | L 04 | (S 01) | J 04 | | J 04 | | D 04 | | M 04 | | V 04 | | D 04 | |
| D 05 | | M 05 | | S 05 | | L 05 | (S 41) | J 05 | | S 05 | | M 05 | | V 05 | | V 05 | | L 05 | (S 14) | M 05 | | S 05 | | L 05 | (S 27) |
| L 06 | | J 06 | | D 06 | | M 06 | | V 06 | | D 06 | | M 06 | | S 06 | | S 06 | | M 06 | | J 06 | FERIE | D 06 | | M 06 | |
| M 07 | | V 07 | | L 07 | (S 37) | M 07 | | S 07 | | L 07 | (S 50) | J 07 | | D 07 | | D 07 | | M 07 | | V 07 | | L 07 | (S 23) | M 07 | |
| M 08 | | S 08 | | M 08 | | J 08 | | D 08 | | M 08 | | V 08 | | L 08 | (S 06) | L 08 | (S 10) | J 08 | | S 08 | | M 08 | | J 08 | |
| J 09 | | D 09 | | M 09 | | V 09 | | L 09 | (S 46) | M 09 | | S 09 | | M 09 | | M 09 | | V 09 | | D 09 | | M 09 | | V 09 | |
| V 10 | | L 10 | (S 33) | J 10 | | S 10 | | M 10 | | J 10 | | D 10 | | M 10 | | M 10 | | S 10 | | L 10 | (S 19) | J 10 | | S 10 | |
| S 11 | | M 11 | | V 11 | | D 11 | | M 11 | FERIE | V 11 | | L 11 | (S 02) | J 11 | | J 11 | | D 11 | | M 11 | | V 11 | | D 11 | |
| D 12 | | M 12 | | S 12 | | L 12 | (S 42) | J 12 | | S 12 | | M 12 | | V 12 | | V 12 | | L 12 | (S 15) | M 12 | | S 12 | | L 12 | (S 28) |
| L 13 | | J 13 | | D 13 | | M 13 | | V 13 | | D 13 | | M 13 | | S 13 | | S 13 | | M 13 | | J 13 | | D 13 | | M 13 | |
| M 14 | | V 14 | | L 14 | (S 38) | M 14 | | S 14 | | L 14 | (S 51) | J 14 | | D 14 | | D 14 | | M 14 | | V 14 | | L 14 | (S 24) | M 14 | |
| M 15 | | S 15 | | M 15 | | J 15 | | D 15 | | M 15 | | V 15 | | L 15 | (S 07) | L 15 | (S 11) | J 15 | | S 15 | | M 15 | | J 15 | |
| J 16 | | D 16 | | M 16 | | V 16 | | L 16 | (S 47) | M 16 | | S 16 | | M 16 | | M 16 | | V 16 | | D 16 | | M 16 | | V 16 | |
| V 17 | | L 17 | (S 34) | J 17 | | S 17 | | M 17 | | J 17 | | D 17 | | M 17 | | M 17 | | S 17 | | L 17 | (S 20) FERIE | J 17 | | S 17 | |
| S 18 | | M 18 | | V 18 | | D 18 | | M 18 | | V 18 | | L 18 | (S 03) | J 18 | | J 18 | | D 18 | | M 18 | | V 18 | | D 18 | |
| D 19 | | M 19 | | S 19 | | L 19 | (S 43) | J 19 | | S 19 | | M 19 | | V 19 | | V 19 | | L 19 | (S 16) | M 19 | | S 19 | | L 19 | (S 29) |
| L 20 | | J 20 | | D 20 | | M 20 | | V 20 | | D 20 | | M 20 | | S 20 | | S 20 | | M 20 | | J 20 | | D 20 | | M 20 | |
| M 21 | | V 21 | | L 21 | (S 39) | M 21 | | S 21 | | L 21 | (S 52) | J 21 | | D 21 | | D 21 | | M 21 | | V 21 | | L 21 | (S 25) | M 21 | |
| M 22 | | S 22 | | M 22 | | J 22 | | D 22 | | M 22 | | V 22 | | L 22 | (S 08) | L 22 | (S 12) | J 22 | | S 22 | | M 22 | | J 22 | |
| J 23 | | D 23 | | M 23 | | V 23 | | L 23 | (S 48) | M 23 | | S 23 | | M 23 | | M 23 | | V 23 | | D 23 | | M 23 | | V 23 | |
| V 24 | | L 24 | (S 35) | J 24 | | S 24 | | M 24 | | J 24 | | D 24 | | M 24 | | M 24 | | S 24 | | L 24 | (S 21) | J 24 | | S 24 | |
| S 25 | | M 25 | | V 25 | | D 25 | | M 25 | | V 25 | FERIE | L 25 | (S 04) | J 25 | | J 25 | | D 25 | | M 25 | | V 25 | | D 25 | |
| D 26 | | M 26 | | S 26 | | L 26 | (S 44) | J 26 | | S 26 | | M 26 | | V 26 | | V 26 | | L 26 | (S 17) | M 26 | | S 26 | | L 26 | |
| L 27 | (S 31) | J 27 | | D 27 | | M 27 | | V 27 | | D 27 | | M 27 | | S 27 | | S 27 | | M 27 | | J 27 | | D 27 | | M 27 | |
| M 28 | | V 28 | | L 28 | (S 40) | M 28 | | S 28 | | L 28 | (S 53) | J 28 | | D 28 | | D 28 | | V 28 | | M 28 | | S 28 | (S 26) | M 28 | |
| M 29 | | S 29 | | M 29 | | J 29 | | D 29 | | M 29 | | V 29 | | L 29 | | L 29 | (S 13) FERIE | J 29 | | S 29 | | M 29 | | J 29 | |
| J 30 | | D 30 | | M 30 | | V 30 | | L 30 | (S 49) | M 30 | | S 30 | | M 30 | | M 30 | | D 30 | | M 30 | | V 30 | | D 30 | |
| V 31 | | L 31 | (S 36) | J 31 | | S 31 | | D 31 | | J 31 | | D 31 | | M 31 | | M 31 | | V 30 | | L 31 | (S 22) | J 31 | | S 31 | |

FERIE

En Entreprise

Formation au centre

630h00 heures - 18 semaines de formation au centre

76 BAC PRO CUIS/CSR TERM MESN 26-27

du 27/07/2026 au 25/07/2027

Edité le jeudi 12 févr. 2026

| | juillet 26 | août 26 | septembre 26 | octobre 26 | novembre 26 | décembre 26 | janvier 27 | février 27 | mars 27 | avril 27 | mai 27 | juin 27 | juillet 27 | | | | | | | | |
|------|------------|---------|--------------|------------|-------------|-------------|------------|------------|---------|----------|--------|---------|------------|------|--------------|------|--------|------|--------------|------|--------|
| M 01 | | S 01 | | M 01 | J 01 | D 01 | M 01 | V 01 | FERIE | L 01 | (S 05) | L 01 | (S 09) | J 01 | | S 01 | | M 01 | | J 01 | |
| J 02 | | D 02 | | M 02 | V 02 | (S 45) | M 02 | S 02 | | M 02 | | M 02 | | V 02 | | D 02 | | M 02 | | V 02 | |
| V 03 | | L 03 | (S 32) | J 03 | | M 03 | | D 03 | | M 03 | | M 03 | | S 03 | | L 03 | (S 18) | J 03 | | S 03 | |
| S 04 | | M 04 | | V 04 | | M 04 | | L 04 | (S 01) | J 04 | | J 04 | | D 04 | | M 04 | | V 04 | | D 04 | |
| D 05 | | M 05 | | S 05 | | L 05 | (S 41) | J 05 | | S 05 | | M 05 | | L 05 | (S 14) | M 05 | | S 05 | | L 05 | (S 27) |
| L 06 | | J 06 | | D 06 | | M 06 | | V 06 | | D 06 | | M 06 | | S 06 | | J 06 | FERIE | D 06 | | M 06 | |
| M 07 | | V 07 | | L 07 | (S 37) | M 07 | | S 07 | | L 07 | (S 50) | J 07 | | D 07 | | V 07 | | L 07 | (S 23) | M 07 | |
| M 08 | | S 08 | | M 08 | | J 08 | | D 08 | | M 08 | | V 08 | | L 08 | (S 06) | L 08 | (S 10) | J 08 | | S 08 | |
| J 09 | | D 09 | | M 09 | | V 09 | | L 09 | (S 46) | M 09 | | S 09 | | M 09 | | D 09 | | M 09 | | V 09 | |
| V 10 | | L 10 | (S 33) | J 10 | | M 10 | | D 10 | | M 10 | | M 10 | | S 10 | | L 10 | (S 19) | J 10 | | S 10 | |
| S 11 | | M 11 | | V 11 | | D 11 | | M 11 | FERIE | V 11 | | L 11 | (S 02) | J 11 | | M 11 | | V 11 | | D 11 | |
| D 12 | | M 12 | | S 12 | | L 12 | (S 42) | J 12 | | M 12 | | V 12 | | L 12 | (S 15) | M 12 | | S 12 | | L 12 | (S 28) |
| L 13 | | J 13 | | D 13 | | M 13 | | V 13 | | D 13 | | M 13 | | S 13 | | J 13 | | D 13 | | M 13 | |
| M 14 | | V 14 | | L 14 | (S 38) | M 14 | | S 14 | | L 14 | (S 51) | J 14 | | D 14 | | M 14 | | V 14 | | L 14 | (S 24) |
| M 15 | | S 15 | | M 15 | | J 15 | | D 15 | | M 15 | | V 15 | | L 15 | (S 07) | L 15 | (S 11) | J 15 | | S 15 | |
| J 16 | | D 16 | | M 16 | | V 16 | | L 16 | (S 47) | M 16 | | S 16 | | M 16 | | V 16 | | D 16 | | M 16 | |
| V 17 | | L 17 | (S 34) | J 17 | | S 17 | | M 17 | | J 17 | | D 17 | | M 17 | | S 17 | | L 17 | (S 20) FERIE | J 17 | |
| S 18 | | M 18 | | V 18 | | D 18 | | M 18 | | V 18 | | L 18 | (S 03) | J 18 | | M 18 | | V 18 | | D 18 | |
| D 19 | | M 19 | | S 19 | | L 19 | (S 43) | J 19 | | S 19 | | M 19 | | V 19 | | L 19 | (S 16) | M 19 | | S 19 | |
| L 20 | | J 20 | | D 20 | | M 20 | | V 20 | | D 20 | | M 20 | | S 20 | | J 20 | | D 20 | | M 20 | |
| M 21 | | V 21 | | L 21 | (S 39) | M 21 | | S 21 | | L 21 | (S 52) | J 21 | | D 21 | | M 21 | | V 21 | | L 21 | (S 25) |
| M 22 | | S 22 | | M 22 | | J 22 | | D 22 | | M 22 | | V 22 | | L 22 | (S 08) | L 22 | (S 12) | J 22 | | S 22 | |
| J 23 | | D 23 | | M 23 | | V 23 | | L 23 | (S 48) | M 23 | | S 23 | | M 23 | | V 23 | | D 23 | | M 23 | |
| V 24 | | L 24 | (S 35) | J 24 | | S 24 | | M 24 | | J 24 | | D 24 | | M 24 | | S 24 | | L 24 | (S 21) | J 24 | |
| S 25 | | M 25 | | V 25 | | D 25 | | M 25 | | V 25 | FERIE | L 25 | (S 04) | J 25 | | J 25 | | D 25 | | M 25 | |
| D 26 | | M 26 | | S 26 | | L 26 | (S 44) | J 26 | | S 26 | | M 26 | | V 26 | | L 26 | (S 17) | M 26 | | S 26 | |
| L 27 | (S 31) | J 27 | | D 27 | | M 27 | | V 27 | | D 27 | | M 27 | | S 27 | | M 27 | | L 27 | | D 27 | |
| M 28 | | V 28 | | L 28 | (S 40) | M 28 | | S 28 | | L 28 | (S 53) | J 28 | | D 28 | | M 28 | | V 28 | | L 28 | (S 26) |
| M 29 | | S 29 | | M 29 | | J 29 | | D 29 | | M 29 | | V 29 | | L 29 | (S 13) FERIE | J 29 | | S 29 | | M 29 | |
| J 30 | | D 30 | | M 30 | | V 30 | | L 30 | (S 49) | M 30 | | S 30 | | M 30 | | V 30 | | D 30 | | M 30 | |
| V 31 | | L 31 | (S 36) | J 31 | | S 31 | | D 31 | | M 31 | | V 31 | | L 31 | (S 22) | J 31 | | S 31 | | D 31 | |

FERIE



En Entreprise

Formation au centre

630h00 heures - 18 semaines de formation au centre -