

BAC PRO Cuisine

Quel objectif ?

Être un professionnel qualifié et opérationnel capable de s'adapter en français et en langues étrangères à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective

Quelles entreprises ?

- Secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...)

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- Seconde commune : Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration
- 50% enseignement général (dont LV2=espagnol)
- 50% enseignement professionnel (atelier expérimental, travaux pratiques, technologie, sciences appliquées, économie-gestion)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 22 semaines : 6 semaines en seconde, 8 en première, 8 en terminale

Quelles activités professionnelles ?

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

- MC cuisinier en desserts de restaurant
- BTS hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- BTS hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Avoir une exigence d'hygiène et de propreté (tenue professionnelle)
- Aimer la discipline et l'organisation
- Apprécier le travail d'équipe
- Avoir une bonne santé (station debout prolongée)

Professionnelles:

- Être autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être



BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

Quel objectif ?

Être un professionnel qualifié et opérationnel capable de s'adapter en français et en langues étrangères à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective

Quelles entreprises ?

- Secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...)

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- Seconde commune : Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration
- 50% enseignement général (dont LV2=espagnol)
- 50% enseignement professionnel (atelier expérimental, travaux pratiques, technologie, sciences appliquées, économie-gestion)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 22 semaines : 6 semaines en seconde, 8 en première, 8 en terminale

Quelles activités professionnelles ?

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et services en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

- BP sommelier
- MC accueil réception
- BTS hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- BTS hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Savoir être et savoir-vivre (tenue professionnelle)
- Savoir communiquer, écouter et échanger en français et dans une langue étrangère
- Avoir une bonne santé (station debout prolongée)

Professionnelles:

- Être autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être



CAP Cuisine

Quel objectif ?

Apte à remplir la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Commis de cuisine

Quelles entreprises ?

- Secteur de la restauration commerciale et collective
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- 50% enseignement général (dont LV2=espagnol)
- 50% enseignement professionnel (atelier expérimental, travaux pratiques, technologie, sciences appliquées, économie-gestion)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 14 semaines : 6 semaines en seconde, 8 en terminale
- Possibilité de bénéficier du dispositif Ulis Pro : consulter le site Internet du lycée à l'adresse lpchaptal.fr/lulis-pro

Quelles activités professionnelles ?

- Production culinaire: préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries et sa distribution
- Participation à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail

Quelle poursuite d'études après le CAP ?

- MC cuisinier en desserts de restaurant
- Bac Pro cuisine

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Aimer cuisiner
- Avoir un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir une bonne santé (station debout prolongée)

Professionnelles:

- Respecter les consignes de travail dans le souci de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation



CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Quel objectif ?

Apte à réaliser des prestations de services en Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant et à contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle.

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Emplois de café-brasserie : serveur, limonadier, garçon de café, barman
- Emplois de restaurants : commis de restaurant, serveur
- Emplois d'hôtels : femme de chambre, valet de chambre, service petits déjeuners

Quelles entreprises ?

- Cafés-brasseries
- Restaurants
- Hôtels
- Secteurs connexes : restauration embarquée, hôtellerie de plein air, villages vacances, parcs de loisir

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- 50% enseignement général (dont LV2=espagnol)
- 50% enseignement professionnel (atelier expérimental, travaux pratiques, technologie, sciences appliquées, économie-gestion)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 14 semaines dont minimum 4 en seconde
- Possibilité de bénéficier du dispositif Ulis Pro : consulter le site Internet du lycée à l'adresse lpchaptal.fr/lulis-pro

Quelles activités professionnelles ?

- Participation à l'approvisionnement et au stockage des marchandises
- Accueil du client et mise en œuvre le service des boissons et des mets de la vente jusqu'à l'encaissement
- Entretien des locaux et des équipements
- Mise à blanc d'une chambre, mise en recouche, tri et rangement du linge
- Réalisation de mise en place, dressage les buffets (petits déjeuners), réalisation des préparations

Quelle poursuite d'études après le CAP ?

- MC Employé Barman
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Avoir une bonne mémoire
- Aimer communiquer
- Avoir un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir une bonne santé (station debout prolongée)

Professionnelles:

- Respecter les consignes de travail dans le souci de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation



BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente

Option A : animation et gestion de l'espace commercial
(label tourisme en première et terminale)

Quel objectif ?

Mettre à disposition de la clientèle des produits dans une unité commerciale, physique ou virtuelle .

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Adjoint-chef de rayon
- Chef de rayon
- Détaillants sédentaires indépendants

Quelles entreprises ?

- Magasins
- Entreprises de vente par correspondance
- Détaillants sédentaires indépendants

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- Seconde commune : famille des métiers de la relation client
- 50% enseignement général (dont LV2=espagnol)
- 50% enseignement professionnel (animer, gérer, économie-droit)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 22 semaines : 6 semaines en seconde , 8 en première et 8 en terminale

Quelles activités professionnelles ?

- Fonction commerciale liée aux produits ou services rendus, à l'espace de vente, aux relations avec la clientèle
- Fonction gestionnaire : organisation et gestion commerciale (approvisionnement et ventes), organisation et gestion comptable et financière, animation d'une équipe, création d'une unité de vente

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

- MC Assistance, conseil, vente à distance
- BTS Management des Unités Commerciales
- BTS Négociation et Relation Client

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Savoir communiquer, pratiquer une écoute active, maîtriser au moins une langue étrangère
- Aimer travailler en équipe
- Prendre des initiatives et avoir le sens des responsabilités

Professionnelles:

- Communiquer avec la clientèle et les partenaires internes et externes
- Savoir-entreprendre



BAC PRO Métiers de l'Accueil (label tourisme en première et terminale)

Quel objectif ?

Assurer une mission d'accueil :

- Événementiel lié à des manifestations ponctuelles
- En entreprise, administration ou association
- Dans les transports

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Hôte(sse) événementiel(le)
- Hôte(sse) d'accueil
- Agent d'accueil, d'escale, d'accompagnement (transport)

Quelles entreprises ?

- Dans toutes les organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique (banques, services de santé, tourisme, culture, La Poste, transports collectifs, immobilier, grande distribution ou hôtellerie-restauration...)

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- Seconde commune : famille des métiers de la relation client
- 50% enseignement général (dont LV2 = espagnol)
- 50% enseignement professionnel (animer, gérer, vendre, économie-droit)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 22 semaines : 6 semaines en seconde, 8 en première et 8 en terminale

Quelles activités professionnelles ?

- Gestion de l'accueil multicanal à des fins d'information, d'orientation et de conseil
- Gestion de l'information et des prestations à des fins organisationnelles
- Gestion de la relation commerciale

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

- MC Accueil réception
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client

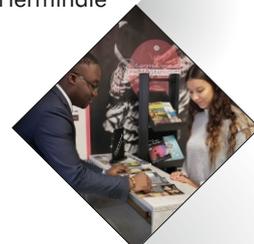
Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Un comportement relationnel adapté : sens de l'écoute, empathie, réserve et discrétion, politesse et courtoisie, résistance au stress
- Le sens du service : disponibilité, serviabilité, souci de la qualité, confidentialité, et de l'organisation : gestion des priorités, réactivité dans l'action, respect des consignes données

Professionnelles:

- Autonomie et responsabilité
- Maîtrise d'au moins une langue étrangère
- Utilisation des technologies



BAC PRO Accompagnement, Soins et Services à la Personne. Option B : en structure

Quel objectif ?

Après de personnes en situation temporaire ou permanente de dépendance en structures collectives, exercer des activités de soins d'hygiène et de confort, d'aide aux actes de la vie quotidienne, de maintien de la vie sociale, mais également des activités de promotion de la santé en lien avec le projet d'établissement et participer à des activités de gestion.

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Assistant en soins et en santé communautaire
- Accompagnant de personnes fragilisées, de personnes handicapées
- Responsable hébergement
- Responsable de petites unités en domicile collectif
- Intervenant en structures d'accueil de la petite enfance

Quelles entreprises ?

- Essentiellement au sein d'établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux (maison de retraite, EHPAD, hôpital...)

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- 50% enseignement général (dont LV2=espagnol)
- 50% enseignement professionnel (sciences médico-sociales, biologie et microbiologie, travaux pratiques « ergonomie, soins », animation, éducation à la santé auprès des enfants ou des personnes âgées, nutrition, alimentation, travaux pratiques « services à l'utilisateur »)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 22 semaines : seconde : 2stages de 3 semaines dans le domaine de la petite enfance, première et terminale : 2 stages de 4 semaines par an (soit 16 semaines) dans des structures d'accueil de la petite enfance et des adultes non-autonomes

Quelles activités professionnelles ?

- Communication
- Relation : accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage, traitement des informations, animation ou participation aux réunions de travail
- Organisation – gestion – qualité : gestion des activités, stocks et matériels
- Réalisation : maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et matériels, participation à l'élaboration de projet individualisé, réalisation d'activités liées à l'hygiène et au confort de la personne et à la sécurisation, préparation de collations, éducation à la santé etc.

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

- Possibilité de présenter le CAP AEPE (Accompagnant Éducatif Petite Enfance) en terminale
- Écoles de formation aux professions paramédicales et sociales : aide-soignant, auxiliaire de puériculture, aide médico-psychologique, moniteur-éducateur, éducateur, infirmier, assistant de service social etc
- BP préparateur en pharmacie par apprentissage
- BTS sanitaire et social : Economie Sociale et Familiale (ESF) et Services et Prestations du Secteur Sanitaire et Sociale (SP3S)

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Aimer les contacts humains et être à l'écoute des autres
- Avoir l'esprit d'équipe
- Être dynamique et autonome
- Avoir une bonne résistance physique et psychologique
- Faire preuve de tolérance, de discrétion et d'humilité
- Avoir des capacités d'analyse et de synthèse de documents

Professionnelles:

Exercer dans le souci constant de la bienveillance des personnes:

- En respectant les règles déontologiques, en particulier le secret et la discrétion professionnels
- Dans le cadre d'un travail en équipe pluri-professionnelle en référence aux limites de compétences
- En adoptant une attitude réflexive sur leurs pratiques professionnelles et leurs activités



BAC PRO Plastiques et Composites

Quel objectif ?

À partir de poudres, de granulés, de liquides ou de fibres, fabriquer des objets en plastiques ou composites de formes variées; préparer son poste de travail, monter et démonter les outillages et les régler : température, pression, vitesse, dosage de colorant, cadence...

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Monteur-régleur
- Technicien d'atelier

Quelles entreprises ?

- En majorité des PME et des TPE, produisant des produits finis ou semi-finis en matériaux plastiques ou composites distribués directement ou assemblés par des donneurs d'ordres (automobile, aéronautique, nautisme...)

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- 50% enseignement général
- 50% enseignement professionnel (communication technique, travaux pratiques, technologie)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 22 semaines : 4 semaines en seconde, 9 en première et 9 en terminale

Quelles activités professionnelles ?

- Pilotage d'une zone de production
- Participation à l'amélioration de la production et de la qualité
- Prévention des risques professionnels et environnementaux
- Animation de l'équipe de production
- Communication

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

BTS EuroPlastic et Composites (option CO et option POP, en apprentissage au lycée Chaptal)

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Être curieux et ingénieux
- Aimer la technique
- Autonomie et sens des responsabilités

Professionnelles:

- Maîtriser les savoir-faire fondamentaux en apprenant les techniques de transformation des matières plastiques et composites sur machine



BAC PRO Technicien en réalisation de produits mécaniques option réalisation et maintenance des outillages

Quel objectif ?

Mettre en œuvre les moyens nécessaires à la fabrication, à la mise au point, à la maintenance et à la modification d'un outillage (ex : un moule qui donnera forme aux métaux, plastiques, caoutchoucs : carrosseries de voitures, bouteilles plastiques, façades de téléphones mobiles...).

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Ajusteur-monteur
- Mécanicien-outilleur
- Opérateur sur machine à commande numérique

Quelles entreprises ?

- Entreprises de construction d'outillages
Services de fabrication ou de maintenance d'outillages intégrés à des entreprises de construction automobile, d'aéronautique, de biens d'équipement

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- Seconde commune: famille des métiers «réalisation d'ensembles mécaniques et industriels »
- 50% enseignement général
- 50% enseignement professionnel (communication technique, travaux pratiques, technologie)
- Période de formation en milieu professionnel = 22 semaines : 5 semaines en seconde , 8 en première et 9 en terminale

Quelles activités professionnelles ?

- La réalisation des outillages mobilise des procédés variés: découpage, emboutissage et moulage des matériaux métalliques, injection des matières plastiques, forgeage, matriçage, estampage
- Le technicien outilleur définit et effectue des opérations d'usinage et d'assemblage

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

- BTS Conception des Processus de Réalisation de Produits
- BTS EuroPlastic et Composites (option CO et option POP, en apprentissage au lycée Chaptal)

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Être soigneux et précis
- Être curieux et ingénieux
- Avoir un goût pour le travail manuel
- Aimer l'informatique

Professionnelles:

- Développer sa culture scientifique et technique
- Acquérir des savoir-faire comme la maîtrise des machines à commande numérique d'usinage, d'électroérosion, des machines à mesurer tridimensionnelles, à l'aide de logiciels spécialisés...

