

Objectifs de la Formation

Le titulaire du **certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Métiers de la coiffure** est un professionnel qualifié dans :

- Les techniques de base d'hygiène et de soins capillaires, de coupe, de mise en forme, de coloration, de coiffage sur une clientèle féminine et masculine ;
- L'accueil de la clientèle ;
- Le conseil et la vente de service et de produits.

Il gère son espace de travail et participe aux différentes activités de l'entreprise.

Il exercera son activité dans les secteurs suivants :

- Tout type d'entreprises de coiffure (salons de coiffure, salons itinérants, entreprises de coiffure à domicile, entreprises liées au secteur de la coiffure) ;
- Du spectacle et de la mode ;
- Etablissements et institutions diverses avec des activités de coiffure intégrées (centre d'esthétique, de thalassothérapie, établissements de tourisme et de loisirs, de soins, de cure, de convalescence, de réadaptation, d'hébergement pour personnes âgées).

Accès à la formation

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) cuisine se prépare en 2 ans après la 3^{ème}, ou une 2^{nde} professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

Age requis 15 ans.

Modalités d'inscription

Un entretien est réalisé en présence du coordinateur UFA et du directeur délégué aux formations professionnelle et technologique du lycée. A la suite de cet entretien, une réponse est donnée au candidat par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Poursuite d'études

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) métiers de la coiffure conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner :

- Mention complémentaire (MC) coiffure coupe couleur ;
- Brevet professionnel (BP) coiffure ;
- 1^{ère} Baccalauréat professionnel Métiers de la coiffure.
- 1^{ère} Baccalauréat professionnel perruquier posticheur.

Qualités requises

- Respecter la réglementation et les normes en vigueur ;
- Adopter des comportements et des attitudes conformes, en vue de garantir l'hygiène, la santé et la sécurité de tous ;
- Adopter une démarche respectueuse de l'environnement ;
- Une présentation soignée ainsi que des attitudes civiques et professionnelles dont l'écoute, la courtoisie, l'empathie et la discrétion.

Nous contacter

Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : 0760062e@ac-rouen.fr

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

Unité de formation par apprentissage (UFA)

Par tél : +(33) 2 35 22 22 70

Par Courriel : ufa-le-cesne@ac-normandie.fr



Modalités pédagogiques

Formation en apprentissage.

Durée : 2 ans.

Alternance : 2 jours de cours par semaine (hors vacances scolaires) / 3 jours en entreprise.

- ✓ Lundi et mardi pour les apprentis en 2^{ème} année ;
- ✓ Mercredi et jeudi pour les apprentis de 1^{ère} année.

Volume horaire total : 465 heures de cours en 1^{ère} année scolaire et 477 en 2^{ème} année, soit une moyenne 15 h 00 de cours par semaine (sur 31 semaines).

Volume horaire apprenti de formation

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	Total
Total enseignements professionnels	263,5	275,5	539
Coupe Coiffage Homme TP	93	93	186
Coupe couleur forme femme TP			
PSE (+ SST en 2 ^e année)	31	27,5	58,5
Technologie	62	62	124
Sciences appliquées	46,5	62	108,5
Relation clientèle & activité salon	31	31	62
Total enseignements généraux	201,5	201,5	403
Français - Hist-Géo - EMC	46,5	62	106,5
Mathématiques / Physique-Chimie	31	31	62
EPS	31	31	62
Langue Vivante	31	31	62
Arts appliqués	46,5	31	77,5
Suivi individualisé, vie de classe	15,5	15,5	31
Total des heures	465	477	9