

LA VOIE PROFESSIONNELLE



L'ORIENTATION EN PROFESSIONNEL

- ▶ CAP (2 ans) : 196 spécialités
 - ▶ 11% des lycéens
 - ▶ 84% de réussites
-
- ▶ BAC PRO (3 ans) : 75 spécialités
 - ▶ 25% des lycéens
 - ▶ 83% de réussites

→ 2 types de scolarité:

- initial (lycéen)
- Apprentissage (salarié)

→ Nombre de places limité : sélection

(contrairement à la 2de GT: seule décision du conseil de classe)

INITIAL OU APPRENTISSAGE ?

INITIAL

- * Lycée professionnel
- * Sélection par le dossier
- * Statut lycéen
- * Cours toute l'année
- * Stage non rémunéré
- * Vacances scolaires (3mois)

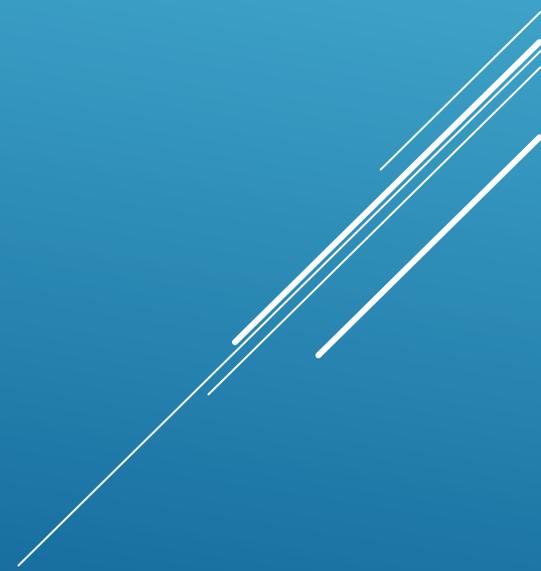
APPRENTISSAGE

- * CFA ou UFA
- * > 15 ans au 31/12 de la 1^{ère} année
- Contrat de travail
- Période d'essai de 45j
- * Statut de salarié
- * 1/3 à 2/3 des cours
- * Salaire selon grille apprenti
- * 5 semaines de vacances

→ MEMES EPREUVES → MEME DIPLOME

S'inscrire en 2de BAC PRO,

→ c'est d'abord choisir **une
famille de métiers...**



LES FAMILLES DE MÉTIERS

Métiers de la construction durable, du bâtiment et des travaux publics

- ▶ Bac pro Travaux publics
- ▶ Bac pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre
- ▶ Bac pro Interventions sur le patrimoine bâti option A Maçonnerie, option B Charpente et option C Couverture
- ▶ Bac pro Menuiserie aluminium-verre
- ▶ Bac pro Aménagement et finitions du bâtiment
- ▶ Bac pro Ouvrages du bâtiment : métallerie

Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique

- ▶ Bac pro Gestion-administration
- ▶ Bac pro Logistique
- ▶ Bac pro Transport

Métiers de la relation client

- ▶ Bac pro Métiers de l'accueil
- ▶ Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A Animation et gestion de l'espace commercial
- ▶ Bac pro Métiers du commerce et de la vente option B Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

Métiers de la mer

- ▶ Conduite et gestion des entreprises maritimes pêche
- ▶ Conduite et gestion des entreprises maritimes commerce/plaisance professionnelle, option voile, ou option yacht
- ▶ Électromécanicien de marine
- ▶ Polyvalent navigant pont/machine

BAC PRO 3 ANS

- ▶ 22 semaines de stage en entreprise.
 - ▶ Diplôme à 70% en CCF
(CCF = contrôle continu pendant toute la scolarité).
 - ▶ Oral de rattrapage ($8 < MG < 10$ **ET** $MP > 10$).
- 

BAC PRO 3 ANS

Pour 32 Heures de cours (exemple au LPP Ste Elisabeth):

- ▶ Enseignement Général : 16 Heures
- ▶ Enseignement Professionnel : 16 Heures
- ▶ Formation en Entreprise :
6(3+3) – 8(4+4) – 8(4+4) semaines
- ▶ Anglais + Espagnol

Mention Européenne:

- ▶ Cours matière professionnelle en anglais/Espagnol (2h).
- ▶ Séjour linguistique d'une semaine en classe de 2de à Dublin et Madrid.
- ▶ Stage professionnel de 4 semaines en Terminale à Dublin et Madrid.

▶ **A la rentrée 2020**

→ **57% BAC PRO inscrits en BTS (8% en 1999)**

→ **80% BAC PRO en BTS du secteur des services**

Depuis 2009, BAC PRO avec mention bien ou très bien admis d'office dans le BTS de la spécialité de leur diplôme.



S'inscrire en CAP,

→ c'est choisir **une voie courte de professionnalisation en initial ou en apprentissage, pouvant se poursuivre jusqu'à l'enseignement supérieur...**

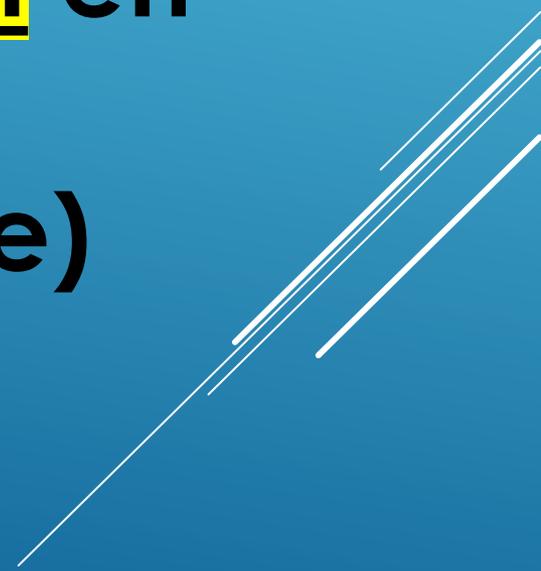
CAP 2 ANS

- ▶ Scolaire : 16 semaines de stage en entreprise
- ▶ Apprentissage : 1 semaine d'école + 3 semaines d'entreprise
- ▶ Diplôme à 100% en CCF.
- ▶ 1 langue vivante obligatoire.
- ▶ **Pas de rattrapage.**

- ▶ Pour 32 Heures de cours (exemple au LPP Ste Elisabeth):
 - ▶ Enseignement Général : 16 Heures
 - ▶ Enseignement Professionnel : 16 Heures
 - ▶ 2 midis de service de restauration au public
 - ▶ Formation en Entreprise :
8(4+4) – 8(4+4) semaines
 - ▶ Anglais

MIXITÉ DES PARCOURS

C'est commencer une voie professionnelle en initial (lycéen) et la finir à tout moment en apprentissage (inverse très difficile)

Decorative white lines consisting of several parallel diagonal strokes in the bottom right corner of the slide.

LES ÉTUDES PROFESSIONNELLES

2nde Bac Pro Famille de métiers



1^{ère} Bac Pro spécialisée



Term. Bac Pro spécialisée



ETUDES SUPERIEURES niv 3 (CPGE/BTS/FAC scolaire / alternance)



ETUDES SUPERIEURES niveau 2-1 (LICENCE PRO/MASTER/GE)

1^{ère} année de CAP

Formation d'un métier manuel



2^{ème} année de CAP



Brevet

Professionnel

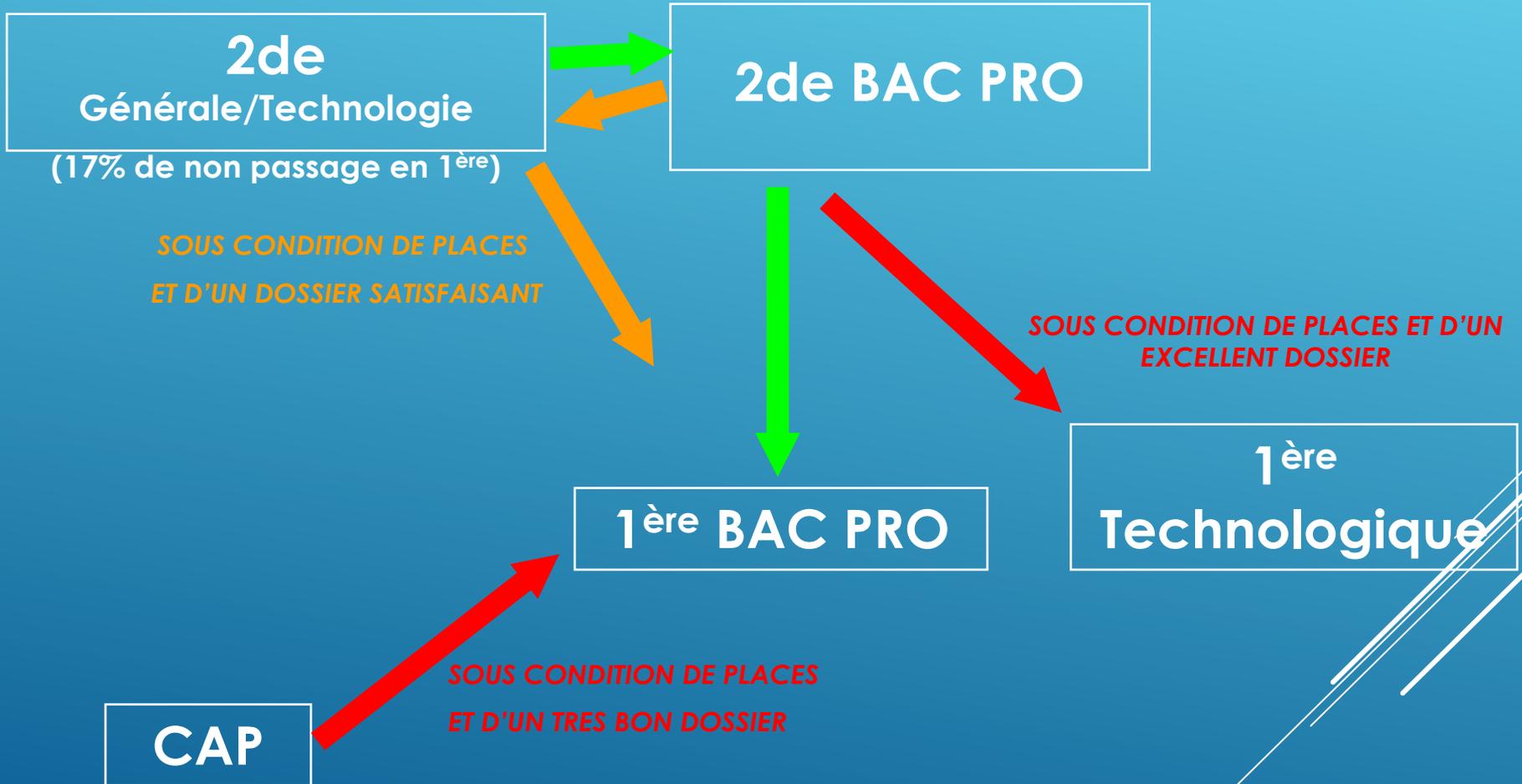
**2 ans en
apprentissage**



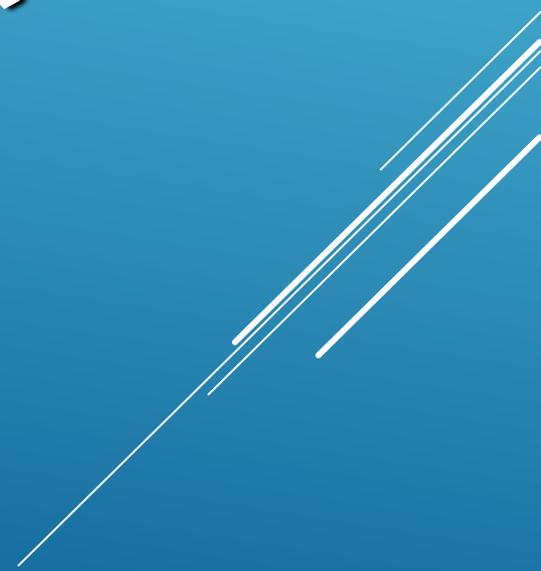
*Sous condition d'un bon dossier
ET DE PLACES DISPONIBLES*

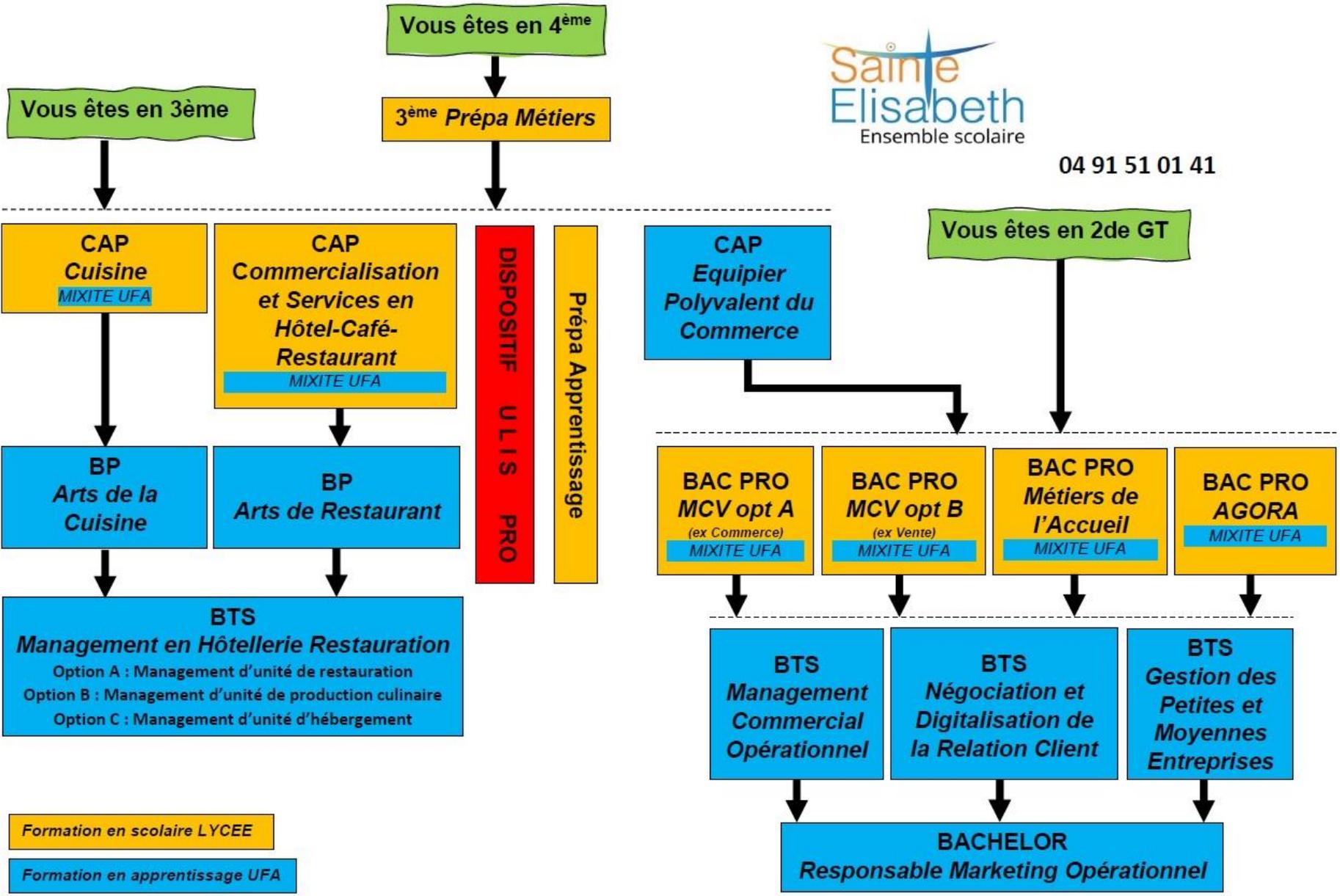


LES PASSERELLES



**Les études professionnelles
Au lycée Ste Elisabeth
septèmes Les Vallons**





Formation en scolaire LYCEE

Formation en apprentissage UFA

Les études professionnelles
Au lycée Ste Elisabeth
septèmes Les Vallons

BAC PRO

BAC PRO ASSISTANCE À LA GESTION DES ORGANISATIONS ET DE LEURS ACTIVITÉS

Vers quels métiers ?

- *Gestionnaire administratif*
- *Secrétaire polyvalente*
- *Assistant de gestion*
- *Gestionnaire commercial*
- *Employé administratif*
- *Concours administratifs*

Les 5 compétences attendues :

- *Une aptitude relationnelle*
- *Un esprit d'initiative*
- *Le dynamisme*
- *L'autonomie*
- *Le sens du travail en équipe*

Secrétaire en stage au service facturation chez Leroy Merlin



Secrétaire en stage dans un cabinet d'expert comptable



BAC PRO ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL (MCVA) (EX COMMERCE)

Vers quels métiers ?

- *Employé(e) de commerce*
- *Employé(e) commercial(e)*
- *Assistant(e) de vente*
- *Conseiller(ère) de vente*
- *Adjoint au responsable*

Les 5 compétences attendues :

- *La motivation,*
- *Le sens de la communication,*
- *Le sens des responsabilités,*
- *L'animation,*
- *La gestion*

Elève en formation avec le responsable de Géant Casino Plan de Campagne



BAC PRO PROSPECTION CLIENTÈLE ET VALORISATION DE L'OFFRE COMMERCIALE (MCVB) (EX VENTE)

Vers quels métiers ?

- Commercial
- Télévendeur
- Attaché commercial
- Vendeur démonstrateur
- Conseiller clientèle
- Télé prospecteur

Les 5 compétences attendues :

- La motivation,
- L'écoute,
- La communication,
- L'adaptation,
- L'animation

Un commercial en stage chez un concessionnaire voiture



Un commercial en stage dans une grande surface



BAC PRO MÉTIERS DE L'ACCUEIL

Vers quels métiers ?

- *Hôte d'accueil*
- *Standardiste*
- *Agent d'accompagnement*

Les 5 compétences attendues :

- *Dynamique*
 - *Capacité d'écoute*
 - *Goût du contact*
 - *Sens des responsabilités*
 - *Organisé et rigoureux*
- 

Et après le Bacc
Pro?

?

?

?

?

?

?

?

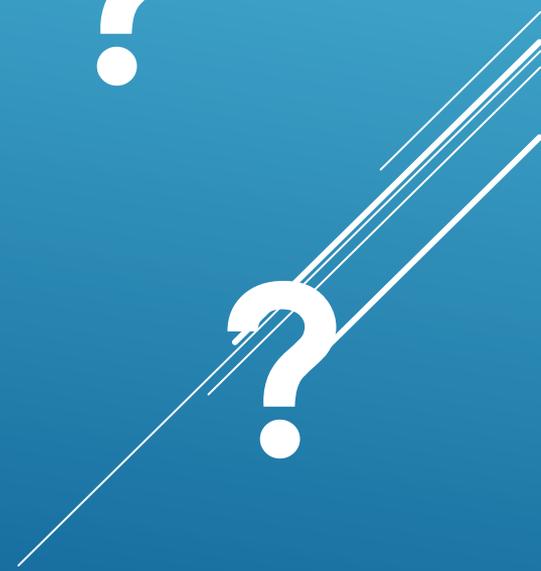
?

?

?

?

?



DU BAC + 2:

BTS *MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL*

BTS *NÉGOCIATION ET DIGITALISATION DE LA RELATION CLIENT*

BTS *ASSISTANT DE GESTION DE LA PME*

AU BAC + 3:

BACHELOR *RESPONSABLE MARKETING OPÉRATIONNEL*

- ▶ Formation en contrat de professionnalisation OU apprentissage sur 2 ans (BTS) ou 1 an (BACHELOR),
- ▶ Contrat de travail : statut de salarié.
- ▶ Alternance : 2 jours d'école / 3 jours en entreprise.

Les études professionnelles
Au lycée Ste Elisabeth
septèmes Les Vallons

CAP

CAP CUISINE

Vers quels métiers ?

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en restauration collective

Les 5 compétences attendues :

- Bonne condition physique (longues stations debout)
- Créativité - Envie - Détermination
- Goût pour la gastronomie et le travail manuel
- Excellente tenue et hygiène corporelle sens du groupe et de l'équipe
- Sens hiérarchique et discipline

Des cuisiniers en ateliers de préparation



Des réalisations



CAP CUISINE



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (HCR)

Vers quels métiers ?

- *Serveur*
- *Commis de salle (commis de restaurant)*
- *Chef de rang*
- *Maître d'hôtel*
- *Directeur de salle*

Les 5 compétences attendues :

- *Bonne condition physique (longues stations debout)*
 - *Excellente tenue et hygiène corporelle*
 - *Bon sens relationnel et sens du service « client »*
 - *Avoir de la mémoire*
- 

Le service au restaurant d'application



Et après le CAP ?

?

?

?

?

?

?

?

?

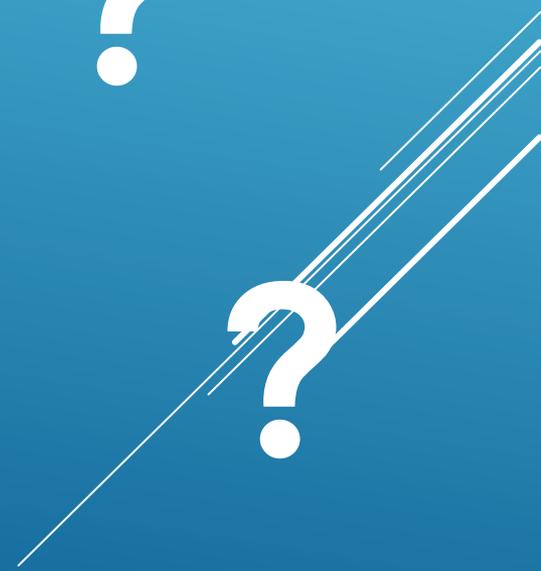
?

?

?

?

?



2 BREVETS PROFESSIONNELS :

→ ARTS DE LA CUISINE

→ ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

- ▶ Formation en apprentissage sur 2 ans.
 - ▶ Contrat de travail : statut de salarié...
 - ▶ 1 semaine d'école / 3 semaines en entreprise.
- 

Et après le BP ?

?

?

?

?

?

?

?

?

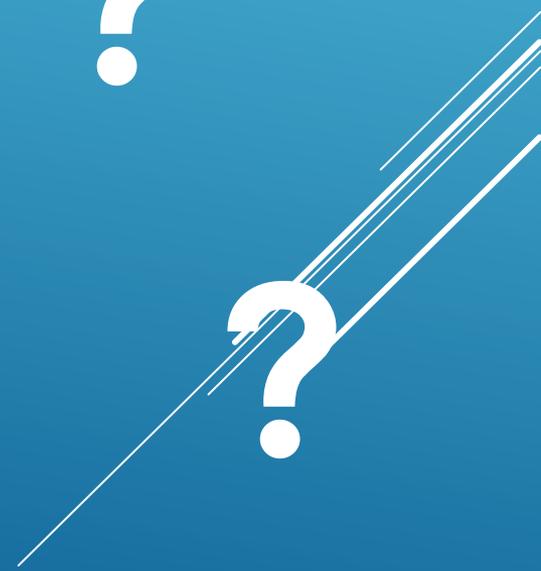
?

?

?

?

?



BTS MANAGEMENT HOTELIERIE RESTAURATION

OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

**OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION
CULINAIRE**

- ▶ Formation en contrat de professionnalisation OU apprentissage sur 2 ans.
- ▶ Contrat de travail : statut de salarié...
- ▶ 1 semaine d'école / 2 semaines en entreprise.
- ▶ **Exemple(s) de métier(s):**
 - Option **A** : Directeur/trice d'hôtel, Gouvernante, Réceptionniste
 - Option **B** : Cuisinier/ère, Directeur/trice de restaurant,
Gérant/e de restauration collective, Maître/esse d'hôtel

Restaurant d'application ouvert au public

L'Agapé

Ouverture:

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Réception du public de 12h15 à 12h30

Réservation au 04 91 51 01 41

Menu sur <http://www.groupe-sainte-elisabeth.fr/>

Puis LYCEE → RESTAURANT D'APPLICATION

Les études professionnelles
Au lycée Ste Elisabeth
septèmes Les Vallons

ULIS

DISPOSITIF ULIS PRO

- ▶ Les Unités Localisées pour l'Inclusion Scolaire sont des dispositifs ouverts accueillant des jeunes de 16 à 20 ans en situation de handicap, après notification par la MDPH.
 - ▶ L'élève bénéficie d'un enseignement individualisé et d'un environnement scolaire ordinaire nécessitant des capacités d'adaptation et favorisant ses progrès scolaires, son autonomie et sa socialisation.
 - ▶ Coordonnée par un Enseignant Spécialisé.
 - ▶ 10 places sous couvert d'un dossier MDPH
- 

LE LYCÉE PROFESSIONNEL SAINTE ELISABETH

MINI STAGES TOUTE L'ANNÉE
DANS TOUTES LES FILIÈRES
PROFESSIONNELLES



LE LYCÉE PROFESSIONNEL SAINTE ELISABETH

JOURNÉE PORTES OUVERTES

LE SAMEDI 12 MARS 2022

<http://www.groupe-sainte-elisabeth.fr>

