

**GUIDE « UN CAP POUR UN METIER – 2018/2019 » -
ADDITIF 21 JANVIER 2019**

Cet additif tient compte des mesures concernant les CFA et les établissements publics et privés de l'éducation nationale, de l'agriculture et de la mer.

Ces modifications sont reportées dans le guide mis à jour, en téléchargement sur www.onisep.fr/bretagne

●page 3

- Alimentation Hôtellerie Restauration : *ajouter* le CAP Crémier-fromager

●page 5

- "J'aime mettre la main à la pâte" : *ajouter* le CAP Crémier-fromager

●page 11

- CAP agricole Métiers de l'agriculture - production animale : *ajouter* **A 22** Plouisy lycée Kernilien et (privé) 56 Questembert MFR

- CAP Agent polyvalent de restauration : *ajouter* (privé) 35 La Guerche-de-Bretagne LP hôtelier Ste-Thérèse

●page 12

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : *supprimer* 29 Quimper lycée polyvalent Le Paraclet

- *Ajouter* le CAP Crémier-fromager à **A 56** Vannes CFA Chambre de métiers du Morbihan

- *Supprimer* le CAP Aéronautique option structure à Redon lycée Marcel Callo

●page 13

- CAP Couvreur : *ajouter* (public) **A 56** Pontivy LP du Blavet (*1^e année temps plein, 2^e année apprentissage*)

- CAP Maintenance de bâtiments de collectivités : *ajouter* **A 35** Fougères CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat d'Ille-et-Vilaine - Faculté des métiers

●page 14

- CAP Charpentier bois : *ajouter* **A 22** Plérin CFA du bâtiment des Côtes d'Armor

- CAP Employé de commerce multi-spécialités : *ajouter* (privé) 56 Ploërmel Lycée La Mennais

●page 15

- CAP Réalisations industrielles en chaudronnerie ou soudage : *ajouter* l'option soudage à **A 22** Plérin CFAI et **A 35** Bruz CFAI