

MÉTIERS DE LA PROPRETÉ, DE L'HYGIÈNE ET DE LA STÉRILISATION EN MILIEU HOSPITALIER

BAC PRO HPS

Hygiène Propreté Stérilisation

Contenu de la formation en 3 ans :

- **AU LYCÉE :**

- **enseignement professionnel :**

Techniques professionnelles : entretien courant, remise en état, hygiène des locaux en zones à risques, stérilisation des dispositifs médicaux

- **enseignement général :**

maths-sciences, français, histoire-géographie, anglais, EPS, arts appliqués

- **consolidation :**

accompagnement personnalisé

- **EN ENTREPRISE :**

22 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel

Poursuite d'études :

- **BTS** Métiers des services à l'environnement
- **Concours** et formations complémentaires



AUTRES FORMATIONS PROPOSÉES AU LP ALBERT CAMUS

Insertion professionnelle

Poursuite d'études

BAC PRO Accompagnement, Soins et Services à la Personne

- agent de service hospitalier ou de service logistique
- auxiliaire de vie scolaire
- maitresse de maison ou gouvernante
- agent de soins

- **BTS** SP3S ou ESF
- **DE** AESH
- **CAP** AEPE (Petite Enfance)
- **FORMATION** aide-soignante ou auxiliaire de puériculture

BAC PRO Gestion-Administration

- services administratifs des entreprises du secteur industriel ou commercial
- secteur bancaire
- administrations et collectivités territoriales
- secteur associatif

- Gestion de la PME, Comptabilité et gestion, Support à l'Action Managériale
- **FCIL** Secrétariat médical

CAP Cuisine

- cuisinier

- **BAC PRO** Cuisine
- **CAP** Commercialisation et Services en 1 an
- **MC** Cuisinier desserts de restaurant ou Employé traiteur

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

- serveur
- valet / femme de chambre

- **BAC PRO** Commercialisation et Services en Restauration
- **CAP** Cuisine en 1 an
- **MC** Sommelier, Employé barman

CAP Production et Service en Restaurations

- agent polyvalent de restauration (rapide, collective, cafétéria)

- **BAC PRO** Cuisine
- **MC** Cuisinier desserts de restaurant