

CARTE DES FORMATIONS mise à jour le 19/01/26

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
MINISTÈRE CHARGÉ DE LA MER ET DE LA PÊCHE
Liberté
Égalité
Fraternité

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (2 ans)

**CAP
Fleuriste**

Scolaire
15 élèves

Ce CAP forme à un métier artistique et commercial. Les élèves savent entretenir les plantes, créer des compositions florales et conseiller les clients. La formation inclut la botanique, les arts appliqués et les techniques de vente.
Poursuite possible en Bac Pro Conduite de Productions Horticoles

**CAP
Cuisine**

Scolaire
12 élèves

Ce CAP forme aux techniques de production culinaire. Les élèves apprennent à préparer des plats complets, de l'entrée au dessert, à dresser les assiettes et à élaborer un menu. La formation inclut aussi la gestion des stocks, les approvisionnements et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**CAP
Maintenance des Véhicules - Option A - Véhicules Légers**

Scolaire
10 élèves

Ce CAP forme aux bases de la maintenance des véhicules, incluant l'entretien périodique et la maintenance corrective. Les élèves réalisent des contrôles, des remplacements de pièces et des diagnostics simples. Ils sont également formés à l'organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

**CAPa
Jardinier Paysagiste**

Alternance
16 apprentis
Formation continue
8 adultes

Ce CAP forme à l'aménagement et à l'entretien de jardins et espaces publics. Les apprentis apprennent à réaliser des plantations, de l'engazonnement et à installer des infrastructures (arrosage, petits ouvrages) en utilisant des outils manuels ou motorisés. Ils acquièrent les compétences pour entretenir ces espaces et les équipements utilisés, tout en travaillant en sécurité.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL (3 ans)

**2^{de}
Famille de métiers de l'Hôtellerie Restauration**

**Bac Pro
Cuisine**

Scolaire
24 élèves

Ce bac pro forme les élèves aux techniques culinaires et à la connaissance des produits alimentaires. Les élèves apprennent à préparer, cuire et dresser des plats tout en organisant la production en cuisine. La formation inclut la gestion des stocks, des coûts et des ventes, ainsi que la communication professionnelle. Les règles d'hygiène, de sécurité et de nutrition complètent la formation.
Poursuite possible en BTS MHR par apprentissage

**2^{de}
indifférenciée
48 élèves
(4 groupes de 12)**

**Bac Pro
Commercialisation et Services en Restauration**

Scolaire
24 élèves

Ce bac pro forme aux métiers de l'accueil et du service en restauration. Les élèves apprennent à organiser le service et à aménager les espaces. Ils développent des compétences en communication, gestion et vente. La formation inclut les langues étrangères pour accueillir une clientèle internationale.
Poursuite possible en BTS MHR par apprentissage

**2^{de}
Famille de métiers de la Maintenance des Matériels et des Véhicules**

**Bac Pro
Maintenance des Matériels - Option C - Matériels d'Espaces Verts**

Scolaire
10 élèves
Apprentissage possible en 3^e année

Ce bac pro forme à la maintenance et à la réparation des matériels de parcs et jardins, comme les tondeuses, tracteurs ou motoculteurs. Les élèves y développent des compétences en mécanique, électricité et thermodynamique. Ils apprennent à diagnostiquer les pannes et à assurer l'entretien régulier des machines. La formation inclut aussi le conseil aux utilisateurs sur la sécurité, l'usage et l'achat du matériel.

**2^{de}
indifférenciée
30 élèves
(3 groupes de 10)**

**Bac Pro
Maintenance des Véhicules - Option A - Véhicules Légers**

Scolaire
20 élèves
Apprentissage possible en 3^e année

Ce bac pro forme à l'entretien et à la réparation des véhicules automobiles. Les élèves apprennent à organiser et réaliser les opérations d'entretien périodique tout en conseillant la clientèle. Ils sont également formés à la maintenance corrective : préparation, remplacement, réglage et contrôle qualité des interventions. Enfin, ils développent des compétences en diagnostic pour identifier les dysfonctionnements et définir les solutions adaptées.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL (3 ans)

<p>Bac Pro Gestion des Milieux Naturels et de la Faune</p> <p>Famille de métiers : Nature, Jardin, Paysage et Forêt</p>	<p>Scolaire 16 élèves</p>	<p>Ce bac pro forme à la surveillance et à la gestion des espaces naturels et des écosystèmes. Les élèves apprennent à analyser les milieux, à justifier des interventions de génie écologique et à réaliser des travaux d'entretien et de restauration de la nature. La formation inclut aussi la protection de la faune et la reconstitution des écosystèmes grâce à des aménagements adaptés. Ils développent également des compétences en animation nature, accueil du public et entretien du matériel, afin de sensibiliser à l'environnement.</p>
<p>Bac Pro Aménagements Paysagers</p> <p>Famille de métiers : Nature, Jardin, Paysage et Forêt</p>	<p>Scolaire 16 élèves</p>	<p>Ce bac pro forme à la réalisation et à l'entretien d'espaces verts. Il forme à l'analyse d'un chantier et au diagnostic intégrant contraintes techniques, économiques et attentes du client. La connaissance des plantes et de leurs caractéristiques écologiques et esthétiques occupe une place centrale. La formation inclut aussi les techniques de terrassement, maçonnerie paysagère, préparation des sols, plantations et semis. Enfin, elle apprend à utiliser, régler et entretenir le matériel et les équipements.</p>
<p>Bac Pro Conduite de Productions Horticoles</p> <p>Famille de métiers : Productions</p>	<p>Scolaire 16 élèves</p>	<p>Ce bac pro forme des professionnels qualifiés dans les secteurs floral, légumier, fruitier. Les élèves y apprennent à cultiver les végétaux (en pépinière par exemple), à utiliser les équipements horticoles et à gérer les serres. Ils sont aussi formés à la récolte, au stockage et au conditionnement des produits dans le respect de la qualité.</p>
<p>Bac Pro Conduite de Productions Aquacoles</p> <p>Famille de métiers : Productions</p>	<p>Scolaire 16 élèves</p>	<p>Ce bac pro forme à la production et à l'élevage d'espèces aquatiques en milieu d'eau douce ou marin. Il couvre la biologie, l'écologie, la chimie de l'eau et les techniques aquacoles, ainsi que la gestion d'une exploitation. Les élèves apprennent à surveiller la qualité de l'eau, assurer la santé des animaux, utiliser et entretenir les équipements, et gérer les impacts environnementaux, tout en garantissant sécurité et bien-être animal. Poursuite possible en BTS Aquaculture par apprentissage.</p>
<p>Bac Pro Cultures Marines</p>	<p>Scolaire 12 élèves</p>	<p>Ce bac pro forme à la gestion de la production et à la commercialisation d'espèces aquatiques marines (orientation conchyliculture, algoculture, pénéculture), en combinant biologie-écologie du milieu marin, techniques d'élevage et gestion d'entreprise. Les élèves peuvent se spécialiser en production ou en commercialisation. Permis bateau professionnel intégré à la formation. Poursuite possible en BTS Aquaculture par apprentissage.</p>

FORMATION COMPLEMENTAIRE D'INITIATIVE LOCALE (1 an post-bac)

<p>FCIL PRODUITS DE LA MER</p>	<p>Scolaire 12 élèves</p>	<p>Cette formation forme des futurs professionnels de la poissonnerie chargés de la transformation et de la vente des produits de la mer dans le respect des règles d'hygiène. Les élèves apprennent à reconnaître les espèces, à les conserver, les découper et les préparer. La formation inclut aussi la présentation des produits et le conseil aux clients</p>
---	--------------------------------------	---

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (2 ans post-bac)

<p>BTSA Aquaculture</p>	<p>Alternance 16 apprentis</p>	<p>Ce BTS forme à la gestion technique et économique d'une entreprise aquacole. Il enseigne la biologie des espèces élevées, les techniques de reproduction, d'alimentation et de suivi sanitaire. Les étudiants apprennent aussi la maintenance des équipements et la gestion de l'impact environnemental. La formation développe enfin des compétences en diagnostic, comptabilité et durabilité de la production.</p>
<p>BTS Management en Hôtellerie Restauration</p>	<p>Alternance 14 apprentis</p>	<p>Ce BTS forme aux métiers de la cuisine, du service et de l'hébergement. La 1^{re} année, commune à tous, vise à développer des compétences polyvalentes dans ces trois domaines. Les étudiants apprennent les règles d'hygiène, la gestion, le management et les bases de l'entrepreneuriat hôtelier. La 2^e année spécialise en management d'unité selon l'option A Restauration ou l'option B Production Culinaires. Le programme inclut aussi le marketing, la digitalisation et l'étude de deux langues étrangères (anglais et espagnol).</p>