



LES BAC PRO PROPOSES DANS L'OUEST GUYANAIS

SOMMAIRE

Agriculture, élevage, aménagement, forêt

- BAC PRO Conduite et gestion de l'exploitation agricole
Spécialité : Système à dominante culture p. 4

Alimentation, hôtellerie, restauration

- BAC PRO Boucher, charcutier, traiteur p. 6
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration p. 8
- BAC PRO Cuisine p. 10
- BAC PRO Poissonnier, écailler, traiteur p. 12

Automobile, engins

- BAC PRO Maintenance de véhicules
Option : voitures particulières p. 14
- BAC PRO Maintenance de véhicules
Option : transport routier p. 16

Bâtiment, travaux publics

- BAC PRO Technicien d'études du bâtiment
Option : études et économie p. 18
- BAC PRO Technicien du bâtiment :
organisation et réalisation du gros œuvre p. 20
- BAC PRO Intervention sur le patrimoine bâti
Option : maçonnerie p. 22

Bois, Ameublement

- BAC PRO Technicien constructeur bois p. 24
- BAC PRO Technicien menuisier agenceur p. 26

Commerce, vente

- BAC PRO Métiers de l'accueil p. 28
- BAC PRO Métiers du commerce et de la vente
Option : Animation et gestion de l'espace commercial p. 30
- BAC PRO Métiers du commerce et de la vente
Option : Prospection-clientèle et valorisation de l'offre commerciale p. 32
- BAC PRO Technicien conseil - vente en alimentation p. 34

Electricité, électronique, énergie

- BAC PRO Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés p. 36

Gestion - administration

- BAC PRO Gestion Administration p. 38

Hygiène, sécurité

- BAC PRO Hygiène, propreté, stérilisation p. 40

Santé, social, soins

- BAC PRO Accompagnement, soins et services à la personne
Option : à domicile p. 42
- BAC PRO Accompagnement, soins et services à la personne
Option : en structure p. 44
- BAC PRO Animation - Enfance et personnes âgées p. 46
- BAC PRO Services aux personnes et aux territoires p. 48

Textile, Habillement

- BAC PRO Métiers de la mode - vêtements p. 50
- BAC PRO Métiers du pressing et de la blanchisserie p. 52

BAC PRO

CONDUITE ET GESTION DE L'EXPLOITATION AGRICOLE

Spécialité : système à dominante
culture



Ce bac pro permet d'obtenir une qualification sur la conduite globale d'une exploitation agricole : productions animales et végétales, sur la gestion, la comptabilité, l'économie et la commercialisation des produits agricoles...

Cette option permet de maîtriser la conduite d'une production végétale (céréales, pommes de terre...): préparer le sol à la récolte, au conditionnement et à la commercialisation du produit.

Si l'exploitation agricole comprend une partie élevage, l'agriculteur s'occupe quotidiennement de son troupeau : alimentation, contrôle de la reproduction, traite, suivi sanitaire... Il doit être capable d'utiliser et d'entretenir tracteurs, charrues, moissonneuses...

Il possède aussi des connaissances en électricité, en soudure, en plomberie qui sont nécessaires pour effectuer rapidement des réparations simples sur les équipements et les bâtiments. Gestionnaire, il prend toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise. Il choisit son mode de production, ses fournisseurs, décide des investissements... Il sait comment négocier ses achats et ses ventes.

Selon la taille de son exploitation, il peut employer un ou plusieurs salariés. Les diplômés peuvent aussi devenir employés hautement qualifiés sur une exploitation agricole ou techniciens de coopérative.

Ce bac pro donne la capacité professionnelle nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation en agriculture.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

Les systèmes de cultures : agronomie, mise en œuvre et rotation des cultures, conduite de chantier de semis, traitements ou récoltes, études et observations des facteurs explicatifs du rendement et de la qualité (sol, climat, peuplement végétal ...), évaluation et optimisation de la fertilité des parcelles, organisation du travail en sécurité et dans le respect de la réglementation...

Le matériel : choix adapté, fonctionnement, conduite, réglage, entretien et réparation.

La zootechnie : place d'un élevage dans une exploitation de grandes cultures, alimentation animale, bâtiments d'élevage, impacts environnementaux...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être responsable
- avoir l'esprit d'observation et d'initiative
- avoir le sens du relationnel
- être intéressé par l'agriculture et ses techniques
- être organisé

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges et/ou l'utilisation de machines.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

A la Maison familiale et rurale (MFR) de Mana

Combien y a-t-il de places ?

25 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths anglais, SVT et technologie.**

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire de ce bac pro peut être chef d'exploitation agricole en blé, maïs, orge, colza... ou encore d'exploitation de polyculture élevage car ce bac pro confère la capacité professionnelle agricole nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation en agriculture.

Mais les diplômés peuvent aussi devenir employés hautement qualifiés sur une exploitation agricole ou techniciens de coopérative.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité « Produits céréaliers »
- BTSA Technologies végétales spécialité « Agronomie et systèmes de cultures »
ou « Amélioration des plantes et technologie des semences » ou « Protection des cultures »
- Certificat de spécialisation
 - Agent de collecte approvisionnement
 - Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
 - Plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel
 - Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
 - Production cidricole

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers de l'agriculture et de la forêt »
Parcours « Les métiers auprès des animaux »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



Le boucher prépare les viandes pour la vente : il découpe, désosse les carcasses, dégraisse et pare la viande.

Le charcutier maîtrise les étapes de la production des jambons, pâtés et saucissons.

Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Ainsi, ils évolueront rapidement vers des postes de responsables de rayon dans la grande distribution ou de responsables de production dans l'industrie agroalimentaire. .

En étant boucher - charcutier - traiteur, il est possible de créer ou de gérer une entreprise. Pour cela, il faudra acquérir de l'expérience et des compétences en gestion et comptabilité...

Le secteur est actuellement en pénurie de main d'œuvre, il n'y a donc aucune difficulté à trouver un emploi !

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

- **la Gestion d'exploitation** : gestion des matières premières et consommables, gestion des moyens techniques, gestion des moyens financiers ; gestion des ressources humaines ; Création-reprise d'entreprise
- **la Production** : organisation de la production, transformation-fabrication
- **la Qualité**
- **la Communication et la commercialisation**
- **le Savoir-faire en cuisine**: préparer la charcuterie et les produits traiteurs.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir une bonne résistance physique
- respecter l'hygiène et la propreté
- être organisé
- être disponible
- être adroit de ses mains

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges
- les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Léopold ELFORT à Mana

Combien y a-t-il de places?

15 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths technologie et SVT.**

Quel est le matériel à prévoir ?

- une veste de cuisine,
- un pantalon de cuisine,
- un tablier,
- des chaussures de sécurité de cuisine,
- un calot ou une coiffe,
- un grand couteau éminceur, un petit couteau d'office, et un économètre.

Pour acheter le matériel nécessaire, il faut prévoir environ 150 euros.

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le secteur est actuellement en pénurie de main d'œuvre, il n'y a donc aucune difficulté à trouver un emploi !

Ce métier peut s'exercer soit chez un artisan, soit en grande surface.

Il y a aussi les industries où le travail est très spécialisé et où les tâches seront effectuées sur un poste ou à la chaîne.

En étant boucher(ère) - charcutier(ière) - traiteur (euse), il est possible de créer ou de gérer une entreprise.

Pour cela, il faudra acquérir de l'expérience et des compétences en gestion et comptabilité.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Boucher
- BP Charcutier-traiteur

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers du goût et des saveurs »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant (réservations, accueil des clients, présentation des menus, conseil, etc.).

Le bac pro « Commercialisation et services en restauration » prépare l'élève à l'accueil et au service de la clientèle dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel, etc. Il faut savoir être à l'écoute et fidéliser la clientèle.

Les élèves apprennent à coordonner l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle ou la transmission des commandes. Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle.

Comme pour le bac pro « Cuisine », les élèves sont sensibilisés à la démarche qualité (qualité nutritive des aliments, diététique, etc.).

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langues vivantes, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

La communication, la démarche commerciale et la relation clientèle :

gérer les relations avec la clientèle, de la réservation de la table à la facturation et à l'encaissement du client.

Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur.

Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs.

L'organisation et les services en restauration :

mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon, etc.), organiser le service, servir les plats et les boissons.

L'animation et la gestion d'équipe :

organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel.

La gestion d'exploitation et d'approvisionnements :

élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes, etc.).

La démarche qualité en restauration :

respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être organisé
- avoir une bonne résistance physique
- être soucieux de l'hygiène et de la propreté
- savoir et aimer travailler en équipe
- avoir une bonne présentation
- être disponible et accepter de travailler le soir, le week-end et les jours fériés

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée
- les allergies aux produits d'entretien

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

12 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths et anglais**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- une blouse,
- 2 chemises blanches à manches courtes
- une jupe noire pour les filles
- un pantalon à pinces noir et un nœud papillon pour les garçons,
- des chaussures noires.

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Cette formation débouche sur des emplois dans les restaurants traditionnels, les brasseries ou en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

La maîtrise de deux langues étrangères permet aux bacheliers d'envisager de travailler à l'étranger.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Management en hôtellerie restauration :
 - * **option A** : Management d'unité de Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration :
 - * **option B** : Management d'unité de Production Culinaires
- BTS Management en hôtellerie restauration :
 - * **option C** : Management d'unité d'Hébergement

Il est également possible de compléter sa formation avec soit une **mention complémentaire** (MC en 1 an), soit un **brevet professionnel** (BP en 2 ans par la voie de l'apprentissage) :

- MC Organisateur de réceptions
- MC Accueil-réception
- BP Barman
- BP Restaurant
- BP Sommelier

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

CUISINE



Le bac pro « Cuisine » permet à l'élève d'apprendre à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons et à dresser les assiettes.

Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats à la carte du restaurant.

Le diplômé de ce bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe mais aussi avec les fournisseurs).

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il devra mettre en œuvre.

Enfin, il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langues vivantes, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

L'organisation et la production culinaire : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer des entrées (potages, hors d'œuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.

L'animation et la gestion d'une équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel.

La gestion des approvisionnements et de l'exploitation : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage. Élaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes.

La communication et la commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Élaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction.

La démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc. Ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être organisé
- avoir une bonne résistance physique
- être soucieux de l'hygiène et de la propreté
- savoir et aimer travailler en équipe
- être disponible et accepter de travailler le soir, le week-end et les jours fériés

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges,
- les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

12 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths et anglais**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- une veste de cuisine,
- un pantalon de cuisine,
- un tablier,
- des chaussures de sécurité de cuisine,
- un calot ou une coiffe,
- un grand couteau éminceur, un petit couteau d'office, et un économe.

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le cuisinier exerce son activité dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques ou encore dans la restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraites, etc.).

L'acquisition de deux langues étrangères au cours de sa formation lui permet de partir travailler à l'étranger.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Management en hôtellerie restauration
* option A : Management d'unité de Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration
* option B : Management d'unité de Production Culinair

Il est également possible de compléter sa formation avec soit une **mention complémentaire** (MC en 1 an), soit un **brevet professionnel** (BP en 2 ans par la voie de l'apprentissage) :

- MC Art de la cuisine allégée
- MC Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Organisateur de réceptions
- BP Cuisinier
- BP Barman
- BP Restaurant
- BP Sommelier

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
Parcours « Les métiers du goût et des saveurs »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR



Le poissonnier prépare et transforme les poissons et les crustacés pour la vente, selon les règles de sécurité et d'hygiène..
Il fait en sorte que son étal soit attrayant.

Ces professionnels acquièrent des connaissances en cuisine et préparent des produits traités à base de produits de la mer.

Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, en commercialisation et en animation d'équipe.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

Le secteur professionnel : acteurs professionnels, les circuits de distribution, les entreprises et organismes du secteur, le vocabulaire professionnel, les produits...

Les techniques professionnelles : préparation des produits pour la vente (filetage, découpage en pavé,...), mise en place de l'étal, transformation des produits (tartare, paupiettes,...), réalisation de plats cuisinés (sauces, paëlla, hors-d'œuvre, plats...) et de plateaux de fruits de mer, conservation...

Les sciences appliquées : nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à respecter, contrôle de la qualité...

L'économie, le droit et la gestion : réglementation du secteur, recherche d'emploi, activité commerciale, organisation du travail, création et reprise d'entreprise, animation d'équipe...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir une bonne résistance physique
- respecter l'hygiène et la propreté
- être organisé
- être disponible
- être manuel

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques empêchant la station debout prolongée ainsi que le port de charges
- les allergies au contact de certains produits alimentaires ou produits d'entretien.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Léopold ELFORT à Mana

Combien y a-t-il de places?

15 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths technologie et SVT**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- une veste de cuisine,
- un pantalon de cuisine,
- un tablier,
- des chaussures de sécurité de cuisine,
- un calot ou une coiffe,
- un grand couteau éminceur, un petit couteau d'office, et un économe.

Pour acheter le matériel nécessaire, il faut prévoir environ 150 euros.

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Avec le bac pro, ils peuvent devenir rapidement chef d'entreprise ou gérant dans le commerce artisanal, responsable de rayon en moyenne et grande surface.

Les grossistes recrutent ces professionnels comme commerciaux.

Les secteurs de l'industrie agroalimentaire et de la restauration offrent aussi des postes.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Employé traiteur

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »

Le Dico des métiers

Parcours « Les métiers du goût et des saveurs »

Fiches métiers ONISEP

Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

MAINTENANCE DES VÉHICULES

Option voitures particulières



Le titulaire de ce bac pro est un technicien d'atelier.

Sa formation lui permet d'établir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés.

Il peut élaborer une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts.

Il exécute les réparations ou donne au personnel exécutant les indications nécessaires.

Il sait également organiser et gérer un atelier pour en favoriser le fonctionnement.

Enfin, il accueille et conseille la clientèle.

Ce technicien d'atelier peut travailler dans le réseau après-vente des réseaux constructeurs (succursales, concessionnaires, agents), dans l'atelier de maintenance d'entreprises de transport qui traitent des véhicules toutes marques ou d'une administration, dans un garage indépendant ou pour une flotte de véhicules.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

La motorisation : transformation de l'énergie, alimentation en carburant et en air, allumage, antipollution.

La transmission : embrayages, boîte de vitesses, réducteurs, ponts, arbres de transmission, couples, régime, puissance.

La liaison au sol : trains roulants, suspension, pneumatiques, direction, freinage, châssis.

La production et l'utilisation de l'énergie électrique.

La production et l'utilisation des énergies auxiliaires.

Le confort, l'aide à la conduite, la sécurité.

Les activités de service : communication et commercialisation, organisation de la maintenance, qualité, prévention des risques professionnels.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- aimer la mécanique,
- aimer démonter, réparer,
- être capable de faire des travaux avec précision,
- ne pas avoir peur de se salir les mains,
- être respectueux des consignes de sécurité
- être sérieux et avoir le sens des responsabilités.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges,
- toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... »

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Raymond TARCY à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

20 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths technologie et physique-chimie** .

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le diplômé peut travailler dans le réseau « après-vente » d'un constructeur, d'un centre auto, d'un centre de réparation rapide, d'un atelier de maintenance d'entreprise de transport ou de certaines administrations et dans les garages indépendants.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Après-vente automobile option véhicules particuliers

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers de l'automobile »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

MAINTENANCE DES VÉHICULES

Option transport routier



Le titulaire de ce bac pro est un technicien d'atelier.
Sa formation lui permet d'établir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés.

Il peut élaborer une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts.
Il exécute les réparations ou donne au personnel exécutant les indications nécessaires.

Il sait également organiser et gérer un atelier pour en favoriser le fonctionnement.

Enfin, il accueille et conseille la clientèle.

Ce technicien d'atelier peut travailler dans le réseau après-vente des réseaux constructeurs (succursales, concessionnaires, agents), dans l'atelier de maintenance d'entreprises de transport qui traitent des véhicules toutes marques ou d'une administration, dans un garage indépendant ou pour une flotte de véhicules.

L'option véhicules industriels forme des techniciens d'atelier qui assurent l'entretien et la réparation des poids lourds. Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du CAP Maintenance des véhicules automobiles option véhicules industriels

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

La motorisation : transformation de l'énergie, alimentation en carburant et en air, allumage, antipollution.

La transmission : embrayages, boîte de vitesses, réducteurs, ponts, arbres de transmission, couples, régime, puissance.

La liaison au sol : trains roulants, suspension, pneumatiques, direction, freinage, châssis.

La production et l'utilisation de l'énergie électrique.

La production et l'utilisation des énergies auxiliaires.

Le confort, l'aide à la conduite, la sécurité.

Les activités de service : communication et commercialisation, organisation de la maintenance, qualité, prévention des risques professionnels.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- aimer la mécanique,
- aimer démonter, réparer,
- être capable de faire des travaux avec précision,
- ne pas avoir peur de se salir les mains,
- être respectueux des consignes de sécurité
- être sérieux et avoir le sens des responsabilités.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges,
- toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... »

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Raymond TARCY à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

20 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths technologie et physique-chimie** .

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le diplômé peut travailler dans le réseau « après-vente » d'un constructeur, d'un centre auto, d'un centre de réparation rapide, d'un atelier de maintenance d'entreprise de transport ou de certaines administrations et dans les garages indépendants.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Après-vente automobile option véhicules de transport routier
- BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention
- BTS moteurs à combustion interne

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers de l'automobile »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

TECHNICIEN D'ÉTUDES DU BÂTIMENT

Option études et économie



Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié qui connaît les matériaux, les techniques de construction et leurs coûts.

Il participe à l'élaboration d'un dossier d'étude de construction, exploite les notes de calcul et prépare les dessins d'exécution. Il planifie les opérations de chantier, met au point les méthodes et les procédés de fabrication.

En tant que responsable du chantier, il prépare le travail, détermine les besoins en personnels et en matériel, décompose le travail en ouvrages élémentaires, décrit les travaux, répartit les tâches et suit le travail.

En fin de chantier, il prend en charge la facturation. En effet, il est formé à la gestion économique de base des travaux. Il a un rôle de relais entre le bureau et le chantier.

Il travaille dans le cadre des programmes publics ou privés de constructions neuves, de rénovations ou de réhabilitations. Il peut exercer en entreprise ou en cabinet d'économie de la construction comme métreur ou technicien d'études de prix. Il peut également travailler en cabinet de maîtrise d'œuvre ou en bureaux d'études techniques comme dessinateur DAO. Enfin, il peut être technicien chargé du suivi des travaux en entreprise artisanale ou dans un service technique des collectivités territoriales.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

- L'élaboration d'un dossier de définition des ouvrages,
- L'estimation du coût du programme de construction,
- La consultation des entreprises
- L'élaboration des offres de prix
- L'attribution des marchés
- La préparation des travaux
- Le suivi de la réalisation
- La réception et le bilan de l'opération

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir des compétences techniques
- être rigoureux
- avoir des qualités humaines
- avoir de l'autorité

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou difficile la station debout prolongée et/ou le port de lourdes charges,
- allergie à certains produits ou matériaux (colle, ciment...)

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Raymond TARCY à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

28 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths arts et technologie**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire de ce bac pro peut exercer en entreprise ou en cabinet d'économie de la construction comme métreur ou technicien d'études de prix.

Il peut également travailler en cabinet de maîtrise d'œuvre ou en bureaux d'études techniques comme dessinateur DAO.

Enfin, il peut être technicien chargé du suivi des travaux en entreprise artisanale ou dans un service technique des collectivités territoriales.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Bâtiment
- BTS Etudes et économie de la construction

Des dispenses d'unités d'enseignement sont prévues pour les élèves désirant préparer un second bac pro du bâtiment ou un bac pro Énergétique.

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers du bâtiment et des travaux publics »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

TECHNICIEN DU BÂTIMENT

Organisation et réalisation du gros
œuvre (TB ORGO)



Le titulaire de ce diplôme réalise, à partir de consignes qui lui sont données, l'ensemble des travaux du gros œuvre dans les secteurs suivants : construction de maisons individuelles, de bâtiments divers, d'ouvrages d'art, travaux de maçonnerie générale, fabrication d'éléments en béton pour la construction.

Qu'il travaille seul ou en équipe, il est souvent autonome sur le chantier et responsable de la bonne exécution et du suivi des travaux qui lui sont confiés.

Il peut également être amené à assurer des fonctions de représentation simple et de tutorat ponctuel.

Son activité suppose qu'il ait de bonnes connaissances théoriques et procédurales: lecture de plan, règles et consignes de sécurité, traçage, technique d'application d'enduit ou de maçonnerie..

En fonction de ses attentes, son expérience et de ses aptitudes, il pourra progressivement encadrer quelques ouvriers de qualification moindre et même évoluer vers la direction d'équipe, l'encadrement de chantier, la création ou la reprise d'une entreprise artisanale.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

les enseignements professionnels porteront sur :

- **L'étude des constructions** : techniques graphiques, études technologiques, mécanique, résistance des matériaux...
- **La préparation et le suivi du chantier** : plan d'installation de chantier, calendrier prévisionnel d'exécution, méthode d'exécution des ouvrages, hygiène et sécurité, étude des coûts et de prix, suivi de chantier...
- **La mise en œuvre d'éléments en béton armé** : coffrage, ferrailage, bétonnage, manutention et pose de composants, maçonnerie, travaux de terrassement et de blindage, électricité, travaux de réhabilitation, essais, mesures et contrôles...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être capable de prendre des initiatives,
- avoir le sens des responsabilités,
- être consciencieux et appliqué,
- savoir s'adapter,
- avoir de bonnes aptitudes physiques...

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou difficile la station debout prolongée et/ou le port de lourdes charges,
- allergie à certains produits ou matériaux (colle, ciment...)

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

14 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths arts et technologie**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire du baccalauréat TB ORGO, peut travailler dans une entreprise artisanale, une PME ou une grande entreprise dans les secteurs :

- de la construction de maisons individuelles,
- de la construction de bâtiments divers,
- de la construction d'ouvrages d'art,
- de la fabrication d'éléments en béton pour la construction ...

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Bâtiment
- BP Maçon
- BP Plâtrerie et plaque

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers du bâtiment et des travaux publics »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

INTERVENTION SUR LE PATRIMOINE BATI Option: Maçonnerie



Ce professionnel intervient sur le patrimoine architectural, sur des bâtiments anciens ou historiques d'avant 1945. Ses connaissances des techniques, des matériaux et des systèmes de construction traditionnels lui permettent d'identifier le bâti, d'apprécier l'architecture d'un édifice à rénover. Après avoir analysé l'état des structures, il recherche les causes des dégâts, des dégradations et propose un diagnostic pour restaurer et préserver une construction tout en tenant compte de l'édifice, du coût de l'opération.. Il collabore avec le chef d'entreprise. Sa formation en management peut l'amener aux fonctions de chef de chantier, d'adjoint conducteur de travaux.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués... les enseignements professionnels porteront sur :

- la réalisation de différents ouvrages de maçonnerie tels que des arcs, des voûtes, des coupes ou encore des sols anciens, des planchers
- L'utilisation des matériaux et des techniques de réalisation locales et traditionnelles : pierre de taille, briques (terre cuite, terre crue), pierres sèches, moellons, maçonneries mixtes.
- La réalisation des parements enduits, traite des parements de pierre et de brique et la participation à la reprise en sous œuvre ou aux fondations
- La modification du bâti existant tout en intégrant de façon la plus compatible les éléments nécessaires ou réglementaires pour réaliser les drainages, les réseaux et canalisations pour répondre aux exigences et aux normes actuelles

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être capable de prendre des initiatives,
- avoir le sens des responsabilités,
- être consciencieux et appliqué,
- savoir s'adapter,
- avoir de bonnes aptitudes physiques...

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou difficile la station debout prolongée et/ou le port de lourdes charges,
- allergie à certains produits ou matériaux (colle, ciment...)

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

14 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths arts et technologie.**

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire du baccalauréat Intervention sur le patrimoine bâti peut travailler dans une entreprise artisanale, une PME ou une grande entreprise dans le secteur du bâtiment.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Bâtiment
- BP Enveloppe des bâtiments: conception et réalisation
- BTS Etudes et économie de la construction

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers du bâtiment et des travaux publics »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

TECHNICIEN CONSTRUCTEUR BOIS (TCB)



Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre des ouvrages de structure, d'ossature et de charpente réalisés en bois et composants dérivés.

Son activité consiste à :

- préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et des normes de la construction bois. Il s'appuie aussi sur les contraintes de l'entreprise ;
- réaliser les ouvrages selon les techniques et procédés courants de préfabrication et de mise en œuvre de la charpente et de la construction bois ;
- organiser, animer et gérer le suivi de la réalisation d'un chantier de construction bois dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers et compagnons professionnels.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu auras des cours qui te permettront de :

- **Réaliser l'analyse technique d'un ouvrage** : choisir et justifier les solutions techniques, établir les plans d'exécution, les quantités de matériaux et composants nécessaires.
- **Préparer une fabrication et sa mise en œuvre sur chantier** : décoder et analyser les données opératoires et de gestion, établir le processus de fabrication et produire les documents de suivi de chantier.
- **Réaliser et suivre des ouvrages en entreprise** : animer une équipe de travail, communiquer avec les différents partenaires, rendre compte du déroulement des activités de fabrication et de mise en œuvre sur chantier.
- **Fabriquer un ouvrage** : assurer la sécurité des postes de travail, préparer les matériaux, effectuer les calculs de dimension et de géométrie des éléments, conduire les opérations de taille, d'usinage, d'assemblage, de finition et traitement, assurer la maintenance des matériels
- **Mettre en œuvre un ouvrage sur chantier** : conduire les opérations de sécurité, contrôler la conformité, approvisionner le chantier, lever les structures, gérer l'environnement, assurer la maintenance périodique des ouvrages.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être créatif
- avoir des connaissances informatiques
- maîtriser le dessin et les logiciels spécialisés
- être organisé et responsable
- avoir la fibre commerciale

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges,
- les allergies à certains produits ou matériaux (colle, sciure, plastique...)
- les allergies à la poussière.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

14 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths arts et technologie.**

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- un casque anti-bruit,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils.

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire du bac pro TCB exerce son activité dans les entreprises artisanales ou industrielles qui fabriquent et installent des ouvrages de structure, d'ossature et de charpente en bois et dérivés dans les domaines du bâtiment, de l'habitat et de l'environnement.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Charpente-couverture

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »

Le Dico des métiers

Parcours « Les métiers du bâtiment et des travaux publics »

Fiches métiers ONISEP

Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

TECHNICIEN MENUISIER AGENCEUR (TMA)



Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure.

Il construit aussi des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, salles de bain, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion...

Son activité consiste à :

- préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise ;
- réaliser les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en œuvre de la menuiserie et de l'agencement ;
- organiser, animer et gérer le suivi de la réalisation d'un chantier dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers et compagnons professionnels.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

en enseignement professionnel, tu apprendras à :

- réaliser l'analyse technique d'un ouvrage,
- préparer et étudier une fabrication,
- conduire des opérations de fabrication,
- étudier une fabrication : analyser les données de définitions, opératoires et de gestion, proposer des améliorations et quantifier les matériaux et composants,
- préparer une fabrication : établir le processus de production, le mode opératoire et les documents de fabrication,
- suivre la production en entreprise : prendre en compte les règles d'hygiène et de sécurité au travail, animer une équipe au sein de l'atelier, émettre des avis et propositions...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être créatif
- avoir des connaissances informatiques
- maîtriser le dessin et les logiciels spécialisés
- être organisé et responsable
- avoir la fibre commerciale

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges,
- les allergies à certains produits ou matériaux (colle, sciure, plastique...)
- les allergies à la poussière.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

14 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths arts et technologie** .

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- un casque anti-bruit,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils.

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire de ce bac pro trouvera un emploi dans les PME en menuiserie du bâtiment et/ou d'agencements extérieurs et intérieurs pour l'habitat collectif et individuel.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Systèmes constructifs bois et habitat

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers du bâtiment et des travaux publics »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

METIERS DE L'ACCUEIL



Le bac pro forme des chargés de l'accueil exerçant dans toutes organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique. Le titulaire de ce diplôme exerce des fonctions de chargé d'accueil, de standardiste, de téléconseiller. Il peut également occuper des postes d'agent multiservices d'accueil dans les hôpitaux ou être agent d'accueil ou agent d'escorte dans les transports. Il maîtrise au moins une langue étrangère, les outils téléphoniques évolués, les logiciels de bureautique ainsi que les logiciels spécifiques à l'accueil. Formé aux techniques relationnelles, il traite les demandes en face-à-face ou par téléphone, évalue la satisfaction de l'interlocuteur, prend en charge les réclamations. Il a également des compétences commerciales. Il connaît les caractéristiques de la clientèle et sait vendre des services ou produits liés à l'accueil et participe à la fidélisation de la clientèle.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

L'accueil en face à face : l'expression orale, la procédure d'accueil (la prise de contact, le filtrage, la gestion de l'attente...), l'analyse et le traitement de la demande, la prévention et la gestion des situations difficiles, la rédaction et la diffusion de message...

L'accueil téléphonique : les standards téléphoniques, l'accueil téléphonique (les enjeux, les étapes, les chartes), les motifs et les techniques de filtrage, la communication téléphonique, la prise de rendez-vous...

La gestion de la fonction accueil : la gestion de l'espace de travail (le poste de travail, l'organisation du travail administratif, l'aménagement de l'espace accueil, la sécurité à l'accueil...), le suivi des activités d'accueil, la continuité et la qualité de service d'accueil

La vente de services ou de produits associée à l'accueil : l'environnement commercial de l'entreprise, la préparation de l'entretien de vente, les techniques de vente, les opérations d'encaissement, le traitement des réclamations...

Les activités administratives connexes à l'accueil : la gestion du courrier, la réservation de salles et de matériels, la gestion des fournitures et du petit matériel...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir une bonne élocution
- avoir une bonne résistance au stress
- avoir le sens du service, de la discrétion, de la courtoisie
- avoir le sens de l'organisation, de l'initiative et de l'anticipation
- avoir une présentation soignée

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- Toute difficulté physique rendant impossible ou pénible la station assise prolongée

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Raymond TARCY à Saint-Laurent
Au LPO Léopold ELFORT à Mana

Combien y a-t-il de places?

14 places à Raymond TARCY
20 places à Léopold ELFORT

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths anglais, LV2 et histoire-géographie.**

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

L'accueil est présent dans toutes les organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique. Les secteurs d'activité sont multiples : banques, services de santé, tourisme, culture, la Poste, transports collectifs, immobilier, grande distribution ou hôtellerie-restauration.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Négociation et digitalisation Relation Client

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL



Le titulaire du baccalauréat professionnel « Métiers du commerce et de la vente » s'inscrit dans une démarche commerciale active. Son activité consiste à :

- accueillir, conseiller et vendre des produits et des services associés,
- contribuer au suivi des ventes,
- participer à la fidélisation de la clientèle et au développement de la relation client.

Selon les situations, il pourra aussi :

- prospecter des clients potentiels,
- participer à l'animation et à la gestion d'une unité commerciale.

Et cela, dans le but de participer à la construction d'une relation client durable. Ce bac pro forme à vendre, conseiller, participer à la fidélisation de la clientèle, développer la relation client, à l'animation de la surface de vente, aux opérations d'information et aux ventes promotionnelles, et à assurer la gestion commerciale attachée à sa fonction : approvisionnement, mise en place, gestion de l'unité commerciale.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

La gestion : réassort et approvisionnement, commandes et réception, contrôle. Espace de vente et implantation de produits, opérations de règlement, gestion de stocks, inventaire. Gestion de l'unité : mesure d'une performance, comparaison d'objectifs. Hygiène et sécurité

L'animation : ambiance, signalétique, attractivité, préparation et mise en œuvre d'actions, évaluation

La vente : préparation, présentation du produit, argumentation et conseil, auto-évaluation. Conclusion ; réclamations

La mercatique : emballage, conditionnement, prix, distribution, communication et fidélisation ; application à un produit

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir le goût du contact,
- aimer communiquer,
- avoir le sens de la gestion et de l'organisation,
- avoir une bonne présentation,
- être autonome..

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- Toute difficulté physique rendant impossible ou pénible la station debout prolongée

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Lumina SOPHIE à Saint-Laurent
Au LPO Léopold ELFORT à Mana

Combien y a-t-il de places?

28 places au LPO L. SOPHIE

20 places au LPO L. ELFORT

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths, anglais, LV2 et histoire géographique** .

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Les employés commerciaux sont assistants de vente, conseillers ou encore adjoints du responsable de vente, des petites unités commerciales. Ils peuvent exercer dans une entreprise de distribution ou dans une entreprise de production avec espace de vente intégré.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- MC Vendeur spécialisé en alimentation
- BTS Management des unités commerciales
- BTS Négociation et digitalisation Relation
- FCIL Vendeur de produits multimédia
- MC Assistance, conseil, vente à distance

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »

Le Dico des métiers

Voie Pro « les métiers de la vente et du commerce »

Parcours « les métiers du marketing et de la publicité »

Parcours « les métiers du commerce et de la vente »

Fiches métiers ONISEP

Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC

METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

PROSPECTION-CLIENTÈLE ET VALORISATION DE L'OFFRE COMMERCIALE



Ce bac pro forme des élèves à prospecter une clientèle potentielle. L'élève apprend à élaborer un projet et une stratégie de prospection, à construire un fichier clients, à concevoir des outils d'aide à la prospection (fiche prospect, plan d'appel, lettre de publipostage), à exploiter et analyser les résultats, et à savoir en rendre compte auprès de son équipe en transmettant les informations du terrain au responsable commercial et en suivant de façon permanente la satisfaction de la clientèle. Son activité nécessite soit des déplacements en visite de clientèle, y compris en démarchage à domicile, soit une relation client à distance, sur des horaires de travail d'une amplitude variable. Il peut, par ailleurs, être conduit à effectuer une partie de son activité au sein de son entreprise pour accueillir des clients ou pour réaliser des tâches de préparation et de suivi des ventes. Lors du démarchage, il incite ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose. Il peut être amené à effectuer une démonstration et à négocier les conditions de la vente (prix, délais, quantités, conditions de paiement). Il prend ensuite la commande. Son rôle consiste également à fidéliser sa clientèle en lui rendant visite ou en la contactant régulièrement. Il participe en outre à la mise en place et à la réalisation de manifestations commerciales décidées par son entreprise et il en exploite les retombées. Il organise son travail en autonomie et doit faire preuve d'initiative, de dynamisme et de persévérance.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

La prospection et le suivi de clientèle : le ciblage, les techniques de prospection, les supports et stratégies. Les supports du suivi des opérations commerciales, les outils de gestions...

La communication, la négociation : la gestion du temps et du stress, la connaissance de soi. Les enjeux de la communication, la communication orale, écrite, visuelle. Les techniques de communication (questionnement, écoute, argumentation, etc.), offre commerciale, vente en présence et à distance...

La technologie de l'information et de la communication appliquées à la vente : recherche d'information sur internet et son exploitation, gestion sur intranet et réseaux locaux, production de synthèses écrites numériques, documents commerciaux multimédias...

La mercatique : composantes du marché, études documentaires et études de marché, produits, prix, distribution, communication commerciale, adaptation de l'offre, fidélisation, les forces de vente dans l'entreprise et l'équipe commerciale

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir le goût du contact et de la communication,
- avoir une bonne présentation et une bonne élocution
- être autonome
- être dynamique et organisé
- savoir écouter et convaincre
- savoir prendre des initiatives et être disponible

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Raymond TARCY à Saint-Laurent
Au LPO Léopold ELFORT à Mana

Combien y a-t-il de places?

14 places au LPO R. TARCY

20 places au LPO L. ELFORT

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths anglais, LV2 et histoire géographique**.

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire de ce diplôme travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise, avec le statut de VRP.

Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers des postes de responsable d'équipe de vente ou peut aussi devenir représentant multi-carte ou agent commercial.

Il travaille alors pour plusieurs entreprises, et est rémunéré à la commission.

Les emplois se trouvent dans n'importe quel secteur ou type de services, hors secteurs réglementés et produits à technicité très pointue.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Négociation et Relation Client
- BTS Management des unités commerciales
- FCIL Vendeur de produits multimédia
- MC Assistance, conseil, vente à distance

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »

Le Dico des métiers

Voie Pro « Les métiers de la vente et du commerce »

Parcours « Les métiers du marketing et de la publicité »

Parcours « Les métiers du commerce et de la vente »

Fiches métiers ONISEP

Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

TECHNICIEN CONSEIL- VENTE EN ALIMENTATION



Le titulaire de ce bac pro gère les produits frais, ultra frais et surgelés, les produits traiteur ou de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Il organise la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente. Le maintien de la qualité repose sur ses connaissances technologiques. Des capacités d'animateur lui sont également demandées pour mettre en œuvre des propositions de promotion. Il suit et applique les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement. Il connaît les méthodes de production et les divers types de qualification des produits et en informe les clients.

Ce technicien peut occuper un poste de vendeur-conseil, second de rayon, adjoint de rayon, adjoint au manager de rayon. Il est donc placé sous la responsabilité soit d'un chef de rayon en grande surface, soit du directeur ou de gérant de magasin en très petite, petite ou moyenne surface. Son degré de responsabilité et d'autonomie est donc variable.

Avec de l'expérience et une formation complémentaire, il pourra accéder à un poste de responsable de rayon ou de gérant de magasin.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

Les produits alimentaires : biologie, biochimie ; étude du marché de l'alimentaire et de l'évolution des modes de consommation alimentaire.

La mercatique : connaissance du marché, élaboration d'une démarche mercatique.

Le monde de l'entreprise : fonctionnement et vie de l'entreprise, enseignements juridiques.

La gestion commerciale : approvisionnement des rayons (achats, livraisons), outils de la gestion commerciale (gestion de trésorerie ou calcul du chiffre d'affaires d'un rayon), documents commerciaux, organisation du travail dans le rayon, réglementation commerciale et du secteur.

Les techniques de vente : négociation commerciale, suivi des ventes, organisation d'animations commerciales et de promotions, langue étrangère.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir le goût du contact et de la communication,
- avoir une bonne présentation et une bonne élocution
- être autonome
- être dynamique et organisé
- savoir écouter et convaincre
- savoir prendre des initiatives et être disponible

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

A l'ensemble scolaire catholique Cécile CHEVIET de Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places ?

25 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths anglais, SVT et technologie.**

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le diplômé peut travailler comme adjoint ou responsable de rayon, vendeur de produits alimentaires, gérant de magasin de proximité.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Technico-commercial

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »

Le Dico des métiers

Voie PRO « Les métiers de la vente et du commerce »

Fiches métiers ONISEP

Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

MÉTIERS DE L'ÉLECTRICITÉ ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTÉS



Le titulaire de ce bac pro contribue à la performance énergétique des bâtiments et des installations. Il s'adapte à l'évolution des techniques, des technologies, des méthodes et des matériels. Il propose des solutions techniques minimisant l'impact sur l'environnement. Il appréhende la composante économique de ses travaux. Il communique (y compris en langue étrangère) avec son environnement professionnel (client, hiérarchie, équipe, autres intervenants ...). Il appréhende l'entreprise et son environnement.

Les activités professionnelles (préparation des opérations avant la réalisation, la mise en service, la maintenance) peuvent s'exercer dans les secteurs : des réseaux ; des infrastructures ; des quartiers, des zones d'activité ; des bâtiments (résidentiel, tertiaire et industriel) ; de l'industrie ; des systèmes énergétiques autonomes et embarqués.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

Électrotechnique : lois fondamentales du courant continu et alternatif, des machines électriques (moteurs, transformateurs) : calculs et mesures pour effectuer les dimensionnements et les choix de composants.

Énergie (distribution, utilisation, commande) : gestion de l'énergie (haute tension mais surtout basse tension) comme le délestage ; les différentes applications terminales dont les moteurs, l'électrothermie par résistance, par rayonnement, par induction, l'éclairage (petit tertiaire, local industriel, espace extérieur) ; les interrupteurs (tout ou rien) et les modulateurs, dans le bâtiment et l'industrie.

Communication et traitement de l'information : connaître et savoir installer (avec quelques notions de programmation) les installations communicantes (détecteur d'incendie, vidéo surveillance, etc.), les réseaux (téléphoniques, informatiques, internet, etc.).

Qualité, sécurité et réglementation : connaissance des normes, textes et réglementation à respecter impérativement en ayant conscience des risques ; éléments de prévention.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir un bon esprit d'analyse et de synthèse,
- avoir le sens des responsabilités, des qualités relationnelles, de l'exigence de la qualité,
- être capable de travailler en autonomie et en équipe...

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée
- toutes difficultés physiques rendant pénibles les positions « courbé, à genoux, couché... ».

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Raymond TARCY à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

28 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths technologie et physique-chimie**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- un bleu de travail,
- une paire de chaussures de sécurité,
- divers outils

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 150 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Dans les entreprises de toutes tailles et de différents secteurs d'activités : électricité du bâtiment, construction électrique, automatismes industriels, électricité générale, maintenance et services techniques, etc.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Electrotechnique
- BP Equipements sanitaires
- BP Monteur dépanneur en froid climatisation
- BP Monteur en installations de génie climatique
- MC Technicien ascensoriste (service et modernisation)

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Parcours « Les métiers du bâtiment et des travaux publics »
Parcours « Energies »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

GESTION- ADMINISTRATION



Le titulaire du baccalauréat professionnel Gestion-Administration assure les activités relevant de la gestion administrative principalement au sein d'entreprises de petite et moyenne taille (artisanat, commerce, TPE, PME-PMI, ETI), de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations.

Le gestionnaire administratif :

- facilite les relations externes de l'organisation,
- assure les activités nécessaires au bon déroulement de la gestion administrative des relations avec les salariés,
- produit et traite les informations qualitatives et quantitatives en vue de les diffuser tant à l'interne qu'à l'externe en s'adaptant aux divers modes de travail mis en place,
- intervient dans la gestion administrative des projets de l'entreprise en tant qu'assistant administratif.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langues vivantes, prévention-santé-environnement, économie-droit, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître toutes les activités que recouvre la gestion administrative et qui sont regroupées en 4 pôles :

Gestion administrative des relations externes : maintenir la relation avec les tiers

Relations avec les fournisseurs, les clients, les sous-traitants, les usagers, les banques, les administrations...

Gestion administrative des relations avec le personnel : renforcer la cohésion sociale

Suivi des dossiers des salariés, rémunérations, relations avec les organismes sociaux...

Gestion administrative interne : améliorer la productivité administrative

Réunions, courrier téléphone, accueil, agendas, travail collaboratif, transmission d'informations...

Gestion administrative des projets : accompagner les projets

Suivi, évaluation et clôture des projets...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir le sens de l'organisation et du relationnel,
- aimer travailler en équipe et savoir s'adapter,
- avoir une bonne maîtrise du français écrit,
- avoir de bonnes aptitudes en langues vivantes,
- être intéressé par les technologies de l'information et de la communication,
- avoir l'esprit d'initiative...

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station assise prolongée

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Lumina SOPHIE à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

28 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths langues vivantes et histoire-géo.**

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Dans tout type d'entreprise ou administration, quels qu'en soient le secteur ou la nature.

Ce bac pro permet aussi de se présenter aux concours administratifs de catégorie B ou C.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Assistant de gestion de la PME-PMI
- BTS Communication
- BTS Support à l'action managériale
- BTS Comptabilité et gestion des organisations

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

- Guide régional « Après la 3ème »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
- Le Dico des métiers
- Parcours « Les métiers de la comptabilité et de la gestion »
- Fiches métiers ONISEP
- Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

HYGIÈNE, PROPRETÉ ET STÉRILISATION (HPS)



Le spécialiste de l'hygiène, de la propreté et de la stérilisation est responsable de chantiers dans différents secteurs d'activité : le nettoyage industriel des locaux, des zones à risques et des zones protégées, l'assainissement, le nettoyage (propreté urbaine et rurale).

Ses responsabilités vont de la prise en charge du client au contrôle de la qualité.

Il analyse les besoins, propose une solution et participe à l'élaboration du cahier des charges.

Il établit l'organisation du chantier (durée, méthode, matériel, personnel). Il en assure la mise en place, la gestion et le contrôle. Il a également en charge la gestion du matériel et du parc de véhicules.

Par ailleurs, ses fonctions d'animation le conduisent à mener des réunions.

En relation avec les clients et les fournisseurs, il fait le lien entre l'entreprise et le personnel d'intervention.

Le secteur est plein développement grâce à la prise en compte de l'environnement et de sa protection.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

L'organisation des interventions : analyse et planifications des opérations, gestion des ressources matérielles, plan de prévention, démarche qualité, contraintes économiques...

L'élaboration et/ou mise en œuvre des procédures et modes opératoires : maîtrise des techniques d'entretien courant et de remise en état y compris en milieux sensibles, maîtrise des opérations de stérilisation...

La conduite d'une équipe

La gestion des opérations de maintenance : gestion du matériel et des équipements, organisation de la maintenance...

La communication en situation professionnelle : relation avec les équipes de travail et la hiérarchie, relations avec les clients, les usagers et les fournisseurs...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être organisé
- être rigoureux dans le travail
- avoir le goût du contact
- avoir une bonne résistance physique

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges et/ou l'utilisation de machines,
- les allergies à certains produits d'entretien et/ou aux poussières.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Lumina SOPHIE à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

14 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths physique-chimie et technologie.**

Quel est le matériel à prévoir ?

- un pantalon « bleu de travail »,
- un pantalon blanc en coton,
- 2 charottes en coton,
- une paire de chaussures de sécurité,
- 2 tuniques ou T-shirt blancs unis en coton,
- une paire de gants tous travaux,
- une paire de gants de ménage.

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 120 euros.*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le titulaire du bac pro hygiène, propreté, stérilisation peut travailler :

Dans des établissements de soins, paramédicaux, laboratoires, cliniques vétérinaires...

Dans les industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, spatiales, entreprises de stérilisation...

Dans des sociétés de nettoyage industriel dans les locaux commerciaux, administratifs industriels, sportifs, culturels, transports collectifs...

**Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?
Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.**

Par exemple :

- BTS Hygiène propreté environnement
- DUT Hygiène sécurité environnement

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Voie Pro « Les métiers de la propreté et de l'environnement »
Zoom métiers « Les métiers de la propreté et des services associés »
Parcours « Les métiers de l'environnement et du développement durable »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE (ASSP)

Option : à domicile



Le bac pro ASSP option "à domicile" forme des professionnels capables d'aider au quotidien, des enfants, des adultes, des personnes âgées ou des personnes en situation de handicap.

Le titulaire de ce bac pro donne des soins d'hygiène et de confort (aide à la toilette, entretien de la chambre, etc.) et prépare les repas. Il surveille l'état de santé de la personne dont il a la charge.

Il connaît les techniques nécessaires pour le nettoyage des locaux, l'entretien du linge et peut proposer d'aménager l'espace pour favoriser l'autonomie des personnes.

Il s'occupe des documents de la vie quotidienne (factures, demandes d'aides financières, etc.).

Il sait également élaborer un projet individualisé (ou projet de vie) avec la personne, son entourage et les professionnels concernés.

Dans le cadre de son travail, il est amené à organiser des activités de loisirs pour le maintien de l'autonomie et de la vie sociale de la personne.

Il collabore avec les professionnels de santé, les travailleurs sociaux et les partenaires institutionnels.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

- **Nutrition-alimentation** pour apprendre à connaître les aliments et leurs qualités, les besoins nutritionnels des enfants, des adultes et des personnes âgées...
- **Services à l'usager** pour apprendre à préparer les repas, entretenir le linge et l'environnement des personnes, à gérer un budget familial, à s'occuper des documents administratifs...
- **Ergonomie-soins** pour apprendre les techniques de soins d'hygiène et de confort (aide à la toilette, habillage, aide à la prise de médicaments...)
- **Animation-éducation à la santé** pour connaître des activités de groupes permettant le maintien de l'autonomie et de la vie sociale et apprendre à animer des réunions de travail
- **Sciences médico-sociales** pour connaître les besoins des personnes aux différentes étapes de la vie ainsi que les réponses des institutions (notions en matière de politique de santé publique)...
- **Biologie et microbiologie appliquée** pour étudier le système immunitaire, le système locomoteur, les maladies génétiques....

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- aimer communiquer,
- savoir être à l'écoute des autres,
- savoir observer et analyser les situations,
- être discret, autonome et avoir le sens des responsabilités,
- avoir une bonne résistance physique et psychologique...

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant pénible ou impossible la station debout prolongée ou empêchant de se baisser.
- toutes allergies à la poussière ou aux produits d'entretien.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

2^{de} commune avec ASSP structure : 28 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths et SVT**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- une tunique blanche,
- un pantalon blanc,
- une paire de chaussures blanches (sabots ou baskets),
- une charlotte,
- un tablier de cuisine,
- des gants de cuisine,
- un gant de protection (pour sortir les plats du four)

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 100 euros*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le ou la titulaire de ce bac pro peut travailler au sein d'associations, de collectivités territoriales, d'entreprises, d'employeurs particuliers ou de structures d'accueil ou d'hébergement. Dans le domaine des services à la personne, les besoins les plus importants dans les années à venir se situent auprès des personnes âgées.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Economie sociale et familiale
- BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social

Il est également possible de se présenter aux concours d'accès aux diplômes d'Etat suivants : aide médico-psychologique, aide-soignant, auxiliaire de puériculture, auxiliaire de vie sociale, technicien de l'intervention sociale et familiale...

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3^{ème} »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Voie Pro « Les métiers des services aux personnes »
Parcours « Les métiers du social »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE (ASSP)

Option : en structure



Le bac pro ASSP option "en structure" forme des professionnels capables d'aider, au quotidien, les personnes dépendantes hébergées en structures collectives (hôpitaux, maisons de retraite...)

Le titulaire de ce bac pro donne des soins d'hygiène et de confort (aide à la toilette, entretien de la chambre, etc.) et prépare les repas. Il surveille l'état de santé de la personne dont il a la charge.

Dans le cadre de son travail, il est amené à organiser des activités de loisirs pour le maintien de l'autonomie et de la vie sociale de la personne.

Il collabore avec les professionnels de santé, les travailleurs sociaux et les partenaires institutionnels.

Il est en mesure de conduire des activités de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement. Il peut prendre part aux activités de gestion (gestion des stocks et des matériels, prévention des risques professionnels...) et sait assurer l'hygiène des locaux et du matériel médical.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu auras des cours de :

- **Nutrition-alimentation** pour apprendre à connaître les régimes et les comportements alimentaires, les aliments et leurs qualités, les besoins nutritionnels des enfants, des adultes et des personnes âgées...
- **Services à l'usager** pour apprendre à préparer les collations et les repas, entretenir l'environnement des personnes...
- **Ergonomie-soins** pour apprendre les techniques de soins d'hygiène et de confort (aide à la toilette, habillage, aide à la prise de médicaments...)
- **Animation-éducation à la santé** pour connaître le fonctionnement des apprentissages et du handicap et apprendre à conduire un projet d'animation et d'actions d'éducation à la santé...
- **Sciences médico-sociales** pour connaître les besoins des personnes aux différentes étapes de la vie ainsi que les réponses des institutions (notions en matière de politique de santé publique)...
- **Biologie et microbiologie appliquée** pour étudier le système immunitaire, le système locomoteur, les maladies génétiques, infections nosocomiales et infections associées aux soins....

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- aimer communiquer,
- savoir être à l'écoute des autres,
- savoir observer et analyser les situations,
- être discret, autonome et avoir le sens des responsabilités,
- avoir une bonne résistance physique et psychologique...

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant pénible ou impossible la station debout prolongée ou empêchant de se baisser.
- toutes allergies à la poussière ou aux produits d'entretien.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

2^{de} commune avec ASSP domicile : 28 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths et SVT**.

Quel est le matériel à prévoir ?

- une tunique blanche,
- un pantalon blanc,
- une paire de chaussures blanches (sabots ou baskets),
- une charlotte,
- un tablier de cuisine,
- des gants de cuisine,
- un gant de protection (pour sortir les plats du four)

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 100 euros*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Le (la) bachelier(ière) peut travailler au sein d'établissements sanitaires, sociaux ou médico-sociaux (hôpitaux, maisons de retraites, établissement de la petite enfance, centres de réadaptation...)

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Economie sociale et familiale
- BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social

Il est également possible de se présenter aux concours d'accès aux diplômes d'Etat suivants : aide médico-psychologique, aide-soignant, auxiliaire de puériculture, auxiliaire de vie sociale, technicien de l'intervention sociale et familiale...

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3^{ème} »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Voie Pro « Les métiers des services aux personnes »
Parcours « Les métiers du social »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy

BAC PRO

ANIMATION - ENFANCE ET PERSONNES AGEES (AEPA)



Le baccalauréat professionnel « animation - enfance et personnes âgées » a pour objet de former des animateurs généralistes capables de concevoir et réaliser des activités d'animation de nature variée, notamment auprès d'un public jeune et de personnes âgées en perte d'autonomie.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués, tu suivras des enseignements professionnels :

Contribution au fonctionnement de la structure ou du service par la mise en œuvre d'un projet d'animation : Repérer le rôle des différents acteurs présents dans la structure et sur le territoire ; Contribuer à l'élaboration et à l'évolution du projet de la structure à partir de l'analyse des pratiques d'animation ; Concevoir, réaliser et conduire un projet d'animation ; Evaluer un projet d'animation et rédiger un bilan ; Mettre en œuvre une communication professionnelle au sein de la structure et en direction des acteurs ; Rédiger des écrits professionnels ; Animer des échanges avec les différents acteurs ; Concevoir et réaliser des supports de communication ; concevoir des supports de gestion et d'organisation utiles au projet d'animation en sélectionnant des informations potentiellement utiles d'origines diverses, en actualisant une base d'information.

Animation visant le maintien de l'autonomie sociale et le bien-être personnel en établissement ou à domicile : Recueillir les demandes, attentes, souhaits de la personne âgée et de son entourage, pour adapter son intervention ; Observer les cadres de vie de la personne âgée, ses attitudes, ses comportements et ses interactions sociales ; S'informer auprès de l'équipe pluri- professionnelle sur les besoins, les potentialités, et les difficultés liées à l'état de santé de la personne âgée ; Concevoir des activités de maintien de la vie relationnelle, sociale et culturelle ; Elaborer des activités visant l'expression et le développement de la vie relationnelle, sociale et culturelle ; Construire « ses » démarches d'animation, adaptées aux objectifs du projet et aux publics, en privilégiant le mode participatif ; Sensibiliser et accompagner la personne vers l'activité ; Animer des activités mobilisant des techniques participatives et adaptées aux attentes, aux troubles cognitifs et aux capacités motrices de chaque personne ; Accompagner les personnes âgées dans leurs projets et/ou leurs réalisations(culturelles, artistiques...)dans une démarche participative; Gérer une dynamique de groupe tout en associant une gestion individuelle des participants ; Observer les comportements, recueillir les avis de la personne âgée et les transmettre aux autres membres de l'équipe ; Évaluer et réaliser un bilan.

Animation visant à l'épanouissement, la socialisation et l'exercice des droits citoyens : Elaborer des activités visant l'épanouissement, la socialisation et l'exercice des droits citoyens des publics ; Choisir une démarche pédagogique d'animation adaptée aux objectifs du projet et au public visé ; Accompagner les publics dans leurs projets ; Animer des activités socioéducatives et socioculturelles ; Gérer le groupe et les personnes en s'adaptant aux situations rencontrées ; Evaluer et réajuster son action ; Accueillir le public dans sa diversité et au cours des différents temps de la journée ; Organiser les activités de temps calme ou des périodes de temps libre sur la période d'accueil ; Encadrer les gestes de la vie quotidienne sur le temps d'accueil

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- avoir le goût pour les contacts humains et le travail en équipe,
- avoir des qualités d'écoute, de neutralité et de diplomatie,
- être discret (respect du secret professionnel),
- avoir une bonne expression orale et écrite,
- avoir le sens des responsabilités

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Bertène JUMINER à Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

28 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths anglais et EPS**.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- Toute difficulté physique rendant impossible ou pénible la station de bout prolongée.

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

L'animateur, titulaire de ce diplôme, exerce soit dans une structure publique relevant de la fonction publique territoriale ou hospitalière, soit dans une structure du secteur privé lucratif ou non lucratif. Les emplois peuvent relever du:

- secteur socioculturel et socioéducatif,
- secteur de l'animation sociale.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Economie sociale et familiale
- BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social.

Il est également possible de se présenter aux concours d'accès aux diplômes d'Etat suivants :
moniteur éducateur, auxiliaire de vie sociale, technicien de l'intervention sociale et familiale...

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

- Guide régional « Après la 3ème »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
- Le Dico des métiers
- Voie Pro « Les métiers des services aux personnes »
- Parcours « Les métiers du social »
- Fiches métiers ONISEP
- Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES



Le bac pro « Services aux personnes et aux territoires » prépare l'élève à la conception et à la mise en œuvre d'une offre de services de proximité en milieu rural. Il (elle) apprend à identifier les besoins propres aux populations rurales permettant ainsi le maintien et l'amélioration de la qualité de vie des usagers mais aussi la promotion des ressources du territoire (services aux personnes, prestations liées aux transports, aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme). Il (elle) est capable de mesurer la satisfaction des usagers et de proposer des ajustements. En matière de services à la personne, l'élève peut organiser une intervention de services dans le secteur de l'aide à domicile ou dans des structures d'accueil collectives. A partir des besoins identifiés, il (elle) pourra allouer des moyens humains et matériels nécessaires à l'intervention. Il (elle) exerce également son activité directement auprès des personnes dépendantes qu'il (elle) aide dans les actes de la vie quotidienne (toilette, préparation des repas, gestion de documents administratifs, etc.), dans des activités d'animation destinées à maintenir leur autonomie. Il (elle) élabore des projets individualisés garantissant leur bien-être. Il (elle) peut être en interaction directe ou indirecte avec l'utilisateur et travailler en collaboration avec des partenaires divers. Il (elle) sait donc s'adapter et réagir aux changements.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués,

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et connaître :

- **Les caractéristiques et besoins des populations des territoires ruraux** : biologie humaine ; conséquences liées au handicap, au vieillissement, à la maladie, et aux conduites à risques
- **Le contexte des activités de service** : dynamiques territoriales, contexte économique et juridique des activités de services, enjeux de la protection sociale
- **L'organisation d'une intervention de services à la personne** : contexte d'intervention (besoins de personnes, objectifs de l'intervention), moyens humains et matériels, évaluation de l'intervention
- **La communication en situation professionnelle** : outils et techniques de communication, outils de travail collaboratifs, exploitation des données d'une enquête, etc.
- **L'accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne** : cadre de vie (aménagement de l'espace, sécurité et hygiène), aide à la personne (soins d'hygiène et de confort, élaboration d'un projet de vie, conduite d'activités d'animation, gestion de la vie quotidienne).
- **La conception d'une offre de services** : Analyse des besoins, conception et mise en œuvre de l'offre (coût et devis, communication sur l'offre, planification, gestion administrative courante, etc.), évaluation du service rendu.

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- aimer communiquer,
- savoir être à l'écoute des autres,
- savoir observer et analyser les situations,
- être discret, autonome et avoir le sens des responsabilités,
- avoir une bonne résistance physique et psychologique...

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant pénible ou impossible la station debout prolongée ou empêchant de se baisser.
- toutes allergies à la poussière ou aux produits d'entretien.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

A l'ensemble scolaire catholique Cécile CHEVIET de Saint-Laurent

Combien y a-t-il de places?

25 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths anglais et EPS**.

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Les emplois peuvent se trouver :

- dans les mairies : service jeunesse, service scolaire,
- dans les maisons de quartier,
- dans les syndicats d'initiative,
- dans les associations culturelles et sportives,
- dans les missions locales,
- dans les hôpitaux,
- dans les centres municipaux de santé,
- dans les centres communaux d'action sociale,
- dans les caisses d'allocations familiales...

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTSA Services en espace rural
- BTS Economie sociale et familiale
- BTS Animation et gestion touristiques locales
- BTS Ventes et productions touristiques
- DUT carrières sociales

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Voie Pro « Les métiers des services aux personnes »
Parcours « Les métiers du social »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

MÉTIERS DE LA MODE - VÊTEMENTS



Le baccalauréat professionnel Métiers de la mode - vêtements donne accès au métier d'agent technique du bureau d'études/méthodes en charge de la réalisation des prototypes de vêtements. Associé à un modéliste et/ou à un technicien des méthodes, le titulaire de ce bac pro modifie et améliore les processus qui sont associés aux procédés de production des produits textiles et cuir.

Il intervient tout au long de la chaîne d'obtention des éléments constituant les vêtements :

- Définition-conception détaillée des modèles ou pré-industrialisation.
- Industrialisation des produits
- Réalisation, assemblage et contrôle qualité du produit fini.

Il utilise des logiciels informatiques spécifiques du travail en prêt-à-porter et doit se tenir régulièrement informé des évolutions technologiques (produit, matières, marché, processus industriels...).

Dans le cadre d'une production locale et après une expérience acquise en milieu professionnel, il peut se voir confier la coordination des activités de lancement, de mise en production et du suivi des productions : il est agent technique d'atelier.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours qui te permettront de découvrir et de connaître :

- Les entreprises de la filière mode, les types d'activités et les différents marchés,
- La définition technique des produits,
- Les matières et les matériaux,
- L'industrialisation des produits (préparation des processus de plan de coupe sur systèmes informatiques, des processus de matelassage et de réalisation de la coupe).
- La démarche qualité et le contrôle...

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- savoir s'adapter,
- être rigoureux et organisé
- être capable de travailler en autonomie et en équipe,
- avoir une très bonne vue,
- être précis, minutieux et habile,
- avoir du goût.

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- Toute difficulté physique empêchant la station assise prolongée

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Léopold ELFORT à Mana

Combien y a-t-il de places?

15 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths arts et technologie** .

Quel est le matériel à prévoir ?

- 1 dé à coudre,
- 1 découd vite,
- 1 ruban mètre
- 1 pistolet (Cayenne),
- des épingles, des aiguilles,
- 1 craie à tissu
- 1 gomme à craie,
- 1 paire de ciseaux,
- 1 réglette.

*Pour acheter le matériel nécessaire,
il faut prévoir environ 100 euros*

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

Dans les ateliers de prêt-à-porter, les bureaux d'études des maisons de mode et les entreprises de confection des industries de l'habillement.

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Industries des matériaux souples option modélisme industriel
- BTS Industries des matériaux souples option productive

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional «Après la 3e»
Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
Le Dico des métiers
Voie Pro « Les métiers de l'artisanat d'art »
Fiches métiers ONISEP
Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO

BAC PRO

MÉTIERS DU PRESSING ET DE LA BLANCHISSERIE

Le titulaire de ce bac pro est un technicien capable d'assurer l'entretien d'articles textiles tant en entreprise artisanale qu'en entreprise industrielle ou dans un service intégré à un établissement hospitalier, une clinique, une maison de retraite, une structure hôtelière, un restaurant, un cabinet médical. Il maîtrise toutes les techniques de remise à neuf du vêtement (détachage, nettoyage et lavage, traitements complémentaires et finitions). Il conduit les opérations techniques et contrôle la qualité de finition du travail demandé. Il peut participer à la maintenance des installations et à la gestion commerciale de l'entreprise. Il peut aussi encadrer et animer une équipe ou accueillir et conseiller la clientèle. Ce bac pro forme des élèves à la maîtrise de toutes les opérations à effectuer lors de l'entretien d'articles textiles (vêtements, linge de maison ou de collectivité, tapis...). L'élève apprend à accueillir la clientèle, à réaliser un examen préalable de l'état de l'article et à conseiller le client sur les moyens, par exemple, de remise à neuf du vêtement.

Les connaissances acquises au cours de ce bac pro lui permettront de collaborer à la gestion commerciale de l'entreprise (établissement de devis, de factures, tenue de caisse), à l'encadrement et l'animation d'une équipe ainsi qu'à la maintenance des installations.

Ses compétences, en fonction du type d'établissement, lui permettront d'envisager une évolution possible vers les responsabilités suivantes : animateur d'une équipe, responsable magasin, gérant ou chef d'entreprise.

LA FORMATION :

Durant trois années, en plus des cours de français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, prévention-santé-environnement, EPS, arts appliqués...

tu suivras des cours concernant :

- **La réception des articles** (analyse, marquage et répartition en vue du traitement des articles, conseils au client, réserves à formuler, tarifs des prestations...).
- **L'identification des matériaux** (textile, fourrure, cuir...), des types d'étoffes (tissés, tricotés, nappés...) et des traitements subis.
- **L'identification des taches et des salissures** (origine animale, végétale ou organique).
- **Les Produits et techniques d'élimination** (la dissolution, les produits de lavage et de détachage, les produits utilisés en machine de lavage à sec...).
- **Les techniques de traitements complémentaires** (blanchiment, teinture, apprêtage...) et de finition.
- **La livraison** : recherche des articles, présentation du résultat, emballage des articles adapté au transport à effectuer...
- **La gestion commerciale** : établissement de devis et facturation, tenue de caisse, contrôle de la trésorerie journalière...
- **La gestion, le fonctionnement et la maintenance** (maintenance préventive et corrective) du train de lavage (tunnel de lavage,essoreuse, séchoir-démêloir), des machines (laveuse-essoreuse, lavage à sec...) et des équipements.
- **La gestion des stocks** : bons de commande, relation avec les fournisseurs

POUR RÉUSSIR, MIEUX VAUT :

- être organisé
- être rigoureux dans le travail
- avoir le goût du contact
- avoir une bonne résistance physique

CONTRE-INDICATIONS MÉDICALES :

- toutes difficultés physiques rendant impossible ou pénible la station debout prolongée et/ou le port de charges et/ou l'utilisation de machines,
- les allergies à certains produits d'entretien et/ou aux poussières.

Où préparer ce BAC PRO dans l'Ouest ?

Au LPO Léopold ELFORT à Mana

Combien y a-t-il de places?

15 places

Dans quelles matières faut-il être bon ?

Toutes les matières sont importantes mais il est intéressant d'avoir de bons résultats en **français, maths arts et technologie** .

Où peut-on travailler avec ce BAC PRO ?

En Pressing, en Blanchisserie industrielle, en Blanchisserie hospitalière, en Blanchisserie intégrée à un hôtel, dans un village de vacances, sur un bateau de croisières, dans une maison de retraite, en Blanchisserie intégrée à un parc de loisirs pour le nettoyage des costumes ...

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études ?

Le Bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Productique textile option ennoblissement

POUR EN SAVOIR PLUS...

Consultez les documents et sites de l'Onisep :

Guide régional « Après la 3ème »

Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »

Le Dico des métiers

Fiches métiers ONISEP

Allez sur le site www.onisep.fr

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale (Psy EN) dans votre établissement ou au CIO