

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 type de scolarité:

- Scolaire (lycéen)
- Apprentissage (salarié)

▣ **Nombre de places limité : sélection**

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

Initial (*scolaire*) 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

→ MEME EPREUVES → MEME DIPLOME

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



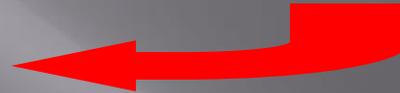
2^{ème} année de CAP



Brevet

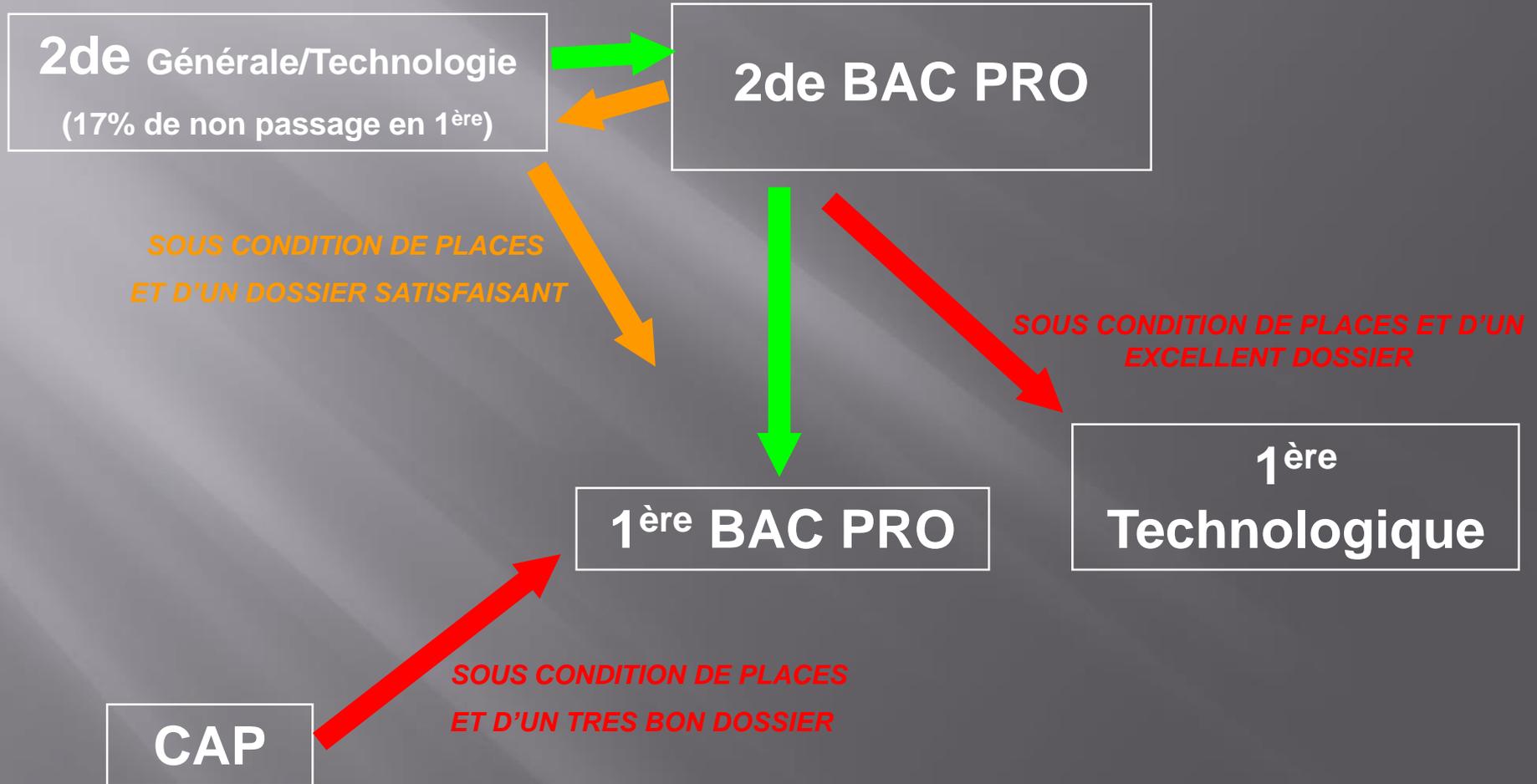
Professionnel

**2 ans en
apprentissage**



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

Les passerelles



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

Métiers des industries graphiques et de la communication

- ▣ Façonnage de produits imprimés, routage
- ▣ Réalisation de produits imprimés et plurimédia option A productions graphiques
- ▣ Réalisation de produits imprimés et plurimédia option B productions imprimées

Métiers des études et de la modélisation numérique du bâtiment

- ▣ Technicien d'études du bâtiment option A études et économie
- ▣ Technicien d'études du bâtiment option B assistant en architecture
- ▣ Technicien géomètre-topographe

Métiers de l'alimentation

- ▣ Boucher-charcutier-traiteur
- ▣ Boulanger-pâtissier
- ▣ Poissonnier-écailler-traiteur

Métiers de la beauté et du bien-être

- ▣ Métiers de la coiffure (en cours de création)
- ▣ Esthétique cosmétique parfumerie

Métiers de l'aéronautique

- ▣ Aéronautique option avionique
- ▣ Aéronautique option système
- ▣ Aéronautique option structure
- ▣ Aviation générale

Métiers de l'hôtellerie et restauration

- ▣ Cuisine
- ▣ Commercialisation et services en restauration

Bac Pro 3 ans

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

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 **un métier manuel**
en scolaire ou en apprentissage...

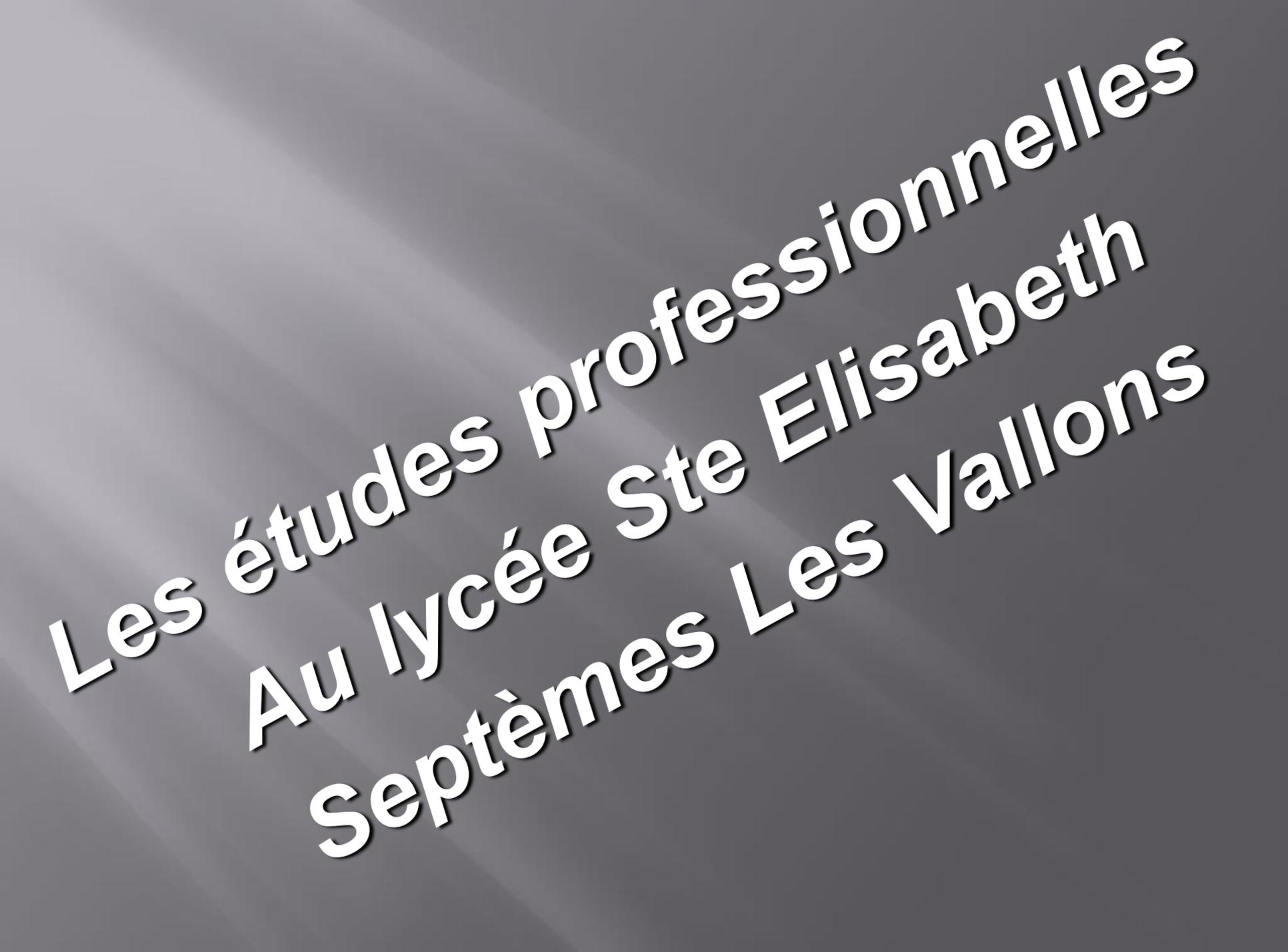
CAP 2 ans

- ▣ 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 scolaire et la finir à tout moment en apprentissage (inverse très difficile)



Les études professionnelles
Au lycée Ste Elisabeth
Septèmes Les Vallons

Vous êtes en 4^{ème}

3^{ème} Prépa Métiers

Vous êtes en 3^{ème}



04 91 51 01 41

CAP Cuisine
MIXITE UFA

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
MIXITE UFA

DISPOSITIF ULIS PRO

Prépa Apprentissage

CAP Equipier Polyvalent du Commerce

Vous êtes en 2^{de} GT

BP Arts de la Cuisine

BP Arts de Restaurant

BAC PRO MCV opt A
(ex Commerce)
MIXITE UFA

BAC PRO MCV opt B
(ex Vente)
MIXITE UFA

BAC PRO Métiers de l'Accueil
MIXITE UFA

BAC PRO AGORA
MIXITE UFA

BTS Management en Hôtellerie Restauration
Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire
Option C : Management d'unité d'hébergement

BTS Management Commercial Opérationnel

BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client

BTS Gestion des Petites et Moyennes Entreprises

BACHELOR Responsable Marketing Opérationnel

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

Module de préparation au concours

2h par semaine en 1^{ère} et Terminale

Assistant Médico-Administratif

Gardien de la Paix

Agent en Mairie

Bac Pro Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités

Les 5 compétences attendues :

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

Vers quels métiers ?

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

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

(Ex Commerce)

Les 5 compétences attendues :

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

Vers quels métiers ?

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

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



Bac Pro Prospection Clientèle et Valorisation de l'Offre Commerciale

(Ex Vente)

Les 5 compétences attendues :

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

Vers quels métiers ?

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

Un commercial en stage chez un concessionnaire voiture



Un commercial en stage dans une grande surface



Bac Pro Accueil et Relation Clients et Usagers

Les 5 compétences attendues :

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

Vers quels métiers ?

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

Et après le Bac 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.
- ▣ 2 jours d'école / 3 jours en entreprise.

Les études professionnelles
Au lycée Ste Elisabeth
Septèmes Les Vallons

CAP

CAP Cuisine

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*

Vers quels métiers ?

- *Commis de cuisine*
- *Commis de cuisine en restauration collective*

CAP Cuisine

Des cuisiniers en ateliers de préparation



CAP Cuisine

Des réalisations



CAP Restaurant

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*

Vers quels métiers ?

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

CAP Restaurant

Le service au restaurant d'application



CAP Restaurant

Le service à l'extérieur



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 HOTELLERIE

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 10 avril 2021**

<http://www.groupe-sainte-elisabeth.fr/site-voir-actu.php?id=125>

