



Construit en 1992, le Lycée de la Méditerranée de La Ciotat scolarise mille deux cents élèves dans un cadre harmonieux et un environnement privilégié, le quartier Sainte Marguerite.

Le Lycée de la Méditerranée propose les trois filières de formation (générale - technologique - professionnelle), d'où son appellation de lycée polyvalent.

Etablissement à vocation principalement scientifique et hôtelière, le lycée de la Méditerranée propose néanmoins un riche panel d'autres formations :

- économique et sociale
- accueil et service

complétées par :

- des cursus internationaux ou linguistiques (Bachibac ; sections européennes Anglais et Italien),
- des cursus sportifs, (enseignement d'exploration et enseignement de complément EPS)
- des options culturelles motivantes (histoire des Arts ; journal, etc...).

Les élèves y disposent d'un cadre de travail privilégié et d'équipements de qualité.

Leur accompagnement vers la réussite se fait au travers des dispositifs institutionnels (accompagnement personnalisé, enseignements d'exploration) mais aussi grâce à des équipes dynamiques et engagées assurant un entraînement intensif aux examens (devoirs communs, devoirs sur table) et un suivi personnalisé de la scolarité (cellule de suivi ; tutorat ; etc...).

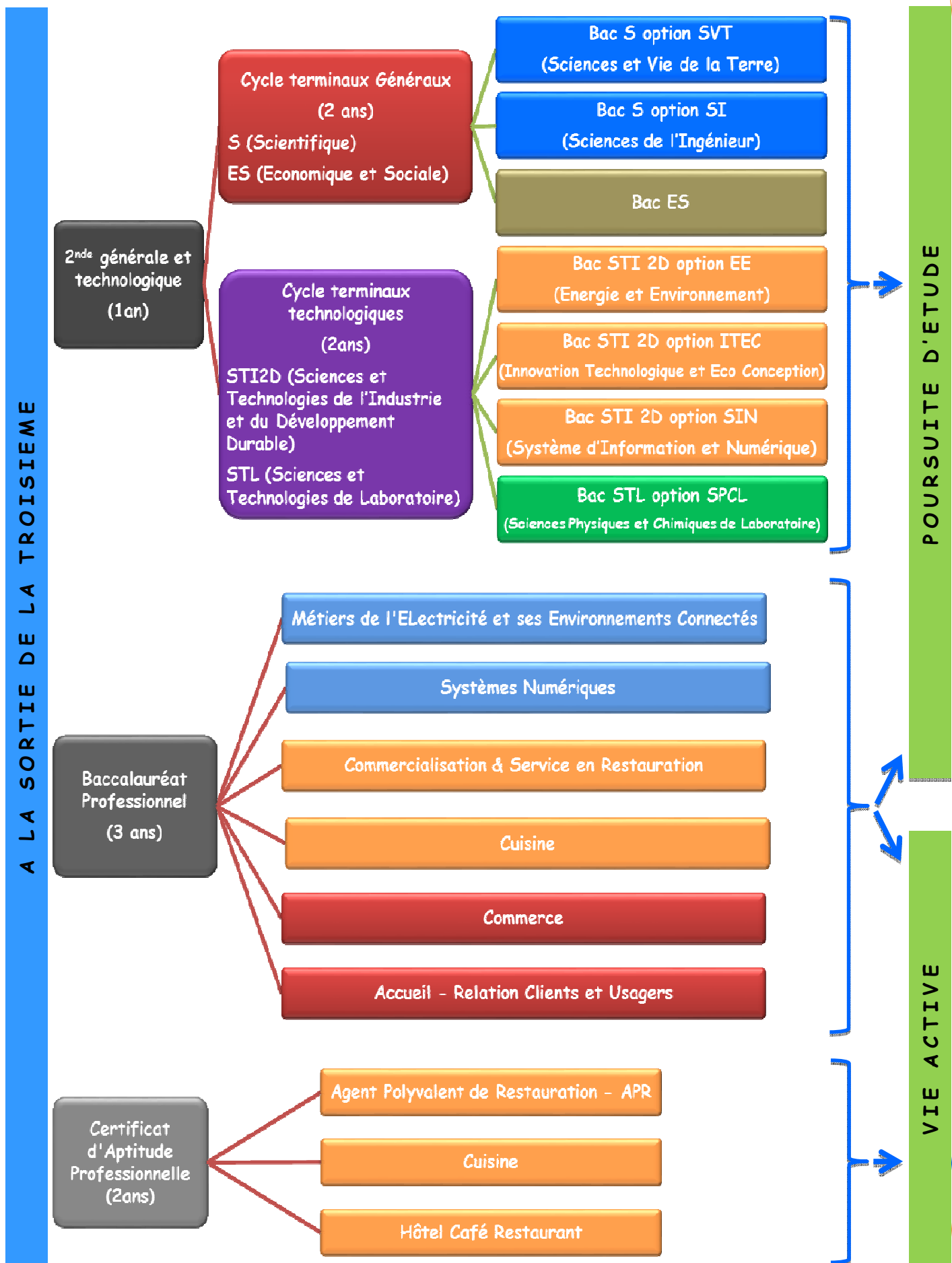
Le Lycée de la Méditerranée ouvre ses portes chaque année pour permettre aux familles la découverte de ses locaux et de ses formations.

Soyez les bienvenus chez vous !

Le Proviseur,

J.L VIALA.

SYNOPTIQUE DES FORMATIONS



OBJECTIF

La classe de 2^{nde} GT a pour but de dispenser une culture générale commune (le tronc commun) tout en permettant aux élèves de découvrir de nouveaux domaines littéraires, économiques, scientifiques, technologiques ou sportifs : les enseignements d'exploration. Forts de cette exploration, ils seront en mesure de faire ensuite un choix réfléchi pour une filière de cycle terminal (voie générale ou technologique, plus marginalement voie professionnelle).

Les élèves bénéficient de deux heures d'accompagnement personnalisé par semaine pour les aider dans leur scolarité en termes de méthodologie, de soutien ou d'approfondissement, d'aide à l'orientation.

HORAIRES ET ORGANISATION

Le Tronc Commun :

FRANÇAIS : 4 H

LVI + LV2 : 5 H 30

PHYSIQUE CHIMIE : 3 H

E.P.S. : 2 H

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE : 2 H

HISTOIRE-GEOGRAPHIE : 3 H

MATHEMATIQUES : 4 H

SCIENCES VIE ET TERRE : 1 H 30

EDUC CIVIQUE JURIDIQUE SOCIALE : 0,5 H

Les enseignements d'exploration (E.D.E.) au Lycée de la Méditerranée :

1^{ère} possibilité : un E.D.E unique E.P.S. (5H)

2^{ème} possibilité :

- Premier E.D.E obligatoire : Sciences Economiques et Sociales (SES) 1H30
- Deuxième E.D.E à choisir parmi :
 - ▶ Création et Innovation Technologiques : 1H30
 - ▶ Méthodes et Pratiques Scientifiques : 1H30
 - ▶ Sciences de l'Ingénieur : 1H30
 - ▶ Sciences de Laboratoire : 1H30
 - ▶ Création et Innovation Technologiques + Sciences de l'Ingénieur : couplage 3H
 - ▶ Création et Activités Artistiques (Patrimoine) : 1H30
 - ▶ I.C.N : Informatique et Création Numérique

Les options facultatives :

- HISTOIRE DES ARTS : 2H
- B.I.A (Brevet d'Initiation Aéronautique)

ATTENDUS ET EXIGENCES DE LA CLASSE DE 2^{NDE} GT

Entrer en 2^{nde} GT signifie un engagement d'au moins 5 années d'études (baccalauréat GT + 2 ans), les baccalauréats généraux et technologiques n'étant pas une fin en soi.

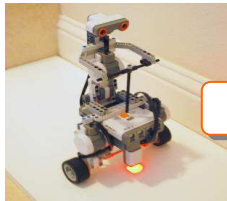
Il est nécessaire par conséquent d'aborder cette classe avec motivation, implication dans le travail et autonomie.



ENSEIGNEMENT D'EXPLORATION SCIENCES DE L'INGENIEUR

Répondre aux questions de notre société et analyser des systèmes à l'aide des sciences

Robotique



Robot NXT



Robot POB

Ventilateur

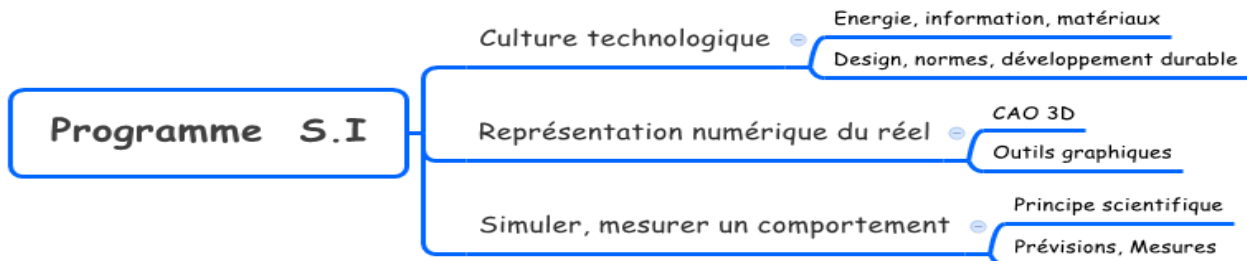


Ventilateur

Sécurité



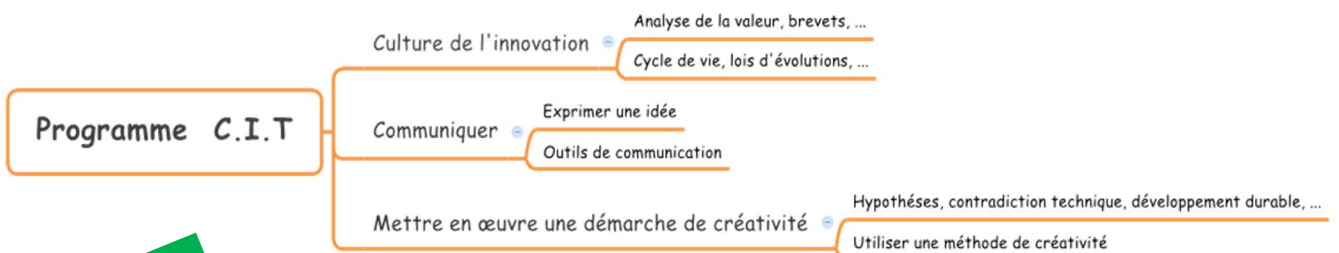
Serrure biométrique



ENSEIGNEMENT D'EXPLORATION

CREATION ET INNOVATION TECHNOLOGIQUES

Découvrir les lois d'évolution des systèmes et se les approprier en réalisant un projet technologique simple



**PASS
INGENIEUR**

ENSEIGNEMENT D'EXPLORATION

S.I + C.I.T

Des enseignements complémentaires pour une approche innovante de la technologie.



Les E.D.E S.I et C.I.T peuvent être choisis seuls mais nous préconisons le choix couplé de ces 2 enseignements pour tout projet d'orientation vers les sciences et technologies et au-delà les métiers de l'énergie et l'environnement, des systèmes numériques, de la conception et l'innovation.



Cet enseignement d'exploration permet d'amener les élèves de seconde à :

- appréhender l'informatique dans sa dimension scientifique,
- développer eux-mêmes des produits dans le domaine du numérique, à y développer leur créativité et leur désir d'acquérir de nouveaux savoirs,
- communiquer avec d'autres pour travailler de manière collaborative avec un objectif commun pour aboutir à une solution partagée,
- une réflexion critique sur l'informatique et le numérique.



Cet enseignement privilégie un apprentissage par la mise en activité et en projet des élèves.

EXEMPLES DE MODULES ET QUESTIONNEMENT POSSIBLE

Publication et partage sur le web

- Quel degré de confiance accorder aux informations diffusées sur le web ?

Simulation et programmation de mondes virtuels

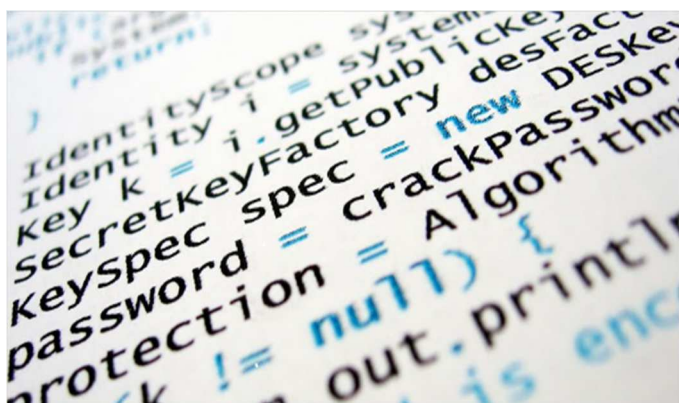
- Jeux sérieux peut-on apprendre en jouant ?

Construction et programmation classique

- Quels peuvent être les rôles des robots au sein de la société, de la famille ?

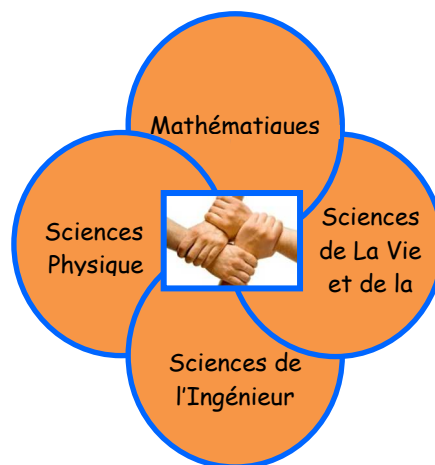
Création artistique numérique

- En quoi l'image numérique modifie-t-elle notre vision du monde ?



Cet E.D.E permet aux élèves de découvrir différents domaines des **mathématiques**, des **sciences physiques et chimiques**, des **sciences de la vie et de la Terre** et des **sciences de l'ingénieur**. C'est l'occasion de montrer l'apport et la synergie de ces disciplines pour trouver des réponses aux questions scientifiques que soulève notre société.

Dans le cadre d'une démarche de projet, on demande à l'élève un **travail personnel et d'équipe** qui devra intégrer obligatoirement une production (expérience, exploitation de données, modélisation, ...) et **aboutir à une de communication scientifique** (compte rendu de recherche, affiche, diaporama, production multimédia, ...). Ce travail conjuguera les apports des différents champs disciplinaires concernés.



Deux thèmes sont abordés comme l'**acoustique** (exemple ci-dessous) et la **cosmétologie**.



ENSEIGNEMENT D'EXPLORATION
SCIENCES ET LABORATOIRE

Cet enseignement scientifique expérimental assuré par un **professeur de physique-chimie**, permet de susciter le goût de la recherche via une démarche d'investigation

Cet enseignement n'est pas... un complément du tronc commun de la classe de seconde, une préparation à la filière S, une ligne directe vers une filière scientifique générale ou technologique, un épisode des « experts » ou « NCIS » avec explosions, analyses de cadavres...

Cet enseignement est... conçu pour les **élèves qui aiment les sciences**, qui **aiment réfléchir**, se poser des questions, penser, concevoir, se tromper pour avancer, débattre, **rédigier**...

L'équipe d'enseignants propose aux élèves de découvrir au maximum le matériel utilisé dans un laboratoire de sciences : pipettes et fioles jaugées, burettes graduées, erlenmeyers, béchers, balances, résistances, générateurs, banc d'optique, sonomètres, multimètres, thermomètres, etc...

Exemple de projet de travail :

« Où peut-on trouver dans une maison un ou des liens avec la « matière » Sciences Physiques »



CREATION ET ACTIVITES ARTISTIQUES, PATRIMOINE

Cet enseignement d'exploration permet :

- De s'interroger sur l'objet patrimonial dans son espace de création.
- De développer une familiarité avec le patrimoine et avec la responsabilité de tous quant à sa sauvegarde.
- De découvrir des filières universitaires et les métiers qui étudient, valorisent, gèrent le patrimoine.

Cet enseignement, prend la forme d'un projet d'étude :

Un patrimoine multiple, les calanques

4 professeurs (**histoire-géographie/Histoire des arts, SVT, Physique-Chimie, Italien**) apportent un éclairage complémentaire sur l'objet patrimonial que représentent les Calanques.



Cet enseignement peut être complété par l'option facultative Histoire des arts.

OPTION FACULTATIVE HISTOIRE DES ARTS

DE LA SECONDE A LA TERMINALE

Les 2 heures hebdomadaire de cette option facultative permettront aux **18 élèves maximum** :

- De rentrer en contact avec des œuvres d'art issus de tous les domaines de la création artistique
- De se construire une culture artistique
- De découvrir des filières universitaires et les métiers du monde de l'art

Des sorties culturelles et des rencontres avec des professionnels du monde artistique. (**Musée Vasarely, MUCEM, centres historiques...**) et des voyages pédagogiques (**Rome 2012, Paris 2013, Londres 2014...**)



Une équipe de professeurs aux savoirs divers et complémentaires : **histoire, musique, théâtre, danse, cinéma...**

Une épreuve facultative au Baccalauréat qui peut rapporter des points, **seuls les points au-dessus de 10 sont comptabilisés au coefficient 2 !!!!!** : Épreuve orale fondée sur un dossier réalisé dans l'année.

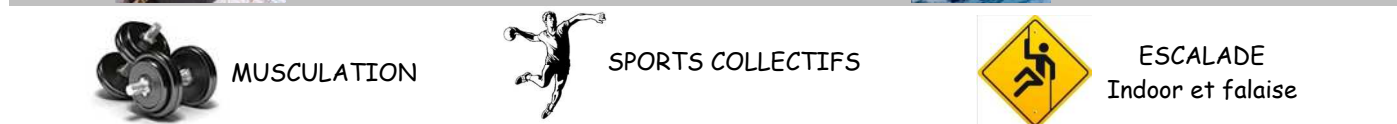
Lycée de La Méditerranée 13600 la Ciotat. Tél. : 04.42.08.80.20. www.lyc-mediterranee.ac-aix-marseille.fr



E.D.E EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE :

Cet Enseignement d'exploration dérogatoire de cinq heures s'adresse aux élèves qui envisagent de s'orienter vers un métier lié au corps ou au mouvement, ou simplement désireux d'un complément d'activités physiques et sportives non inclus dans le programme classique de l'EPS.

4 heures de pratiques physiques et sportives (2 x 2h)



1 heure de pratique réflexive (Cours théoriques et analyses des activités physiques)

Une forte spécificité dans un sport n'est pas nécessaire, d'autant que cet enseignement porte à six le nombre d'heures de pratique hebdomadaire, neuf avec la participation obligatoire à l'Association Sportive. Il sera particulièrement difficile de mener parallèlement des études exigeantes (au niveau horaire et de la dépense physique) avec une pratique intensive en club, elle aussi contraignante en horaires d'entraînements et de compétitions. **Il n'y aura pas de dispenses de cours pour des pratiques de compétition et d'entraînements en club.** Un stage d'intégration et un stage de ski peuvent compléter le programme annuel.



ENSEIGNEMENT DE COMPLEMENT EN PREMIERE ET TERMINALE



Faisant partie du **premier groupe d'épreuves** au baccalauréat et avec un **coefficient de 2 [donc coef 4 pour l'EPS]**, cet enseignement de complément qui vise une formation pratique, exigeante et raisonnée a pour vocation de faire découvrir aux élèves de nouveaux domaines (entraînement, santé, sport, commerce, information, sécurité, spectacle) à travers 2 heures de pratique hebdomadaire, une heure de pratique réflexive, la participation à des stages de plein air au cours de l'année scolaire et une préparation aux premiers niveaux dans l'animation sportive et sécuritaire.

Accessible à tout élève de première (scientifique, économique et technologique), avec un souhait de développer la pratique sportive féminine, cet enseignement s'adresse à des élèves volontaires, motivés, capables d'assumer une charge de travail supplémentaire tant physique que scolaire. Le recrutement tient compte des résultats scolaires et sportifs, mais aussi des motivations et des intentions de chacun des candidats traduites dans la lettre de motivation et qui seront visibles lors de l'entretien de présentation. Comme pour la seconde d'exploration, une pratique sportive de haut niveau, exigeante en temps et en investissement, risque de ne pas être compatible avec cet enseignement. L'évaluation certificative en fin de terminale, sur la base de niveaux de pratique exigeants, s'appuiera sur les prestations physiques, sur l'investissement général et sur la production d'un carnet de bord individuel, support d'une soutenance d'oral devant un jury.



Thèmes d'étude retenus	APSA Retenues
Corps, activités physiques et Art	Activités physiques artistiques : <i>Chorégraphie collective</i>
Corps, activités physiques et affrontement	Activités de coopération et d'opposition : <i>Badminton</i>
Corps, activités physiques et environnement	Adapter ses déplacements à des environnements multiples et variés : <i>Escalade</i>

Les poursuites d'études sont très vastes : STAPS, dans toutes ses composantes - médecine/kiné - Toutes études scientifiques en rapport avec le corps et l'activité physique - Formations courtes dans le domaine de la sécurité - Etudes commerciales/tourisme sportif/loisirs socioculturels - Diplômes spécifiques et brevets d'état, moniteurs, animateurs - Journalisme et métiers de la communication et de l'évènementiel - Droit et assurances...



PRESENTATION DU BACHIBAC

Le Bachibac est un dispositif de certification binationale qui permet la délivrance simultanée du baccalauréat français et du bachillerato espagnol. Ce double diplôme a pour objectif de valoriser un parcours de formation biculturel et bilingue. Il favorise également la mobilité des étudiants au niveau européen en permettant l'accès de plein droit aux universités des deux pays partenaires. Cette section s'adresse à des élèves faisant preuve d'un bon potentiel de progression en espagnol et ayant une réelle motivation pour obtenir ce double diplôme.

CURSUS BACHIBAC

Les élèves admis au Bachibac suivront en seconde l'enseignement d'exploration « SES » obligatoirement + « M.P.S. » (Méthodes et Pratiques Scientifiques) ou « PATRIMOINE » au choix. Le nombre d'élèves par classe est limité à 24.

En fin de 2nde le niveau de langue doit répondre à la seule exigence de pouvoir atteindre (ou d'avoir atteint) le **niveau B1 du CECRL** (Cadre Européen Commun de références pour les Langues). Dans ce cas l'élève pourra suivre le cursus en cycle terminal. Le cursus concerne les séries générales proposées par le Lycée de La Méditerranée (S-SI, S-SVT, ES).

MODALITES DE RECRUTEMENT

Le recrutement s'établit en deux temps :

- ❖ Les élèves doivent envoyer un dossier de candidature (téléchargeable sur le site du lycée) accompagné des bulletins trimestriels.
- ❖ Les élèves sont accueillis pour un entretien en espagnol et en français d'une dizaine de minutes avec un professeur de la section et un personnel de direction du lycée.

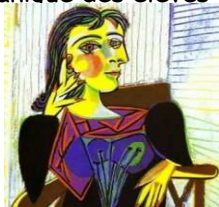
LES ENSEIGNEMENTS

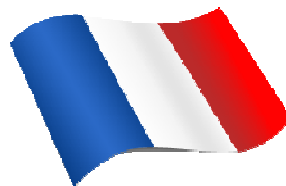
- ❖ En classe de seconde l'horaire d'espagnol est de 4 heures par semaine dont 1 h30 est consacrée à l'étude de la civilisation espagnole et sud-américaine. L'horaire d'Histoire-Géographie est de 3 heures hebdomadaires enseignées en langue espagnole selon les programmes en vigueur dans les deux matières en France.
- ❖ En classe de première et de terminale l'enseignement de la littérature espagnole se fera à raison de 4 heures hebdomadaires selon le programme officiel défini par les ministères français et espagnol. L'enseignement de la DNL (discipline non linguistique) Histoire/géographie se fera entièrement en espagnol à raison de 4 heures hebdomadaires selon le programme officiel défini par les deux ministères.

PROJETS COMPLEMENTAIRES

Notre établissement a établi un partenariat avec un lycée espagnol, l'IES ALBORÁN DE ALMERÍA en Andalousie, qui permet aux élèves de la section BACHIBAC de bénéficier d'appariements avec leurs camarades espagnols : il s'agira de périodes de séjours temporaires en formation intégrée en Espagne, avec accueil en famille et intégration scolaire au sein du lycée partenaire (avec réciprocité d'accueil obligatoire). Cet échange offre à l'élève une exposition privilégiée à la langue et à la culture du pays partenaire.

De nombreuses activités culturelles seront proposées au cours des trois années afin d'approfondir la culture hispanique des élèves (théâtre, cinéma, musées, festival, conférences, expositions artistiques...).





QUELS OBJECTIFS ?

- Améliorer la maîtrise de la langue italienne et enrichir la culture générale.
- Développer la réflexion et l'ouverture d'esprit.
- Travailler autrement en langue étrangère par le biais d'échanges linguistiques avec des élèves italiens d'un Lycée partenaire, par des activités culturelles variées, des sorties ou voyages scolaires.

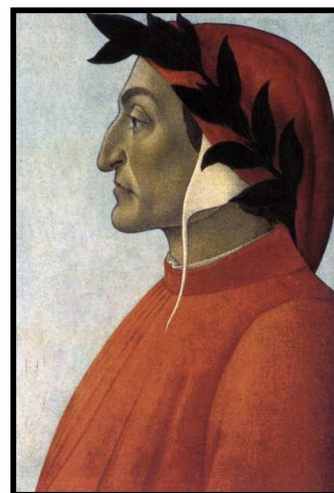
A QUI S'ADRESSE LA SECTION EUROPEENNE ITALIEN ? COMMENT L'INTEGRER ?

Elle s'adresse aux élèves déjà issus d'une telle filière en Collège et/ou à ceux, entrant en Seconde GT, motivés par la langue et la culture italiennes, avec un niveau suffisant pour s'exprimer dans cette langue à l'oral et à l'écrit. Un bon niveau scolaire général est par ailleurs requis, le cursus ne se poursuivant en cycle terminal qu'en filières générales ES et S.

L'avis du Conseil de classe du dernier trimestre de Troisième est utile et la demande doit être clairement exprimée par la famille sur le dossier d'orientation (procédure Affelnet).

HORAIRES ET CONTENUS :

- Renforcement horaire en italien (maximum de 2 heures supplémentaires par semaine), consacré :
 - ✓ à la prise de parole spontanée au travers de mises en situation, d'exposés...
 - ✓ au renforcement des acquisitions grammaticales et lexicales.
 - ✓ à l'étude de l'histoire, de la géographie, de l'art et de la culture de l'Italie.
- Un enseignement spécifique dispensé en italien dans une discipline non linguistique (DNL), comme l'Histoire Géographie.

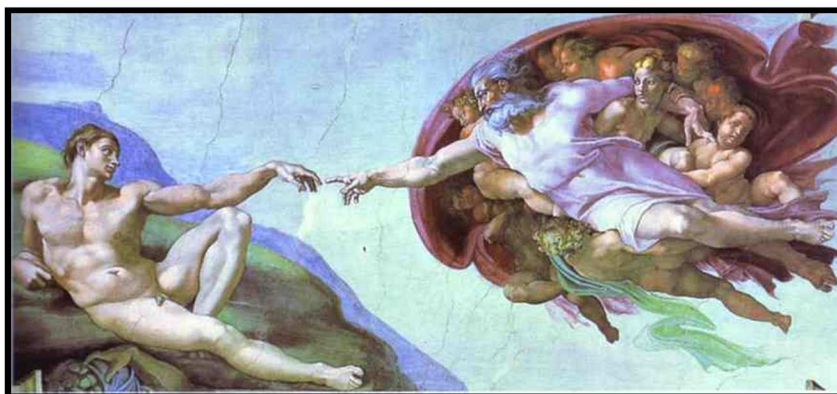


MENTION EUROPEENNE AU BACCALAUREAT, COMMENT, POURQUOI ?

Dès lors qu'un élève obtient 12/20 à l'épreuve d'italien et 10/20 à l'évaluation de D.N.L. son diplôme du baccalauréat est validé avec la mention « Section Européenne italien ».

Le cursus ainsi suivi durant trois années :

- constitue une valeur ajoutée sur les dossiers de candidature pour certaines écoles, classes préparatoires et universités.
- donne des bases solides pour des études supérieures à vocation internationale (le droit, le commerce, le tourisme, le journalisme...)
- permet aux futurs étudiants de partir plus facilement étudier à l'étranger dans le cadre d'échanges universitaires comme Erasmus.

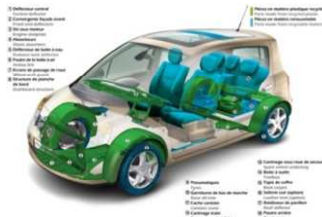


PRESENTATION

Le Bac STI2D permet, dans le cadre de travaux pratiques, d'analyser le fonctionnement et la structure de solutions technologiques.



Technologie de l'information

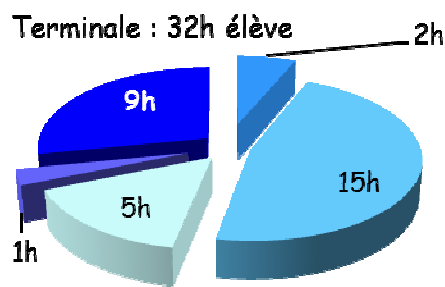
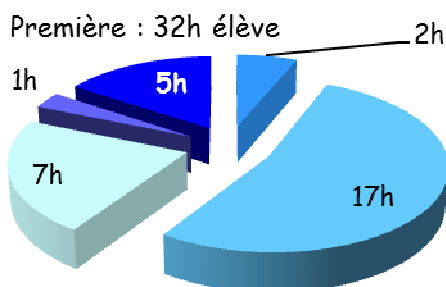


Technologie des matériaux



Technologie des énergies

HORAIRES



- Accompagnement personnalisé
- Enseignements généraux
- Enseignements technologiques transversaux

- Enseignements technologiques en anglais
- Enseignements technologiques de spécialité

ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES TRANSVERSAUX

Le Bac STI2D offre des enseignements technologiques et généraux communs à toutes les spécialités. Les enseignements technologiques transversaux abordent les 3 champs de chaque spécialité : **Matériaux**, **Energie** et **Information**.

ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES DE SPECIALITE

EE : Energie & Environnement

La spécialité explore la production, la gestion, le transport, la distribution et l'utilisation de l'énergie. Elle apporte les compétences nécessaires pour appréhender l'efficacité énergétique de tous les systèmes ainsi que leur impact sur l'environnement lié à la diminution de la consommation d'énergie.



Parc éolien

Information



Robot aspirateur ROOMBA

SIN : Système d'Information & Numérique

La spécialité porte sur l'analyse et la création de solutions techniques relatives au traitement des flux d'informations (voix, données, images) dans les systèmes pluri-techniques.

ITEC : Innovation Technologique & Eco Conception

La spécialité ITEC explore l'étude et la recherche de solutions techniques innovantes relatives aux produits manufacturés en intégrant la dimension **design** et **éco-conception**. Elle apporte les compétences nécessaires à l'analyse et à l'intégration dans son environnement d'un système dans une démarche de développement durable.



Design, éco-conception & prototypage

POURSUITES D'ETUDES SUPERIEURES ELARGIES

Sur les plans scientifiques et technologiques, le titulaire du baccalauréat STI2D sera détenteur de compétences étendues lui permettant d'accéder à la diversité des formations scientifiques de l'enseignement supérieur : université, écoles d'ingénieur, CPGE technologiques et toutes les spécialités de BTS et d'IUT.



BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

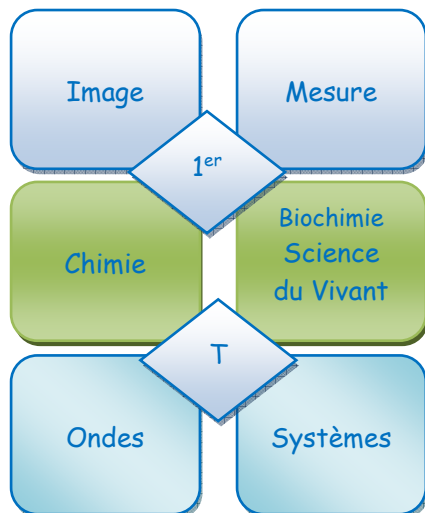
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LABORATOIRE

**Spécialité : Sciences Physiques
Chimiques en Laboratoire**

STL

SPCL

La spécialité SPCL permet d'appréhender la diversité des métiers impliquant les sciences et technologies pratiqués dans les laboratoires.



L'apprentissage s'articule autour de quatre grandes activités de laboratoire. L'approche (❖) **expérimentale est privilégiée** pour l'apprentissage des sciences. Au cours de leur formation, les élèves élaborent un **projet scientifique** qu'ils soutiennent lors d'une épreuve du baccalauréat.



Le bac STL s'adresse donc à celles et ceux qui ont un goût affirmé pour les manipulations en laboratoire et les matières scientifiques.



Les enseignements d'explorations suivis en classe de seconde GT ne sont pas déterminants et tous les élèves, sous réserve de leur niveau scolaire, peuvent postuler en 1^{er} STL.



Classe de première

- Français : 2h
- Mathématiques : 4h
- Physique-Chimie : 3h
- LV1 et LV2 : 3h
- Sciences en LV1 : 1h
- Accompagnement personnalisé : 2h
- EPS : 2h
- Histoire-Géographie : 2h
- ❖ Chimie-Biochimie-Sciences du vivant : 4h
- ❖ Sciences Physiques et Chimiques en Laboratoire : chimie (2h), image (2h), projet et études de cas (2h)
- ❖ Mesure et instrumentation : 2h



Classe de Terminale

- Philosophie : 2h
- Mathématiques : 4h
- Physique-Chimie : 4h
- LV1 et LV2 : 3h
- Sciences en LV1 : 1h
- Accompagnement personnalisé : 2h
- EPS : 2h
- ❖ Chimie-Biochimie-Science du vivant : 4h
- ❖ Sciences Physiques et Chimiques en Laboratoire : chimie (3h), ondes (3h), systèmes et procédés (3h), projet scientifique (36h/année)



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SECTION EUROPEENNE ANGLAIS



Cinq pôles dans les référentiels d'activités professionnelles
Cinq pôles d'activités professionnelles dans les référentiels de certification




N° 1 Organisation et production culinaire

N° 2 Communication et commercialisation en restauration

2 spécifiques

N° 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle


N° 2 Organisation et services en restauration



N° 3 Animation et gestion d'équipe en restauration

N° 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

N° 5 Démarche qualité en restauration



3 communs

Professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine ou d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management, capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères à des fonctions d'animation et de management, d'activités de service en restauration et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

22 semaines sur les trois ans.

ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL

Atelier expérimental, atelier de pratique professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, gestion générale et de spécialité.

Français, histoire géographie éducation civique, mathématiques, arts appliqués, langues vivantes.

POURSUITES D'ETUDES

Le baccalauréat professionnel est un diplôme qui permet de rejoindre la vie active. Les élèves motivés peuvent poursuivre en BTS hôtellerie ou en mentions complémentaires.



LES CAP METIERS DE LA RESTAURATION :

LE C.A.P.

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

QUELLES FONCTIONS :

- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la commercialisation des prestations ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

LA FORMATION :

L'élève est placé au cœur de l'action pour s'approprier le savoir-faire, le savoir-être et les connaissances pour devenir un professionnel qualifié.

Il découvre et réalise l'ensemble des tâches confiées à un titulaire du CAP : participation à la réception des marchandises, mise en place et service en restauration traditionnelle ou brasserie, dresser des buffets, élaborer des préparations de base, accueillir la clientèle, assurer les prestations d'hôtellerie....

Il travaille au cœur de l'hôtel et de la restauration d'application du lycée et est en contact avec la clientèle.

- ✓ **au lycée** : l'élève évolue au sein d'un restaurant pédagogique qui accueille une clientèle extérieure.
- ✓ **en entreprises** : l'élève découvre ainsi les différentes structures (hôtel, restaurant, brasserie...) en s'immergeant dans diverses entreprises.
- ✓ **lors de manifestations diverses organisées par le lycée** : des séances de travaux pratiques déplacés faciliteront la découverte des différentes facettes du métier.

APTITUDES ET ATTITUDES REQUISES :

L'exercice de ce métier exigeant nécessite une bonne condition physique (station debout fréquente, périodes d'activité intensive ("coups de feu") et une aptitude au travail en équipe (travail en brigade). Il nécessite également une réelle ouverture d'esprit.

Il faut :

être **aimable**, courtois

avoir le **sens de l'accueil**, la communication avoir une **bonne présentation**

être rapide, **dynamique**, actif

être soucieux de l'**hygiène** et la **propreté**



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

DUREE

CAP Cuisine préparé en 2 ans dont 14 semaines de stage en entreprise

Il concerne les élèves de troisièmes désirant acquérir une qualification et une insertion professionnelle rapide.

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la cuisine traditionnelle, commerciale et collective.

Il exercera principalement en production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et jours fériés.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.



QUALITES REQUISES:

Etre motivé et intéressé par tout ce qui touche à la cuisine, être dynamique, sérieux et aimer le travail en équipe.

SAVOIRS ETRE ATTENDUS

Dès le début de sa formation, l'élève doit posséder des qualités de base :

- Être en excellente santé
- Avoir une hygiène corporelle irréprochable
- Etre soigneux, rigoureux, dynamique
-
- Etre poli, respectueux des autres
- Avoir l'esprit d'équipe
- Aimer les activités variées, pouvoir s'y adapter rapidement



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE A.P.R

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

DUREE

CAP A.P.R préparé en 2 ans dont 15 semaines de stage en entreprise

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Le titulaire du **CAP Polyvalent de Restauration** est un **professionnel qualifié** qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de **production culinaire et/ou de distribution alimentaire**.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement technologique et professionnel (effectif de 12 élèves maximum)

▪ Techniques professionnelles : PRODUCTION - SERVICE - ENTRETIEN

- assurer des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.
- réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.
- conseiller le client, lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- procéder à l'encaissement des prestations.
- assurer des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.



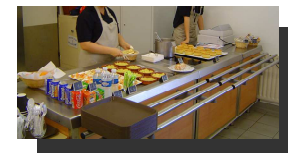
Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

▪ Savoirs associés

- Sciences de l'alimentation
- Microbiologie appliquée
- Connaissances des milieux professionnels
- Prévention santé environnement

▪ Enseignement général

- Français
- Mathématiques & sciences
- Anglais
- Education physique et sportive
- Histoire géographie
- Arts appliqués



DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Secteurs de restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives relevant du secteur des administrations, des entreprises, de la santé, du secteur scolaire et universitaire.
- Nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...): restauration libre-service (cafétéria...), restauration rapide (vente au comptoir, en conditionnements jetables...), restauration à thèmes...
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien, ferroviaire)

QUALITES REQUISES:

Etre motivé par tout ce qui touche à **l'alimentation, le service à la personne, le contact** et avoir **un souci constant de l'hygiène**.

SAVOIRS ETRE ATTENDUS

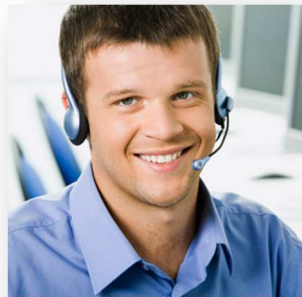
Dès le début de sa formation, l'élève doit posséder des qualités de base :

- Être en excellente santé
- Avoir une hygiène corporelle irréprochable
- Etre soigneux, rigoureux, dynamique
- Etre poli, respectueux des autres
- Avoir l'esprit d'équipe
- Aimer les activités variées, pouvoir s'y adapter rapidement



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL A.R.C.U

ACCUEIL RELATION CLIENTS USAGERS



Une formation pour quels emplois ?

- Hôte (sse) d'accueil
- Chargé(e) d'accueil, assistant(e) d'accueil
- Hôte (sse) événementiel(le)
- Accueil des banques, service de santé, tourisme, culture, grande distribution
- Hôte (sse) standardiste.
- Télé-hôte (sse), télé-conseiller(ère)
- Agent d'escale (domaine du transport)
- Agent multiservices d'accueil (les hôpitaux)

Qualités requises

- Aptitude à communiquer
- Adaptation de la présentation physique à l'emploi de service
- Sens de l'écoute
- Réserve, discrétion, confidentialité
- Politesse, courtoisie, disponibilité
- Résistance au stress
- Sens de l'organisation
- Adhésion à la culture d'entreprise
- Respect des consignes

Le titulaire de bac pro A.R.C.U assure des fonctions d'accueil, d'assistance et d'information, de médiation et de gestion de flux. Les emplois se situent dans les domaines marchands et non marchands, en entreprise, dans les administrations, dans les associations. Il est souvent amené à réaliser des opérations commerciales dans la vente de services et/ou des opérations de secrétariat. La maîtrise d'une langue étrangère est indispensable, celle d'une seconde langue un avantage. Il doit maîtriser les logiciels de bureautiques, de courriers électroniques ainsi que les logiciels spécifiques, propres au métier.

Enseignement professionnel (coef 14 dont 10 en ccf)

- A1 - Accueil des personnes en face à face
- A2 - Accueil téléphonique
- A3 - Gestion de la fonction d'accueil
- A4 - Vente de services ou de produits liés à l'accueil
- A5 - Activités administratives liées à l'accueil
- Economie - Droit

Enseignement Général (coef 12 dont 7 en ccf)

- Français, histoire géographie
- Mathématiques (CCF)
- Langue vivante étrangère 1 (Anglais)
- Langue vivante étrangère 2 (Espagnol ou Italien)
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués
- Prévention santé environnement

Au cours de ce cursus de formation l'élève pourra obtenir le BEP Métiers de la Relation aux Clients et aux Usagers (cette certification est accordée grâce à de nombreuses évaluations en CCF).

Poursuites d'études : Avec un bon dossier scolaire, le bac pro ARCU permet la poursuite d'études en formation initiale ou en alternance vers les BTS tertiaires et commerciaux :

- BTS Assistant de gestion PME-PMI
- BTS Négociation relation clientèle
- BTS Assistant de manager
- BTS Management des unités commerciales
- BTS Communication des entreprises

Période de Formation en Milieu Professionnel : 6 semaines en seconde + 8 semaines en première + 8 semaines en terminale.





Une formation pour quels emplois ?

- Vendeur en magasin
- Vendeur spécialisé en grande surface
- Assistant de direction en petite surface
- Employé en grande surface

Qualités requises

- Sens de l'écoute et de la communication
- Esprit d'initiative
- Politesse, courtoisie, disponibilité
- Résistance au stress
- Sens de l'organisation
- Dynamisme, enthousiasme, persévérance

L'élève de bac pro Commerce est un employé polyvalent qui intervient dans la gestion des approvisionnements, l'animation de la surface de vente et la vente de produits aux clients. Il mettra en œuvre tout au long de sa formation les compétences acquises au lycée.

Enseignement professionnel : 14 heures

- Pôle VENDRE
- Pôle GERER
- Pôle ANIMER
- Economie - Droit
- Prévention Sécurité Environnement
- Technologie de l'information et de la communication
- Techniques de recherche d'emploi

Enseignement Général : 18 heures

- Français,
- Histoire géographie
- Mathématiques
- Langue vivante étrangère 1 (anglais)
- Langue vivante étrangère 2 (espagnol ou italien)
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués
- Accompagnement personnalisé

Périodes de formation en entreprise

L'élève de bac pro commerce développe ses compétences et attitudes professionnelles en entreprise durant toute sa formation :

- Seconde professionnelle : 6 semaines
- Première professionnelle : 8 semaines
- Terminale professionnelle : 8 semaines

Poursuite d'étude (cursus initial ou alternance)

- BTS Management des unités commerciales
- BTS Négociation relation clientèle
- BTS Assistant manager
- BTS Gestion PME-PMI



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL S.N SYSTEMES NUMERIQUES

Option **RISC** : Réseaux Informatiques Systèmes Communicants



Le/la titulaire du baccalauréat professionnel SN est un(e) technicien(ne) capable d'intervenir sur les équipements et les installations interconnectés, communicants et convergents, de technologie numérique, des secteurs grands publics, professionnels et industriels. Il/elle participe au service client en complémentarité des services commerciaux.

Durée : 3 ans dont 22 semaines de stage en entreprise

Enseignement général :

- Français, Connaissance du Monde Contemporain, Langue vivante (anglais), Mathématiques, Sciences Physiques, Arts appliqués.

Enseignement technologique et professionnel (Trois options)

SSIHT : SÛRETÉ ET SÉCURITÉ DES INFRASTRUCTURES, DE L'HABITAT ET DU TERTIAIRE

- Alarme, sûreté, sécurité, incendie ; Gestion active des bâtiments (GTB, GTC, bâtiment intelligent) ; Domotique liée à la gestion technique de l'habitat.

ARED : AUDIOVISUELS, RÉSEAU ET ÉQUIPEMENT DOMESTIQUES

- Audiovisuel multimédia ; Electrodomestique ; Domotique liée au confort et à la gestion des énergies ; Eclairage et sonorisation

RISC : RÉSEAUX INFORMATIQUES ET SYSTÈMES COMMUNICANTS

- **Télécommunications et réseaux** : « Réseaux informatiques »
 - Systèmes de transport, de distribution et de raccordement
 - Systèmes de commutation et de routage
 - Systèmes de communication Voix Données Images (objets numériques communicants)
- **Electronique industrielle et embarquée**. « Objets communicants »
 - Systèmes d'accès Voix Données Images (VDI)
 - Systèmes communicants incluant les terminaux de dernière génération (objets numériques communicants)
 - Systèmes de commande et de contrôle

Les supports de transmission utilisés dans ces différentes options pourront être de type filaire (cuivre et fibre optique) ou sans fil (hertzien, laser, etc.).



Poursuite d'étude

MC Mécatronique navale

BTS Systèmes numériques (Informatique et réseaux ou Electronique et communications)

BTS SIO Services Informatiques aux Organisations (SISR : Solutions d'infrastructure, système et réseaux ou

SLAM : Solutions logicielles et applications métiers)

BTS FLUIDES, ENERGIES, DOMOTIQUE OPTION C DOMOTIQUE ET BATIMENTS COMMUNICANTS



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL M.E.L.E.C

METIERS DE L'ELECTRICITE ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTES

Ce baccalauréat aborde toutes les **compétences professionnelles** liées au **métier d'électricien**, depuis le **point de livraison de l'énergie** jusqu'aux **applications terminales de conversion de l'énergie**. Le métier de l'électricien est pris en compte dans sa globalité suivant les **évolutions technologiques** et en **optimisant** au mieux la **gestion de l'énergie**. Vous serez amené à **intervenir** sur des **installations électriques** ainsi que sur des **équipements** présents dans le lycée qui reproduisent un **éco-quartier connecté** avec différentes zones :

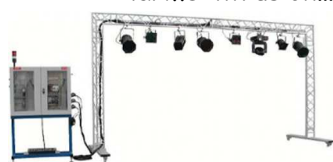
Zone habitat résidentielle-tertiaire : Installation électrique globale d'une villa, Smarthome (maison intelligente et connectée, pilotée par Smartphone), Alarme intrusion...



Zone des infrastructures : Borne de recharge pour véhicule électrique, Contrôle d'accès par borne escamotable, Eclairage public communicant et supervisé...



Zone commerciale, culturelle : Eclairage de sécurité, Eclairage rampe de sécurité, Alarme intrusion...



Zone Malaxeur, manipulateur motorisé...



station



industrie de pomp



Distribution de l'énergie : Tableau Général Basse Tension communicant (TGBT)

Energie renouvelable : Eolienne, panneaux photovoltaïques.



Cette formation a pour **objectif** de vous amener vers les activités métiers qui sont :

⇒ **La préparation, la réalisation, la mise en service, le paramétrage et la maintenance** d'une installation et ou d'un équipement électrique

Enseignements et coefficients :

Enseignement	Heures/ semaine	Repère épreuve Bac	Enseignement	Heures/ semaine	Repère épreuve et coefficient Bac
Maths/Sciences	4	E1 coef 3	Français Histoire Géo	4	E5 coef 2,5 Coef 2,5
Electrotechnique Etude de construction Gestion	15	E2 coef 3 E3 coef 11	Education artistique - Arts appliqués	1	E6 Coef 1
Langues vivantes	2	E4 coef 2	EPS	2	E7 coef 1
PSE	1		ECJS	1	
Accompagnement	2				

Périodes de formation en entreprise : 6 semaines en seconde ; 8 semaines en première et en terminale

Certification intermédiaire : BEP MELEC les épreuves se déroulent en seconde et première

Poursuites d'études envisageables : BTS



Le B.I.A est un diplôme national délivré par le **Ministère de l'Education Nationale** et le **Ministère des Transports**.

Une formation de **40 heures de cours minimum** et des **activités pratiques** favorisent l'entrée des jeunes dans le monde de l'aéronautique.

POUR QUI ET POURQUOI ?

Le B.I.A :

- Est destiné aux **élèves de seconde**.
- Permet d'aborder le monde de l'aéronautique afin de découvrir ses différentes facettes (**histoire, météorologie, mathématiques, sciences de l'ingénieur, anglais**).
- **Présente les métiers variés** que l'on peut y exercer et les filières y menant.
- Permet d'avoir **des supports pédagogiques** pour les épreuves de projets et de Travaux Pratiques Encadrés des **BAC S SI et STI2D**.
- Donne **accès à des bourses** pour préparer le brevet de pilote avion ou planeur au sein d'un aéroclub.



L'EXAMEN

- IL se déroule **mi-mai**.
- Il est constitué de **5 Q.C.M** (1 sur chacune des 5 matières de l'enseignement théorique).
- Le taux de **réussite est de 80%**.

QUE VAIS-JE APPRENDRE ?

- La connaissance des aéronefs.
- L'aérodynamique et la mécanique du vol.
- La météorologie.
- La navigation, la sécurité et la réglementation, facteur humain.
- L'histoire de l'aviation.

ENSEIGNEMENTS PRATIQUES

L'enseignement théorique est complété par :

- La pratique de **simulateurs** et d'**aéromodélisme**.
- La **visite d'Eurocopter** et de la **tour de contrôle de Marignane**.
- Un **baptême de l'air** (2 x 25 min) avec instructeur pour les élèves ayant obtenu le B.I.A (financement partiel par l'aviation civile).
- L'**intervention de professionnels** de l'aéronautique (ex : pilote, ingénieur de météo France)



RENSEIGNEMENTS

Pour **toute demande d'informations** consulter la rubrique B.I.A dans les offres de formations du site internet du lycée :

► **Formations** ► **Offres de formations** ► **Brevet d'Initiation Aéronautique**

