

CAP P.P.B

Propreté et Prévention
des Biocontaminations

Le titulaire du CAP PPB est capable de s'intégrer dans une équipe d'entretien. Il est un agent spécialiste de la propreté, de l'hygiène et de l'entretien des locaux et des équipements, et gère son travail depuis sa préparation, sa réalisation et jusqu'au contrôle du résultat.



Enseignement Général :

Français
Histoire-Géographie
Enseignement Moral et Civique
Mathématiques et Physique-Chimie
Arts appliqués et cultures artistiques
Langue Vivante (anglais)
Éducation Physique et Sportive

Enseignement Professionnel : (Bloc 1)

Environnement professionnel
Sciences appliquées
Technologie appliquée
Communication
Qualité

Enseignement Professionnel : (Bloc 2)

Environnement professionnel à risques
Qualité Santé Environnement
Microbiologie appliquée
Technologie appliquée
Communication
+ Chef d'œuvre
+ PSE

Consolidation,
accompagnement
personnalisé et
accompagnement aux
choix d'orientation



Durée de la formation : 2 ans ou 1 an sous certaines conditions (possibilité d'une 3^{ème} année en cas d'échec à l'examen)

Conditions d'admission : 3^{ème} SEGPA, 3^{ème} d'insertion, 3^{ème} Prépa-Métiers ou 3^{ème} collège

Aptitudes : Soins, méthode, organisation, sens du travail

Validation : CAP - Diplôme Éducation Nationale (niveau 3)

Modalités d'évaluation : Oral, écrit, mise en situation en plateau technique

Stages : 14 semaines réparties sur les 2 années

Poursuites d'études : Bac Pro Hygiène, Propreté, Stérilisation, Certificat de Spécialisation aide à domicile

Débouchés professionnels : Agent / Agente de bionettoyage hospitalier, Agent / Agente de propreté hospitalière, Laveur / Laveuse de vitres, Agent / Agente d'entretien des locaux.

Lycée Professionnel

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

Le Lycée professionnel Saint Luc vous propose bien d'autres formations que vous pouvez découvrir ci-dessous.

3^{ème}
Prépa-Métiers



CAP

- Cuisine
- Équipier Polyvalent du Commerce
- Propreté et Prévention des Biocontaminations
- Production et Service en Restaurations



Bacs Professionnels

- Animation - Enfance et Personnes Âgées
- Assistance à la Gestion des ORganisations et de leurs Activités
- Cybersécurité, Informatique et réseaux, Électronique
 - Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés
 - Métiers du Commerce et de la Vente
- option A : animation et gestion de l'espace commercial
 - Métiers du Commerce et de la Vente
- option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
 - Accompagnement, Soins et Services à la Personne
 - Optique Lunetterie

