

FILIERE DE LA RELATION CLIENTS ET DE L'ACCUEIL

(2^{nde} commune)

BAC PRO

Métiers de l'accueil



BAC PRO:

Métiers du Commerce et de la Vente

option A : Animation et Gestion de l'espace commercial

1 - Quelles motivations ?

- Goût du contact,
- Aptitudes à la communication orale et écrite,
- Capacités à l'autonomie, à l'initiative,
- Goût de la diversité des situations professionnelles.

2- Quelle formation professionnelle ?

Métiers de l'accueil :

- Accueil en face à face,
- Accueil téléphonique,
- Gestion de la fonction accueil,
- Vente de services ou de produits associés à l'accueil,
- Activités administratives connexes à l'accueil.

Métiers de la relation clients et du commerce option A :

- Vente : présenter, conseiller, vendre, fidéliser,
- Mise en place d'animations et promotions commerciales,
- Gestion des produits et de l'espace de vente.

Formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans.

3- Quelle poursuite d'études ?

- **Après le BAC PRO Métiers de l'accueil**

Vie active : Chargé de clientèle ou chargé d'accueil dans les grandes entreprises, les collectivités ou les administrations (Hôpitaux, SNCF, Mairies...).

B.T.S. : Négociation et Digitalisation de la Relation Client.

- **Après le BAC PRO Métiers de la relation clients et du commerce option A**

Vie active : Vendeur dans tout type d'unité commerciale (entreprises de distribution de tailles variées, magasins d'usine).

B.T.S. : Management Commercial Opérationnel,

B.T.S. : Négociation et Digitalisation de la Relation Client.

FILIERE PLASTURGIE

BAC PRO

Plastiques et composites

1 - Quelles motivations ?

- De l'intérêt pour le travail dans l'industrie sur machines industrielles automatisées et sur postes robotisés
- De l'intérêt pour les techniques de fabrication, l'étude des matériaux plastiques et composites
- Des acquis en mathématiques, physique-chimie
- Une capacité d'adaptation et d'autonomie.

2- Quelle formation professionnelle ?

- Travaux professionnels sur machines de transformation des plastiques : injection, extrusion, extrusion -soufflage, thermoformage,... et techniques composites.
- Technologie des matériaux, des procédés, contrôle statistique du procédé, communication technique et dessin industriel
- Sciences physiques et chimie

Formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans.

3 - Quelles poursuites d'études, Pour quels métiers ?

- **B.T.S. EPC EuroPlastics et Composites en apprentissage** (au LP CHAPTAL)
 - option POP : Pilotage et Optimisation de la Production
 - option CO : Conception Outillage
- **Vie active** : régleur, monteur-régleur...



Après le BTS : technicien d'atelier, technicien qualité, chef d'équipe

FILIERE OUTILLAGE

(2^{nde} commune)

BAC PRO

Technicien en réalisation de produits mécaniques

option : Réalisation et maintenance des outillages

1 - Quelles motivations ?

- Sens de la précision, du soin
- Goût de l'informatique, du travail industriel
- Aptitudes en mathématiques et sciences physiques.



2- Quelle formation professionnelle ?

- Techniques de fraisage, tournage, ajustage
- Nouvelles technologies :
 - Conception assistée par ordinateur (C.A.O.)
 - Fabrication assistée par ordinateur (FAO)
 - Communication technique et dessin industriel (D.A.O.)
- Moulage des matériaux plastiques (plasturgie)
- Réalisation d'outillages destinés à l'industrie
- Découpe et emboutissage (industrie automobile)

Formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans.

3 - Quelles poursuites d'études ?

- **B.T.S. EPC EuroPlastics et Composites en apprentissage** (au LP CHAPTAL)
 - option CO : Conception Outillage
 - option POP : Pilotage et Optimisation de la Production

- B.T.S. Technico-commercial ; Conceptions des Processus de Réalisation de Produits ; Conception de Produits Industriels ; Conception et industrialisation en micro-électronique



FILIERE RESTAURATION

CAP Cuisine
CAP Commercialisation et Service
en Hôtel-Café-Restaurant

Dispositif
ULIS Pro
en CAP

BAC PRO Cuisine
BAC PRO Commercialisation et services en
restauration
(2^{nde} commune)

1 - Quelles motivations ?

- Qualité de soin, rapidité, communication, capacité d'adaptation
- Bonne condition physique
- Aptitude à la communication orale.

2- Quelle formation professionnelle ?

- Techniques culinaires, préparation de l'approvisionnement, connaissance des vins et des produits, service en salle et accueil clientèle
- Sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation, notions de gestion, économie, législation, et étude de prix
- CAP : 2 ans
- BAC PRO : 3 ans

*Formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans pour le Bac
14 semaines sur 2 ans pour le CAP*



3 - Quelles poursuites d'études ? Pour quels métiers ?

- Après le **CAP** :
 - traiteur, sommelier, cuisinier dessert en restaurant...
 - BAC PRO cuisine ou service
- Après le **BAC PRO** : BTS en lycée hôtelier

FILIERE SANITAIRE ET SOCIALE

BAC PRO ASSP
Accompagnement, Soins et Services
à la Personne – option : Structure

1 - Quelles qualités ?

- Forte motivation pour la prise en charge des personnes âgées, handicapées, malades, enfants...
- Sens de l'écoute, de la communication,
- Patience et rigueur, disponibilité et discrétion
- Aptitude au travail en équipe
- Respect des autres, honnêteté et tolérance
- Bonne résistance physique
- Sens des responsabilités et capacité d'initiative
- Acquis en sciences et en expression française

2- Quelle formation professionnelle ?

- Des pratiques professionnelles relatives à l'hygiène, au confort et à la sécurisation de la personne, à l'ergonomie, à l'acquisition ou au maintien de l'autonomie et de la vie sociale, à la nutrition, à l'hygiène des locaux et équipements, à la gestion, à la communication
- Cours de Sciences Médico-Sociales, de nutrition-alimentation, avec en plus en Bac Pro des cours de biologie et microbiologie appliquée

Formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans.

3 - Quelles poursuites d'études ?

- BTS SP3S
- BTS ESF
- Préparateur en pharmacie
- Concours d'infirmières, d'éducateur de jeunes enfants, d'éducateur spécialisé
- Concours d'aide-soignant, d'auxiliaire de puériculture, de moniteur éducateur, aide médico-psychologique
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale



Jean Chaptal
LYCÉE PROFESSIONNEL-AMBOISE

Rue du Clos des Gardes
Amboise



Tél : 02 47 23 46 20

Mail : ce.0371123v@ac-orleans-tours.fr

Sites Internet :

- ✓ lycée : lpchaptal.fr
- ✓ restaurant : av-garde.fr

Facebook : Lycée Jean Chaptal d'Amboise