

# LYCEE EMMANUEL CHABRIER

## L'OFFRE DE FORMATION



Lycée Emmanuel CHABRIER  
YSSINGEAUX

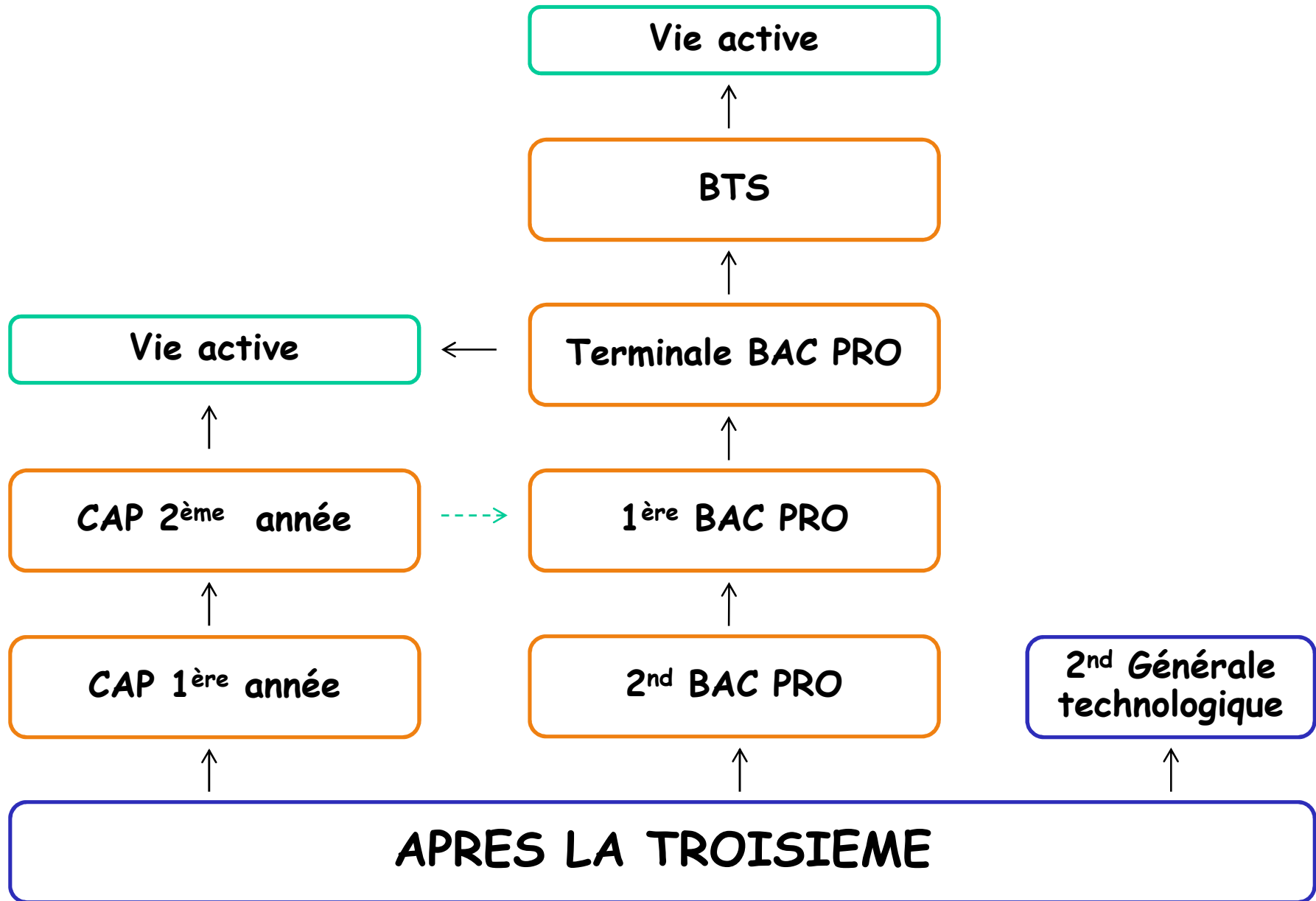
Accueil Assistance Conseil

Maintenance Industrielle

Hôtellerie - Restauration

Lycée Emmanuel CHABRIER

CONSEIL REGIONAL AUVERGNE



# LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Préparer un CAP ou un BAC PRO ce n'est pas seulement apprendre un métier. C'est aussi une manière d'entreprendre de nouvelles études.

## La voie professionnelle :

C'est choisir un secteur d'activité professionnelle

- **un choix qui doit être réfléchi, mûri, travaillé**
- bien s'informer avant de s'engager pour choisir une section qui plaît et qui offre des débouchés (CIO, LP, portes ouvertes, alternance, entreprises, ...)

C'est une autre manière d'apprendre :

- Des travaux pratiques en atelier
- Des projets à réaliser en équipe, des professeurs très à l'écoute
- Des stages en entreprises
- Des nouvelles disciplines

## L'enseignement général :

- Mathématiques, Français, LV1, LV2 (Bac Pro HR et PAAC), Histoire Géographie, EPS, Arts appliqués...
- Deux heures d'accompagnement personnalisé (Bac Pro) ou de module (CAP)
- Une demi-heure d'éducation civique, juridique et sociale (ECJS)
- Dans certain cas, une option (LV2 espagnol ou atelier de pratique artistique)

## L'enseignement professionnel :

- Favorise le travail en groupe, le contact et les bonnes relations avec les enseignants
- Permet aux élèves d'être autonomes et de devenir des professionnels

## Les projets :

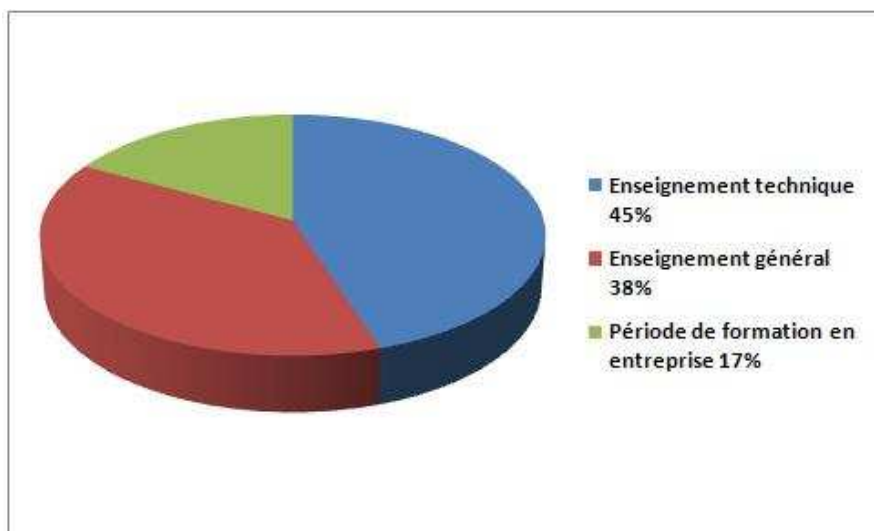
- Les enseignements généraux et professionnels peuvent se réunir autour d'un projet collectif (ex : « des auvergnats célèbres à la gastronomie auvergnates » , visite du Marché d'Intérêt National de Rungis, ...)
- Vivre une expérience grandeur nature
- Permet le travail en équipe et la prise d'initiative

## La formation en entreprise

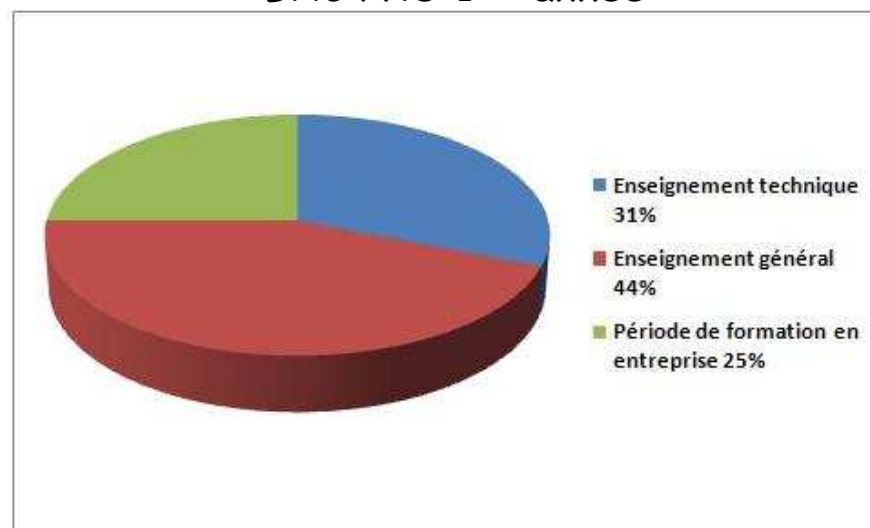
- Tous les diplômes préparés comportent des périodes de formation en entreprise
- Ces périodes représentent une part importante de la formation : de 7 à 8 semaines par an.
- Elles font l'objet d'une évaluation (certaines épreuves de l'examen se fondent sur la pratique acquise par l'élève en entreprise).

## L'emploi du temps

CAP 1<sup>ère</sup> année



BAC PRO 1<sup>ère</sup> année



## PAROLES D'ELEVES ET DE PROFESSEURS

- Jérémie de BAC PRO MEI: « un but précis c'est motivant »
- Malika de BAC PRO AAC: « j'ai confiance en moi »
- Karine Prof d'histoire-Géographie : « redonner de l'assurance aux élèves »
- Cyril de BAC PRO MEI: « des profs plus à l'écoute »
- Céline de BAC PRO AAC: « cela me sécurise »

## LES DEBOUCHES, LES POURSUITES D'ETUDES :

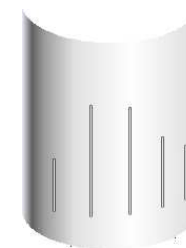
Le baccalauréat professionnel est un diplôme fort prisé des professionnels. A l'issue de la formation, l'intégration dans une entreprise est donc rapide, notamment pour les formations industrielles et en hôtellerie restauration.

La poursuite d'études en BTS devient de plus en plus courante pour les bacheliers professionnels ( 65% des élèves en 2010).

# Les filières professionnelles



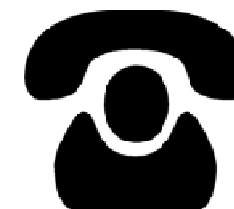
Hôtellerie  
Restauration



Maintenance  
industrielle



Services aux  
entreprises





## Hôtellerie restauration

### Les qualités nécessaires

- ✓ Courage
- ✓ Volonté
- ✓ Curiosité
- ✓ Résistance physique
- ✓ Goût du contact humain
- ✓ Créativité





## CAP Agent Polyvalent de Restauration (APR)

### Pour qui ?

Pour les élèves issus de 3ème qui souhaitent une **insertion professionnelle rapide**

### Période en entreprise :

- La première année de CAP : 7 semaines
- La deuxième année de CAP : 7 semaines

### Les emplois :

- Dans les industries agroalimentaires
- Dans la restauration collective : hôpitaux, écoles, maison de retraite...
- Dans la restauration rapide : cafétéria...



## BAC PRO Cuisine

### BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration



### La formation

- La formation comprend un enseignement professionnel en cuisine ou un enseignement de service en salle.

### Période de Formation en Entreprise

2nd BAC PRO: 6 semaines

1ère BAC PRO: 8 Semaines

Tale BAC PRO: 8 Semaines



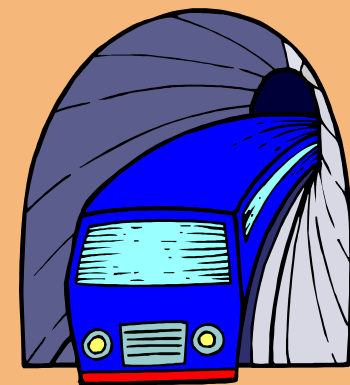


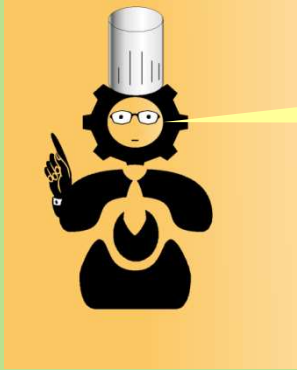
## Restauration et Service

### Où travailler ?

Ces formations vous permettent de travailler dans des milieux très divers :

- Haute gastronomie
  - Auberge
  - Collectivité
  - Hôtellerie de luxe
  - A l'étranger
- Les transports (croisière, avion, train...)



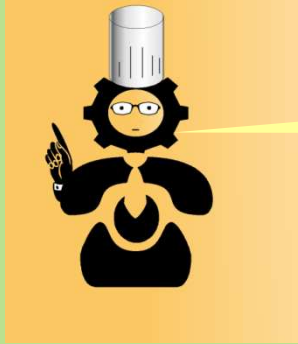


## Maintenance industrielle

### Les qualités nécessaires

- ✓ Savoir utiliser l'outil *informatique*
- ✓ Aimer *travailler en équipe*
- ✓ Être capable de *curiosité technique*
- ✓ Avoir le sens des *responsabilités*
- ✓ Savoir faire preuve *d'autonomie et d'initiative*
- ✓ Pour des élèves aimant les *matières scientifiques et techniques*





## CAP CSI : Conduite de Systèmes industriels

Pour qui ?

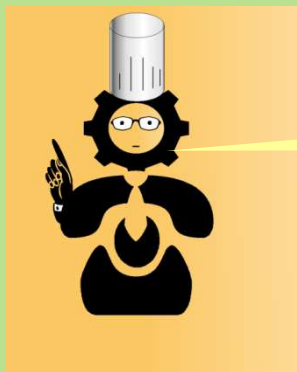
Pour les élèves issus de 3ème qui souhaitent une **insertion professionnelle rapide**

**Période en entreprise :**

- La première année de CAP : 7 semaines
- La deuxième année de CAP : 7 semaines

**Les emplois :**

Le conducteur de système industriels exerce son activité de production, fabrication, conditionnement dans des entreprises de différents secteurs : agro-alimentaire, chimie, transformation des métaux, textile,...



## BAC PRO MEI

En 3 ans après la classe de troisième

En 2 ans après la classe de BEP ou CAP

### La formation

L'agent de maintenance effectue la surveillance, l'entretien et le dépannage courant des organes mécaniques, électriques, hydrauliques et pneumatiques d'installations de production et d'équipements automatisés

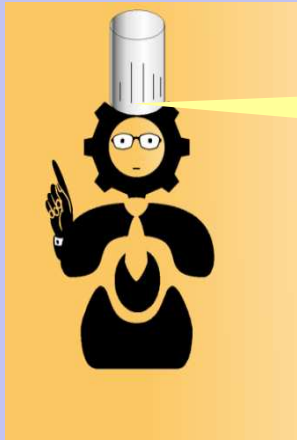
### Périodes de formation en entreprise

2nd BAC PRO : 6 semaines

1ère BAC PRO : 8 Semaines

Tale BAC PRO : 8 Semaines

**Poursuite d'étude possible en BTS MI**



## BAC PRO

### Accueil, Relation Clientèle Usagers

En 3 ans après la classe de troisième

En 2 ans après la classe de BEP

### La formation

Cette formation prépare à des fonctions de chargé(e) d'accueil et de relations clientèle, dans un créneau allant de l'accueil pur à la vente de prestations

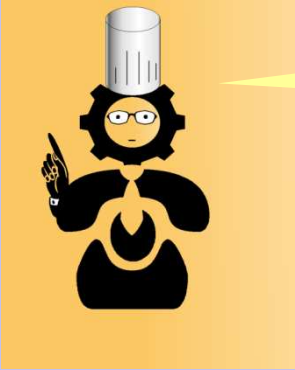
### Les qualités requises

- ✓ Avoir le goût des contacts humains
- ✓ Être souriant
- ✓ Soigner son apparence physique
- ✓ Être dynamique
- ✓ S'exprimer facilement dans un langage clair
- ✓ Être patient



Après le BAC PRO

## Accueil, Relation Clientèle Usagers



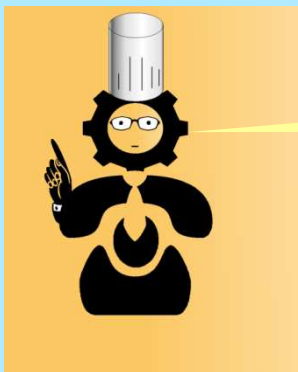
Quels emplois ?

- ✓ Accueil, information, ventes, suivi clientèle (entreprises, collectivités locales, associations...)
- ✓ Hôtesse d'accueil (grande distribution, hôtellerie)
- ✓ Agent d'accueil (SNCF)
- ✓ Agent de comptoir (agences de voyages...)
- ✓ Conseiller clientèle (EDF - GDF...)
- ✓ Guichetier (banques...)



# RESULTATS AUX EXAMENS

	2007	2008	2009	2010
Brevet des collèges	82,6%	83,3%	89,5%	96,2%
CAP APR	100%	87,5%	67%	100%
BEP MEI / RESTAURATION / VAM	-	-	-	100%
BAC PRO MEI	62,5%	80%	83,3%	92,3%
BAC PRO PAAC	84,6%	83,3%	100%	81%
BTS MI	91,7%	92,8%	72%	94,7%



## La vie au Lycée Emmanuel Chabrier

**La vie scolaire** : études, aide et soutien

**L'internat** :

Le lycée dispose d'un internat garçons et filles au collège Jean Monnet. Les élèves sont logés dans des chambres de 4 lits maximum avec bureau.



**Le foyer - Le CVL** : citoyenneté, responsabilité



**Le CDI** : centre de documentation, presse, Promotion de la lecture, ...

# PROJET D'ETABLISSEMENT 2008-2011

Quelques projets :

## LYCÉE

- Accueil
- Réussite
- Extension

## PERSONNELS

- Formation
- Projets
- Equipes

Projet culturel :

«Des auvergnats célèbres ...à la gastronomie auvergnate»

Classe à PAC :

«Accueil Le Corbusier : de l'aménagement architectural au mobilier» 2008-2009

« Visions chimériques » 2009-2010

## ÉLÈVE

- Suivi individualisé
- Orientation, insertion
- Santé, citoyenneté
- Arts et culture

Atelier de pratique artistique

## PARTENAIRES

- Parents
- Entreprises
- Collectivités
- Collèges, lycées
- Gréa

Projet de création d'une unité de granulation de bois

## VIE SCOLAIRE

- Foyer Socio Educatif
- Conseil de la Vie Lycéenne
- Internat

## T.I.C.E

- B2I ( Brevet informatique et Internet )
- ENT ( Environnement numérique de travail )

Nombreuses relations avec les entreprises :

Hôtellerie (fois gras, ...),

Maintenance (adaptation de machines, ...)

# Lycée Emmanuel Chabrier

Le Piny Haut

BP 26

43 201 Yssingeaux cedex

Tel : 04-71-59-02-87

Fax : 04-71-59-12-24

Mail : [Ce.0430953C@ac-clermont.fr](mailto:Ce.0430953C@ac-clermont.fr)

Site web : <http://www3.ac-clermont.fr/etabliss/lycee-yssingeaux/>



## Comment découvrir le lycée ?

- Stage d'observation au lycée : 1/2 journée ou 1 journée
- Journée portes ouvertes



**PORTES OUVERTES  
SAMEDI 19 MARS  
9H - 16H**