

# LA VOIE PROFESSIONNELLE DANS LE BASSIN DE BOULOGNE

Accueil des professeurs principaux  
de 4<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 2<sup>nde</sup>

Mardi 29 janvier 2019



# DEROULEMENT DE LA MATINEE

- ▶ Les diplômes et niveaux de formation
- ▶ Lycée des métiers : voie scolaire, apprentissage, mixité
- ▶ La transformation de la voie professionnelle
- ▶ La pédagogie en lycée professionnel : une pédagogie de la professionnalisation
- ▶ Préparer les collégiens à la voie professionnelle
- ▶ Les formations proposées dans le bassin de Boulogne
- ▶ L'offre de formation du lycée des Métiers les Côtes de Villebon
- ▶ Visite des plateaux techniques
- ▶ Repas au restaurant d'application

# LES DIPLOMES ET LES NIVEAUX DE FORMATION

## CAP

- ▶ Durée : 2 ans
- ▶ Diplôme de niveau V
- ▶ Finalité : insertion professionnelle ou poursuite en Bac Pro

## Baccalauréat Professionnel

- ▶ Durée : 3 ans
- ▶ Diplôme de niveau IV
- ▶ Finalité : insertion professionnelle ou poursuite en Mention Complémentaire ou BTS

## MENTION COMPLEMENTAIRE

- ▶ Durée : 1 an
- ▶ Diplôme de niveau IV ou V, selon les spécialités
- ▶ Finalité : spécialisation avant insertion professionnelle

# LES DIPLOMES ET LES NIVEAUX DE FORMATION

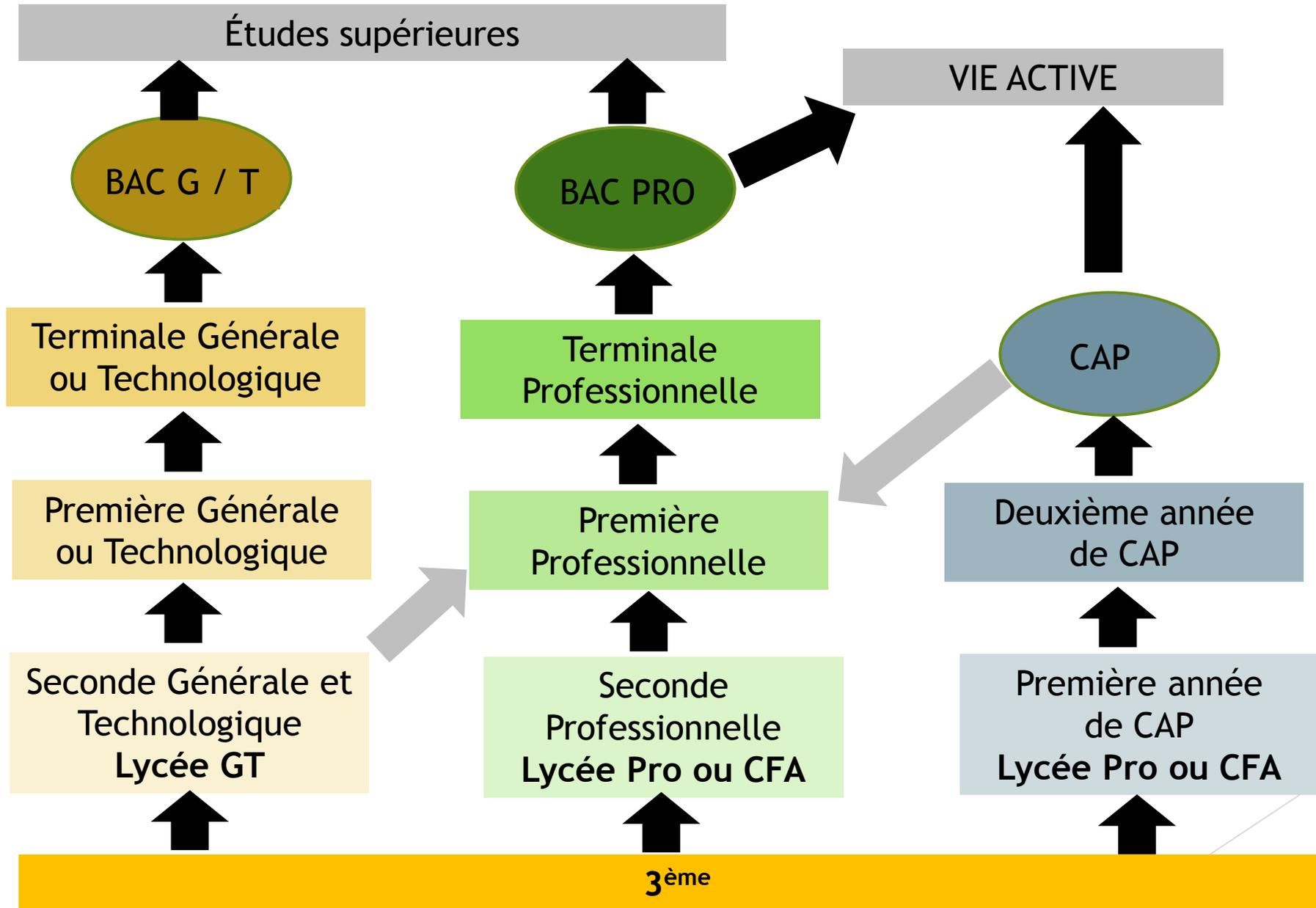
## BTS

- ▶ Durée : 2 ans
- ▶ Diplôme de niveau III
- ▶ Finalité : insertion professionnelle ou poursuite en Licence Professionnelle

## LICENCE PROFESSIONNELLE

- ▶ Durée : 1 an
- ▶ Diplôme de niveau II
- ▶ Finalité : insertion professionnelle ou poursuite en Master

# Après la 3<sup>ème</sup>



# LE LYCEE DES METIERS

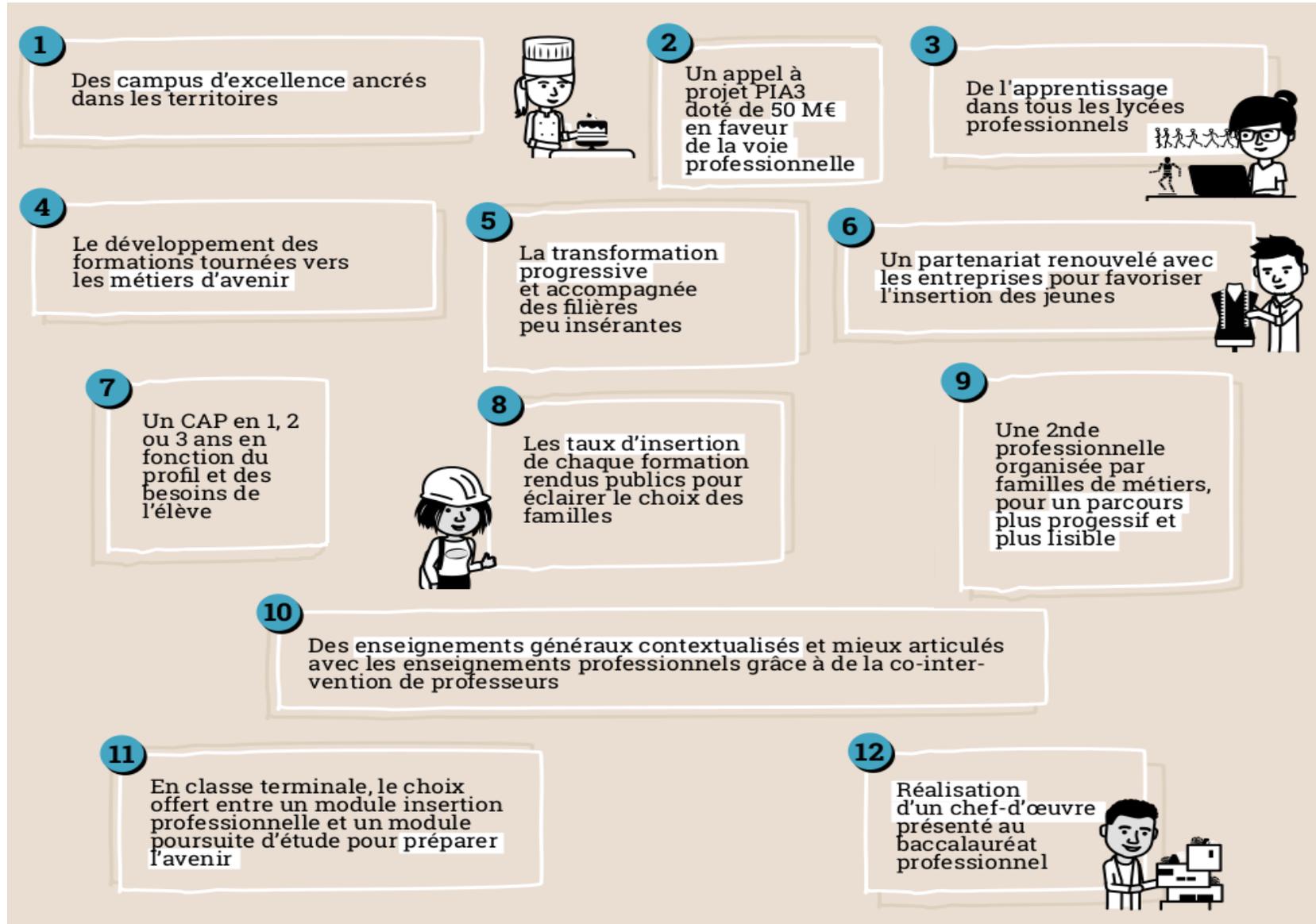
## VOIE SCOLAIRE, APPRENTISSAGE, MIXITE

Un lycée des métiers est un lycée susceptible d'associer différents statuts « d'apprenants » :

- ▶ **Elèves sous statut scolaire,**
- ▶ **Apprentis en UFA (*Unité de Formation par Apprentissage*)**
  - ❑ salariés (5 semaines de congés payés par an)
  - ❑ 14 semaines en centre de formation pour les CAP / année scolaire
  - ❑ 18 semaines en centre de formation pour les BAC PRO / année scolaire
- ▶ **Stagiaires de la Formation Continue (adultes) du GRETA 92**

Le lycée des métiers sécurise les parcours en permettant de passer facilement d'un statut à l'autre.

# LA TRANSFORMATION DE LA VOIE PROFESSIONNELLE



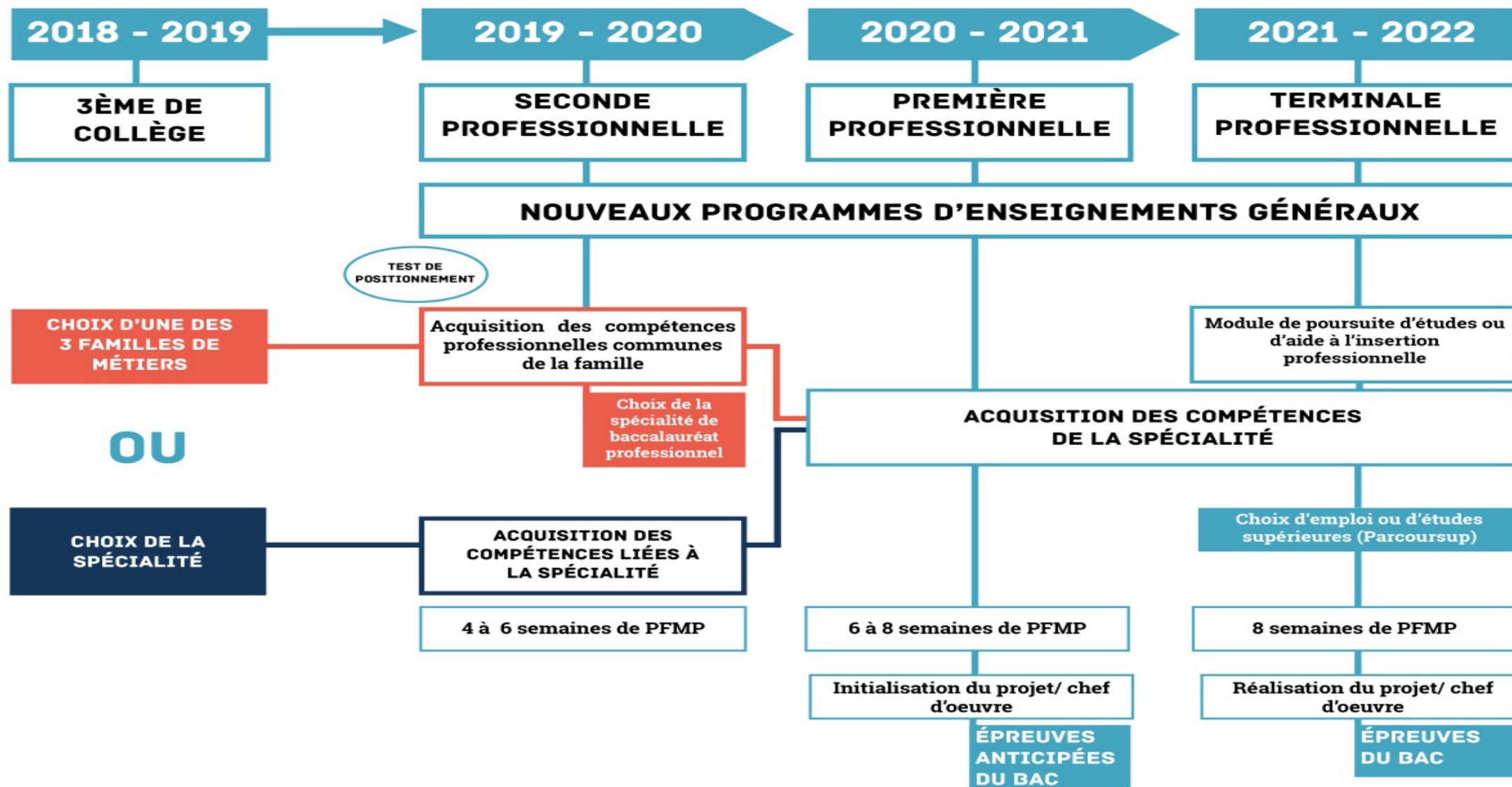
# LA TRANSFORMATION DE LA VOIE PROFESSIONNELLE

## RENTRÉE 2019

- ▶ **Au niveau 3<sup>ème</sup>** : mise en oeuvre de la 3<sup>ème</sup> prépa-métiers (ex-3<sup>ème</sup> prépa-pro)
- ▶ **En 1<sup>ère</sup> année de CAP** : tests de positionnement en mathématiques et français
- ▶ **En 2<sup>nd</sup>e professionnelle et 1<sup>ère</sup> année de CAP**
  - Nouvelles grilles horaires élève
  - Nouveaux programmes d'enseignements généraux
- ▶ **En 2<sup>nd</sup>e professionnelle** : mise en oeuvre des trois premières familles de métiers
  - Métiers de la construction durable, du bâtiment et des travaux publics
  - Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique
  - Métiers de la relation client

# LA TRANSFORMATION DE LA VOIE PROFESSIONNELLE

## PARCOURS D'UN ÉLÈVE ENTRANT EN BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL EN 2019



# LA PEDAGOGIE EN LYCEE PROFESSIONNEL : UNE PEDAGOGIE DE LA PROFESSIONNALISATION

- ▶ **Alternance classe / entreprise** : Période de Formation en Milieu Professionnel
- ▶ **Un lien fort entre enseignement professionnel et enseignement général** : Enseignement général lié à la spécialité (EGLS) / Co-animation / Co-intervention
- ▶ **Une grande place accordée à « la pédagogie du projet »**
- ▶ **Mise en situation professionnelle** : équipements professionnels, tenue professionnelle
- ▶ **Modalités d'évaluation** : Contrôle en Cours de Formation
- ▶ **Redonner de l'estime de soi aux élèves**
- ▶ **Pédagogie de l'excellence** : Section européenne, Projets Erasmus +, Concours Professionnels, Projets Culturels, Projets Caritatifs
- ▶ **Partenariats privilégiés avec les entreprises**



# PREPARER LES COLLEGIENS A LA VOIE PROFESSIONNELLE

## Objectifs de la préparation :

- ▶ Permettre à l'élève de construire son orientation de manière choisie et réfléchie en adéquation avec les exigences du futur métier
- ▶ Développer chez l'élève des savoirs être et l'esprit de curiosité

## Outils de la préparation :

- ▶ **Mini-stage** (demi-journée sur plateaux techniques):
  - ❑ Pour les demandes dans le pôle Industriel : [christian.gasmi@ac-versailles.fr](mailto:christian.gasmi@ac-versailles.fr)
  - ❑ Pour les demandes dans le pôle Hôtelier : [franck.echalier@ac-versailles.fr](mailto:franck.echalier@ac-versailles.fr)
  - ❑ Pas de mini stage dans le pôle tertiaire
- ▶ **Journée Portes Ouvertes** : Samedi 16 mars 2019 de 9h30 à 12h30
- ▶ **Forum de l'EHV** : vendredi 12 avril et samedi 13 avril 2019 - Potager du Dauphin - Meudon
- ▶ **PASS PRO** : pour les formations Boulangerie Pâtisserie - Cuisine et Restaurant
- ▶ **3<sup>ème</sup> prépa-métiers** : pour les élèves issus de 4<sup>ème</sup>

# LES FORMATIONS PROPOSEES DANS LE BASSIN DE BOULOGNE

**LYCEE DES METIERS SANTOS DUMONT**  
Saint Cloud

## Pôle Tertiaire

Bac Professionnel Gestion Administration  
Bac Professionnel Commerce

CAP Employé de Commerce Multi Spécialités

BTS Gestion de la PME  
BTS Comptabilité Gestion  
BTS Commerce International

Licence Professionnelle Management des  
Organisations

## Pôle Hôtelier

Bac Professionnel Restauration

CAP Organisation Production Culinaire

CAP Commercialisation Service en Café Hôtel  
Restaurant

**LYCEE ETIENNE JULES MAREY**  
Boulogne Billancourt

## Pôle Photographie

Bac Professionnel Photographie

## Pôle Gestion Administration

Bac Professionnel Gestion Administration

BTS Assistant Manager

## Pôle Sanitaire et Social

Bac Professionnel ASSP  
Bac Professionnel SPVL  
CAP Petite Enfance

**LYCEE DES METIERS LES COTES DE VILLEBON**  
Meudon La Forêt

## Pôle Tertiaire

Bac Professionnel Vente  
Bac Professionnel Commerce  
CAP Employé de Vente Spécialisé (opt° B)

## Pôle Industriel

Bac Professionnel Systèmes Numériques  
*Options RISC et ARED*  
Bac Professionnel MELEC

## Pôle Hôtelier

Bac Professionnel Boulanger Pâtissier  
Bac Professionnel Restauration

CAP Organisation Production Culinaire

CAP Commercialisation Service en Café Hôtel  
Restaurant

# PRESENTATION

## DU LYCEE DES METIERS LES COTES DE VILLEBON



# LE LYCEE DES METIERS LES COTES DE VILLEBON

- ▶ Historique
- ▶ En rénovation et en restructuration depuis 2016
- ▶ Label « Lycée des Métiers » depuis 2006, renouvelé en 2012 et en 2018 : Lycée des Métiers éco-citoyen du numérique, de la restauration, de l'alimentation et du commerce »
- ▶ 577 élèves, dont 30 apprentis, et 30 adultes en formation continue (GRETA)
- ▶ 3 pôles : hôtelier, industriel, tertiaire
- ▶ Environ 100 personnels : 3 DDFPT, 65 enseignants, 2 CPE / 6 assistants d'éducation, 17 agents
- ▶ 30 divisions en initial + 4 en alternance
- ▶ 1 UFA : 3 formations
- ▶ GRETA : 3 formations pour adultes
- ▶ Sections européennes dans toutes les filières de Bac Pro
- ▶ Stages à l'étranger en classe terminale dans le cadre des mobilités ERASMUS+

# L'OFFRE DE FORMATION

## DU LYCEE DES METIERS LES COTES DE VILLEBON



# PRESENTATION DU POLE HOTELIER



# Nos Formations sous statut scolaire

- CAP CUISINE
- CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFE RESTAURANT
- BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
  - ❑ Option Organisation Production Culinaire
  - ❑ Option Commercialisation Service en Restaurant
- BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

# CAP CUISINE

## ► **Champ d'activité**

Le titulaire d'un CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques.

Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement.

Il doit maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité.

## ► **Poursuite d'étude**

- ❑ Intégrer une première bac pro Restauration
- ❑ Intégrer une Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

## ► **Vie Active**

Commis de cuisine

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL CAFE RESTAURANT

## ► **Champ d'activité**

Le titulaire de ce CAP a des compétences multiples.

Il est amené travailler dans la restauration traditionnelle, la restauration à thème, les brasseries.

Et par ailleurs, il peut assurer les travaux de base dans le secteur hôtelier (service des petits déjeuners, entretien des chambres).

## ► **Poursuite d'étude**

- ❑ Intégrer une première bac pro Restauration
- ❑ Intégrer une Mention Complémentaire Barman ou Sommelier

## ► **Vie Active**

Serveur

# BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION COMMERCIALISATION SERVICE EN RESTAURANT

## ► Champ d'activité

Le titulaire du Bac professionnel Restauration option CSR est un technicien qualifié dans la gestion, la communication et la commercialisation des produits proposés dans tous les secteurs de la restauration sociale ou commerciale.



Erasmus+

*Section Européenne*

## ► Poursuite d'étude

- ❑ BTS Arts de la table
- ❑ Mention Complémentaire Barman ou Sommelier.

## ► Vie Active

A court terme :

Serveur

À moyen terme :

Maître d'hôtel

Responsable de restaurant ou de site

# BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION ORGANISATION PRODUCTION CULINAIRE

## ► Champ d'activité

Le titulaire du Bac professionnel Restauration option OPC est un technicien qualifié capable d'encadrer une équipe.

Il a des compétences en terme de gestion, de planification et peut travailler dans la restauration sociale ou commerciale.



**Section Européenne**

## ► Poursuite d'étude

- ❑ BTS Arts de la table
- ❑ Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

## ► Vie Active

### A court terme :

Commis de cuisine

Chef de partie

### À moyen terme :

Chef de cuisine

Responsable de site (*restauration collective*)

# BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER

## ► Champ d'activité

Le cœur de métier des boulangers pâtisseries est la fabrication des produits sucrés et des pains.

Il détermine les quantités nécessaires à la fabrication, choisit les techniques de fabrication et soigne la présentation des produits.



## ► Poursuite d'étude

- ❑ Mention Complémentaire Pâtisserie  
Glacerie Chocolaterie Confiserie  
spécialisées
- ❑ Mention Complémentaire Cuisinier en  
Dessert de Restaurant *(sur dérogation)*

**BTS Inexistant dans le domaine**

## ► Vie Active

Boulangier

Pâtissier

Opérateur de fabrication *(agro-alimentation)*

# Nos formations sous statut apprenti



# CAP Commercialisation Service en Café Hôtel Restaurant (après la 3<sup>ème</sup>)

## BAC PROFESSIONNEL Restauration (après une 2<sup>nde</sup>)

- ▶ Les apprentis CAP sont 14 semaines par année scolaire en centre de formation
- ▶ Les apprentis BAC PROFESSIONNEL sont 18 semaines par année scolaire en centre de formation
- ▶ Chaque semaine en centre est composée de 35 heures de formation
- ▶ Un livret de liaison permet un lien entre la famille de l'apprenti, le Maître d'apprentissage et le centre de formation

### Avantages de l'apprentissage dans une UFA :

- Inscription possible avant 15 ans révolus (convention lycée / UFA)
- Inscription non liée à la signature préalable du contrat d'apprentissage
- Proposition d'entreprises aux élèves candidats

# PRESENTATION DU POLE TERTIAIRE



# Nos formations sous statut scolaire

- ▶ **CAP Employé de Vente Spécialisé**  
**Option B : produits d'équipement courant**
- ▶ **BAC PROFESSIONNEL Commerce**
- ▶ **BAC PROFESSIONNEL Vente**

# CAP Employé de Vente Spécialisé

## ► **Champ d'activité**

Le titulaire du CAP EVS intervient dans la réception et le contrôle des produits, la mise en rayon, la mise en place des opérations de promotions...

Intervention dans les magasins de proximité spécialisé, les rayons des grandes surfaces magasins (chaussures, vêtements, linge de maison, arts de la table...).

## ► **Poursuite d'étude**

- ❑ Intégrer une première bac pro Commerce
- ❑ Intégrer une première bac pro Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)

## ► **Vie Active**

Vendeur(euse)

# Bac professionnel Commerce

## ► Champ d'activité

Employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale, physique ou virtuelle, afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande.

Son activité consiste, au sein de l'équipe commerciale de l'unité, à :

- ❑ participer à l'approvisionnement
- ❑ vendre, conseiller et fidéliser
- ❑ participer à l'animation de la surface de vente
- ❑ assurer la gestion commerciale attachée à sa fonction



Erasmus+

Section européenne

## ► Poursuite d'étude

- ❑ BTS Management des Unités Commerciales
- ❑ BTS Négociation Relation Client
- ❑ BTS Commerce International
- ❑ Mention complémentaire : assistance, conseil, vente à distance...

## ► Vie Active

Commerçant(e) en alimentation

Télévendeur(euse)

Vendeur(euse)

# Bac professionnel Vente

## ► Champ d'activité

Le titulaire de ce diplôme travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise avec le statut de VRP. Il peut évoluer vers de postes de responsable d'équipe de vente ou devenir représentant multiscarte, agent commercial...

Au sein de l'équipe commerciale de l'unité de vente son activité consiste à : participer à l'approvisionnement, vendre conseiller et fidéliser, participer à l'animation de la surface de vente, assurer la gestion commerciale attaché à sa fonction.

## ► Poursuite d'étude

- ❑ BTS Négociation Relation Client
- ❑ Mention complémentaire : assistance, conseil, vente à distance...

## ► Vie Active

Attaché Commercial(e)

Télévendeur(euse)



Erasmus+

*Section européenne*

# PRESENTATION DU POLE INDUSTRIEL



# Nos formations sous statut scolaire

- ▶ **Bac PROFESSIONNEL MELEC**
- ▶ **BAC PROFESSIONNEL SN**
  - ❑ *Option RISC*
  - ❑ *Option ARED*

# Bac professionnel Métiers de l'Electricité et des Environnements Connectés

## Champ d'activité

Le titulaire du diplôme intervient dans la production, le transport, et la distribution de l'énergie électrique.

Capable de construire, raccorder des tableaux et armoires électriques, de mettre en service et effectuer la maintenance préventive et corrective des ouvrages, de mettre en œuvre les réseaux V.D.I, de maintenir en état de fonctionnement les équipements et installations électriques.



Erasmus+

*Section européenne*

- ▶ **Poursuite d'étude**
  - ❑ BTS Electrotechnique
  - ❑ BTS Maintenance industrielle
  - ❑ Mention Complémentaire Ascensoriste
- ▶ **Vie Active**
  - Electricien(ne)
  - Installateur(trice)
  - Monteur(euse) - cableur(euse)
  - Chef de chantier en installation électrique
  - Ascensoriste
  - Technicien(ne) d'intervention
  - Technicien(ne) de maintenance industrielle...

# Bac professionnel Systèmes Numériques

## ► Champ d'activité

Le titulaire du diplôme intervient principalement dans les domaines techniques suivants :

- installations audiovisuelles
- multimédias et domotiques
- électrodomestique, les systèmes posables, encastrables ou intégrables participant au confort de l'habitat
- éclairage et sonorisation
- télécommunications et réseaux, les systèmes participant à la mise en réseau de terminaux et aux télécommunications (habitat et tertiaire)
- électronique industrielle et embarquée



## ► Poursuite d'étude

- ❑ BTS Systèmes Numériques
- ❑ BTS Services Informatiques aux organisations
- ❑ BTS Fluides énergies domotique

## ► Vie Active

Technicien(ne) dans les domaines suivants :

- Conseil
- Installation
- Mise en service
- Maintenance
- Service après-vente
- Centre d'appels ....

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**