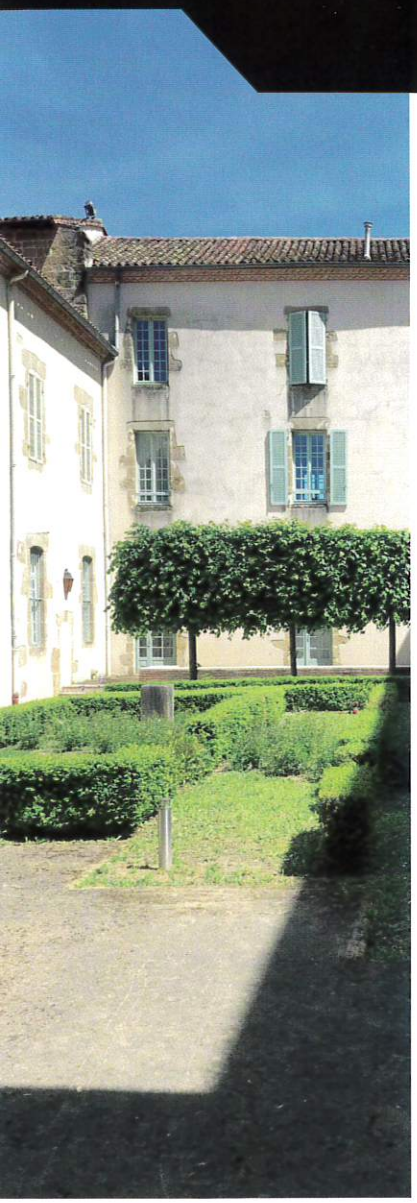
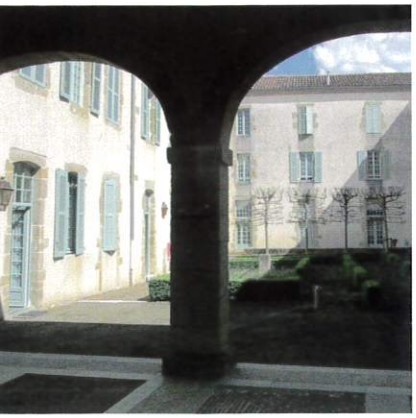
Bienvenue au Lycée Professionnel JEAN D'ARCET





A la croisée du Tursan, de l'Armagnac et du Vic-Bilh , situé sur les hauts de la ville d'Aire sur l'Adour, le lycée professionnel Jean d'Arcet est à 150 km de Bordeaux, 50 km de Pau et 30 km de Mont de Marsan.
Le lycée est desservi par l'autoroute A65 Pau-Bordeaux et de nombreuses lignes de bus.
Édifié sur une colline, il surplombe la ville, dans un cadre verdoyant et bucolique.
Le lycée est un ancien couvent de l'église Sainte Quitterie, mitoyenne du lycée et datant du XIIIème siècle. Le couvent devint un établissement scolaire à compter du XVIe siècle.
Le lycée professionnel Jean d'Arcet tire son nom de ce scientifique landais, inventeur d'un alliage à bas point de fusion, qui oeuvra à l'édification de l'observatoire météorologique au Pic de Bigorre. Après la Révolution française, Jean d'Arcet devint sénateur.
Une partie du lycée est classé au sein des monuments historiques. La partie moderne du lycée s'insère à merveille dans la partie historique des bâtiments pour donner un ensemble de toute beauté. De par son architecture, le lycée est l'un des plus beaux des Landes.
Le lycée accueille 200 élèves dont une centaine logée au sein de son internat.
Lycée à taille humaine, il permet une proximité avec les équipes et un meilleur accompagnement des élèves. Les classes ne dépassent pas les 24 élèves.

Le lycée Jean d'Arcet accueille les formations professionnalisantes :

- Bac professionnel Restauration (Cuisine et Hôtellerie service)
- Bac professionnel Gestion administration transport et logistique
- CAP Hôtellerie (Cuisine et Commercialisation Service)
- CAP Coiffure
- Bac professionnel Coiffure
- 3ème prépa métiers

● Le lycée Jean d'Arcet, un lycée qui fait réussir ses élèves :

• Les taux de réussite aux examens sont excellents et les équipes sont investies pour accompagner, différencier et proposer un suivi personnalisé à chaque élève.

● Le lycée Jean d'Arcet est un lycée ouvert :

• Le lycée bénéficie d'un restaurant d'application ouvert au public.
En fonction des périodes de stage, il accueille les clients le midi du lundi au vendredi (sauf le mercredi) et le soir les lundi, mardi et jeudi.
Pour diversifier l'offre et permettre à ses élèves de connaitre les nouvelles réalités du marché, le lycée a ouvert un nouveau service de type « brasserie ».
• Le lycée dispose d'un salon de coiffure ouvert au public les vendredis. Les élèves de terminale CAP et Bac pro coiffure assurent le fonctionnement de ce salon, ce qui représente un atout pour leur expérience et cursus professionnel.
• L'ouverture internationale : le lycée Jean d'Arcet bénéfice du LABEL EUROPEEN, grâce à ces actions en faveur de l'ouverture. En effet le lycée participe au programme ERASMUS et à un projet d'ambassadeurs avec le Parlement européen.
• Le lycée participe aux concours du meilleur ouvrier et autres concours professionnels. Cette réussite montre la qualité de notre formation et les efforts réalisés par le lycée au niveau de l'intégration.
• Le lycée s'ouvre à la mixité du public en proposant des formations sous statuts scolaires mais aussi des formations par apprentissage.
• De nombreuses entreprises et partenaires économiques sont associés à nos projets et actions. Leur expertise et sur leurs réseaux constitue un atout majeur pour les élèves.
• Le lycée peut s'appuyer sur une équipe de professeurs et une communauté éducative très investies et mobilisées pour la réussite des élèves. Force de proposition, ils sont proactifs dans de nombreux domaines

● Le lycée Jean d'Arcet un lycée connecté et innovant :

• Le lycée développe des projets innovants en lien avec la CARDIE (conseil académique en recherche, développement, expérimentations et innovations) :
- Le lycée « sans notes » où les élèves sont évalués par évaluation par compétences
- Les classes coopératives : en classe de 2nde bac professionnel en sciences. Ce projet permet de développer les pratiques collaboratives des élèves
• Le lycée Jean d'Arcet est un lycée connecté, qui valorise les pratiques du numérique, à travers un espace numérique de travail, des outils interactifs.

Le lycée Jean d'Arcet est un lycée qui propose des conditions de travail optimales. C'est un lycée dans lequel il fait bon vivre, étudier, se cultiver, s'épanouir, apprendre à devenir autonome et indépendant.

Sophie SARRAUTE
Proviseure

>>>

La vie au Lycée

Vie scolaire

L'équipe est composée de 6 AED et d'une Conseillère principale d'éducation. Le service a la charge des élèves en dehors des heures de cours : récréations, étude, réfectoire et internat.
La CPE est responsable du contrôle des absences et des retards, et c'est à elle que vous vous adresserez en cas d'absence ou de retard. Elle travaille en collaboration avec le personnel enseignant, mais aussi les services d'aide, de conseil et de santé : assistante sociale, infirmière, psychologue de l'éducation nationale.
Elle accompagne aussi les élèves dans leur parcours citoyen, met en place des animations, est à leur écoute en cas de difficultés à surmonter pour vivre une scolarité épanouie et réussie.

L'internat

Les élèves sont hébergés par chambre de 4, sous la surveillance des AED.
Une heure d'étude obligatoire tous les soirs (de 18 à 19h) avant le diner, puis un temps de détente, mais aussi la possibilité de poursuivre le travail personnel, en salle d'étude, qui se situe à l'extrémité de chacun des dortoirs, avec des ordinateurs.
Animations / Maison des lycéens (MDL)

La MDL est une association loi 1901 organisée et animée par les élèves, avec l'aide d'adultes. Elle permet d'offrir aux élèves des activités éducatives, culturelles ou sportives et de les faire intervenir dans les décisions, dans l'organisation des activités, dans le fonctionnement et la gestion de l'association. La MDL propose ainsi à ses adhérents, l'accès à une salle de musique (piano, batterie, micro chant) ; l'organisation d'une sortie cinéma, d'un bal de Noël à l'internat ; des sorties sportives, en association avec l'Association sportive (ski, surf).

Pour les internes : sortie au cinéma d'Aire sur l'Adour, encadrée par une AED tous les mercredis soirs ; une activité musculation est proposée deux fois par semaine ; un atelier cosmétiques naturels le mercredi après-midi.

Association Sportive

Elle propose en dehors des cours obligatoires, des activités sportives, individuelles ou collectives, et permet aux élèves de pratiquer une activité le mercredi après-midi, à la pause déjeuner ou à l'internat. Au cours de l'année sont proposées des entrainements, des compétitions ou des sorties, dans le cadre de l'UNSS ou en partenariat avec la MDL.

Tenue professionnelle

La Région Nouvelle Aquitaine prend en charge les frais d'équipement des élèves de lycée professionnel. Ils recevront donc leur tenue professionnelle dans l'établissement, à leurs mesures.

Transports

Les transports scolaires assurent une liaison quotidienne ou hebdomadaire entre Aire sur l'Adour et la majorité des communes du département des Landes, mais aussi quelques communes des départements limitrophes. Renseignements auprès du service des transports de Mont de Marsan ou du lycée.

Etablissement de formation professionnelle polyvalent, préparant à de nombreux emplois à l'issue des formations

SECTEURS D'ACTIVITE A L'ISSUE DES FORMATIONS

- > HOTELLERIE ET RESTAURATION
- > METIERS DE LA COIFFURE
- > GESTION ADMINISTRATION DES ENTREPRISES ET DES SERVICES

Organigramme

Poursuite d'études possible

Mention Complémentaire
Cuisinier en desserts de restaurant
Employé traiteur
Sommellerie

Bac Pro
Cuisine

Brevet Professionnel
Arts de la cuisine
Boucher
Charcutier-Traiteur

Mention Complémentaire
Employé barman
Sommellerie

Bac Pro

Brevet Professionnel
Art du service et commercialisation en restaurant
Barman
Gouvernante
Sommelier

Mention Complémentaire
Cuisinier en desserts de restaurant
Accueil réception
Organisateur de réceptions

Brevet Professionnel
Arts de la cuisine

BTS Management en Hôtellerie restauration
Unité de restauration
Unité de production culinaire

Accueil réception
Organisateur de réceptions

Brevet Professionnel
Art du service et commercialisation en restaurant
Barman
Sommelier

BTS Management en Hôtellerie restauration
Unité de restauration
Unité de production culinaire
Unité d'hébergement

Mention Complémentaire
Coiffure coupe couleur

Bac Pro
Perruquier posticheur
Métiers de la coiffure

Brevet Professionnel
Coiffure

BTS
Comptabilité et gestion
Gestion de la PME
Support à l'action managériale

Carte des formations LP Jean d'Arcet

CAP Cuisine
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
Bac Pro Cuisine
Bac Pro Commercialisation et Services en Restaurant

Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

CAP Métiers de la coiffure
Bac Pro Métiers de la coiffure

Métiers de la beauté et du Bien-être

Bac Pro Gestion Administration

Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique

3ème collège - 3ème Prépa-Métiers - 3ème SEGPA

CAP Métiers de la Coiffure

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP Métiers de la Coiffure utilise les techniques courantes d'hygiène et de soins capillaires pour hommes, femmes et enfants. Il lave, coupe, coiffe les cheveux. Sous les directives d'un responsable, il peut réaliser les colorations et les permanentes. Attentif à l'accueil, il conseille la clientèle pour la vente de services et de produits, participe à la gestion des stocks, à l'organisation et au rangement du salon, ainsi qu'à la tenue du carnet de rendez-vous.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

Sous statut scolaire, ou en alternance (à compter de la rentrée 2020), l'accès à la classe de seconde CAP Coiffure fait suite à la classe de 3ème.

SCOLARITÉ

La formation se déroule sur 1 à 3 ans suivant la situation de l'élève
- 1 an dans le cas d'une poursuite d'étude après un premier diplôme
- 2 ans dans le cas général
- 3 ans dans le cas d'un aménagement de scolarité lié à des difficultés spécifiques

La formation comporte 4 Périodes de Formation en Milieu Professionnel obligatoires (2 périodes par an), d'une durée totale de 12 semaines.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Préparation du diplôme sous la forme de Contrôle en Cours de Formation. Les élèves sont évalués dès la fin de la première année, pour certaines matières, puis tout au long de la deuxième année.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

- MC Coiffure coupe couleur
- BP Coiffure
- Bac Pro Coiffure (rentrée 2020)
- Bac Pro Perruquier posticheur

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le diplômé du CAP Métiers de la Coiffure débute le plus souvent comme assistant dans un salon, exerce dans des salons itinérants, des entreprises de coiffure à domicile ou liées au secteur de la coiffure, du spectacle et de la mode. Il peut également exercer dans un établissement de soins ou de cure.

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr

Bac ProMétiers de la coiffure

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du Bac Pro Métiers de la coiffure est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles de coupe, de mise en forme, de coloration et de coiffage sur une clientèle féminine et masculine. Il apporte un conseil personnalisé au client, et vend des services ou des produits capillaires adaptés à ses besoins. Il peut assurer la gestion technique, administrative et financière courante du salon de coiffure (prévision des ventes, suivi des stocks, ...). Enfin, il peut être amené à encadrer du personnel.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

L'accès peut se faire soit après la classe de 3ème, soit après un CAP ou encore après une 2nde générale et technologique. Pour les élèves issus de :

- 3ème : après une année en classe de seconde pro dans la famille des Métiers de la beauté et du bien-être l'accès au Bac Pro se fait en classe de 1ère;
- 2nde générale et technologique ou titulaires d'un CAP Métiers de la coiffure : l'accès au Bac Pro se fait directement en classe de 1ère.

A partir de la classe de 1ère la formation peut être poursuivie par la voie scolaire, ou en apprentissage (à compter de la rentrée 2020).

SCOLARITÉ

Le Bac Pro Métiers de la coiffure se prépare en 3 ans après la 3ème, en 2 ans après un CAP ou une 2de générale et technologique. La formation comporte 6 Périodes de Formation en Milieu Professionnel obligatoires (2 périodes par an), d'une durée totale de 22 semaines. Le bac pro prépare à l'entrée dans la vie active, mais permet aussi la poursuite d'études, notamment en BTS. Tout au long du parcours de Bac Professionnel un accompagnement personnalisé est proposé en fonction des besoins de l'élève et de son projet personnel. Cet accompagnement peut prendre la forme d'un travail de soutien, d'approfondissement et d'aide à l'orientation, en particulier pour la préparation à la poursuite d'études.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Préparation du diplôme sous la forme de Contrôle en Cours de Formation. Les élèves sont évalués au cours de l'année de 1ère et de terminale.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

- BTS Métiers de la coiffure

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le bachelier exerce son activité dans les entreprises de coiffure (salons, entreprises de coiffure à domicile), mais également dans les entreprises de distribution ou de fabrications de produits capillaires et de matériels professionnels. Il peut également travailler dans les milieux de la mode et du spectacle. Certaines structures, qui disposent d'activités de coiffure intégrées peuvent également l'employer : les centres esthétiques, les établissements de thalassothérapie, les établissements de tourisme et de loisirs.

Enfin il peut s'occuper de personnes fragilisées dans les établissements de soins, de convalescence, d'hébergement pour personnes âgées ; dans des centres de réinsertion sociale ou encore en milieu carcéral.

Après quelques années d'expérience, il peut gérer son propre salon.

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CS HCR)

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.
En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut etre amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).
En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

Sous statut scolaire, ou en alternance (à compter de la rentrée 2020), l'accès à la classe de seconde CAP Commercialisation et Services en Café-Hôtel-Restaurant fait suite à la classe de 3ème ou bien à la classe de terminale après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2nde professionnelle.

SCOLARITÉ

La formation se déroule sur 1 à 3 ans suivant la situation de l'élève
- 1 an dans le cas d'une poursuite d'étude après un premier diplôme
- 2 ans dans le cas général
- 3 ans dans le cas d'un aménagement de scolarité lié à des difficultés spécifiques

La formation comporte 4 Périodes de Formation en Milieu Professionnel obligatoires (2 périodes par an), d'une durée totale de 14 semaines.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Préparation du diplôme sous la forme de Contrôle en Cours de Formation. Les élèves sont évalués dès la fin de la première année, pour certaines matières, puis tout au long de la deuxième année.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration (CSR)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le diplômé du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

L'accès peut se faire soit après la classe de 3ème, soit après un CAP ou encore après une 2de générale et technologique. Pour les élèves issus de :

- 3ème : après une année en classe de seconde pro dans la famille des métiers de l'Hôtellerie-Restauration l'accès à la spécialité CSR se fait en classe de 1ère;
- 2nde générale et technologique ou titulaires d'un CAP de l'Hôtellerie-Restauration : l'accès à la spécialité CSR se fait directement en classe de 1ère.

A partir de la classe de 1ère la formation peut être poursuivie par la voie scolaire, ou en apprentissage (à compter de la rentrée 2020).

SCOLARITÉ

Le Bac Pro CSR se prépare en 3 ans après la 3ème, en 2 ans après un CAP ou une 2de générale et technologique. La formation comporte 6 Périodes de Formation en Milieu Professionnel obligatoires (2 périodes par an), d'une durée totale de 22 semaines. Le bac pro prépare à l'entrée dans la vie active, mais permet aussi la poursuite d'études, notamment en BTS. Tout au long du parcours de bac professionnel un accompagnement personnalisé est proposé en fonction des besoins des élèves et de leurs projets personnels. Cet accompagnement personnalisé peut prendre la forme d'un travail de soutien, d'approfondissement et d'aide à l'orientation, en particulier pour la préparation à la poursuite d'études.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Préparation du diplôme sous la forme de Contrôle en Cours de Formation. Les élèves sont évalués au cours de l'année de 1ère et de terminale.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

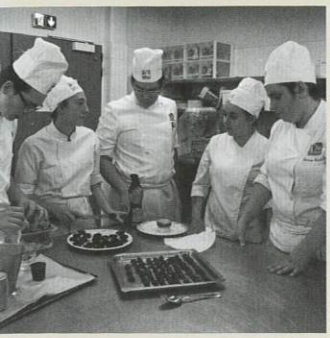
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- BTS Management en hôtellerie restauration
- Option A Unité de restauration
- Option B Unité de production culinaire
- Option C Unité d'hébergement

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du Bac Pro CSR débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr

CAP Cuisine



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts…) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.
Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

Sous statut scolaire, ou en alternance (à compter de la rentrée 2020), l'accès à la classe de seconde CAP Cuisine fait suite à la classe de 3ème ou bien à la classe de terminale après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2nde professionnelle.

SCOLARITÉ

La formation se déroule sur 1 à 3 ans suivant la situation de l'élève
- 1 an dans le cas d'une poursuite d'étude après un premier diplôme
- 2 ans dans le cas général
- 3 ans dans le cas d'un aménagement de scolarité lié à des difficultés spécifiques

La formation comporte 4 Périodes de Formation en Milieu Professionnel obligatoires (2 périodes par an), d'une durée totale de 14 semaines.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Préparation du diplôme sous la forme de Contrôle en Cours de Formation. Les élèves sont évalués dès la fin de la première année, pour certaines matières, puis tout au long de la deuxième année.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Sommellerie
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration (CSR)
- Bac Pro Cuisine

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le diplômé du CAP Cuisine débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr

Bac Pro Cuisine

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du Bac Pro Cuisine participe à la fabrication de pâtisseries, aux cuissons et dressage. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

L'accès peut se faire soit après la classe de 3ème, soit après un CAP ou encore après une 2de générale et technologique. Pour les élèves issus de :

- 3ème : après une année en seconde pro dans la famille des métiers de l'Hôtellerie-Restauration l'accès à la spécialité Cuisine se fait en classe de 1ère;
- 2nde générale et technologique ou titulaires d'un CAP de l'Hôtellerie-Restauration : l'accès à la spécialité Cuisine se fait directement en classe de 1ère.

A partir de la classe de 1ère la formation peut être poursuivie par la voie scolaire, ou en apprentissage (à compter de la rentrée 2020).

SCOLARITÉ

Le Bac Pro Cuisine se prépare en 3 ans après la 3ème, en 2 ans après un CAP ou une 2de générale et technologique. La formation comporte 6 Périodes de Formation en Milieu Professionnel obligatoires (2 périodes par an), d'une durée totale de 22 semaines. Le bac pro prépare à l'entrée dans la vie active, mais permet aussi la poursuite d'études, notamment en BTS. Tout au long de la formation un accompagnement personnalisé est proposé en fonction des besoins des élèves et de leurs projets personnels. Cet accompagnement personnalisé peut prendre la forme d'un travail de soutien, d'approfondissement et d'aide à l'orientation, en particulier pour la préparation à la poursuite d'études.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Préparation du diplôme sous la forme de Contrôle en Cours de Formation. Les élèves sont évalués au cours de l'année de 1ère et de terminale.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BP Arts de la cuisine
- BTS Management en hôtellerie restauration
- Option A Unité de restauration
- Option B Unité de production culinaire

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du Bac Pro Cuisine débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr

Bac Pro
Gestion-Administration (GA)

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Le Bac Pro Gestion-Administration forme des gestionnaires administratifs appelés à travailler au sein d'entreprises de petite et moyenne taille, de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations. Leur mission consiste à prendre en charge les différentes dimensions administratives des activités de gestion, commerciales, de communication, de gestion du personnel, de production ainsi que celles associées à la mise en ?uvre de projets au sein de l'entreprise.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

L'accès peut se faire soit après la classe de 3ème, soit après un CAP ou encore après une 2de générale et technologique. Pour les élèves issus de :

- 3ème : après une année en seconde pro dans la famille des métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique l'accès à la spécialité GA se fait en classe de 1ère;
- 2nde générale et technologique ou titulaires d'un CAP : l'accès à la spécialité GA se fait directement en classe de 1ère.

A partir de la classe de 1ère la formation peut être poursuivie par la voie scolaire, ou en apprentissage (à compter de la rentrée 2020).

SCOLARITÉ

Le Bac Pro Gestion-Administration se prépare en 3 ans après la 3ème, en 2 ans après un CAP ou une 2de générale et technologique. La formation comporte 6 Périodes de Formation en Milieu Professionnel obligatoires (2 périodes par an), d'une durée totale de 22 semaines. Le bac pro prépare ne permet pas directement l'entrée dans la vie active, mais permet la poursuite d'études, notamment en BTS. Tout au long de la formation un accompagnement personnalisé est proposé en fonction des besoins des élèves et de leurs projets personnels. Cet accompagnement personnalisé peut prendre la forme d'un travail de soutien, d'approfondissement et d'aide à l'orientation, en particulier pour la préparation à la poursuite d'études.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Préparation du diplôme sous la forme de Contrôle en Cours de Formation. Les élèves sont évalués au cours de l'année de 1ère et de terminale.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

- BTS Comptabilité et gestion
- BTS Gestion de la PME
- BTS Support à l'action managériale

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du Bac Pro Gestion-Administration peut permettre une insertion professionnelle avec un très bon dossier ou une mention à l'examen. La poursuite d'étude en BTS reste souhaitable.

NB : *Le Bac pro. Gestion Administration fait l'objet d'une réforme à la rentrée 2019, entrant dans la famille des métiers de la Gestion Administrative, du Transport et de la Logistique. La classe de seconde est commune à la famille de métiers, ensuite une spécialisation vers le secrétariat médical est envisagée en Première à la Rentrée 2020 (se renseigner auprès de l'établissement).*

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr

3ème Prépa-Métiers

OBJECTIFS DE LA 3ÈME PRÉPA-MÉTIERS

La troisième prépa-métiers propose un accompagnement renforcé du jeune et un parcours plus personnalisé. Cette classe permet à des élèves démobilisés par la formation selon des voies classiques de retrouver une motivation.

- Apprendre les bases (maîtrise du palier 3, préparation du DNB Pro) ;
- Découvrir la voie professionnelle (métiers et formations associées en lycée et en entreprise) ;
- Renforcer l'orientation (construction du projet de formation et d'orientation).

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION

L'orientation en classe de troisième "prépa-métiers" se fait à l'issue de la classe de quatrième. La demande d'admission est formulée par l'élève et ses représentants légaux, auprès du chef d'établissement d'origine, est transmise à la commission départementale qui examine les candidatures d'élèves. Cette commission statue sur les affectations en classe de troisième "prépa-métiers". Priorité est donnée aux élèves des collèges environnants (très peu de places en internat)

SCOLARITÉ

La classe de troisième "prépa-métiers" permet d'assurer une large découverte des formations.

L'horaire hebdomadaire est réparti selon les modalités suivantes :

• Français :	5 heures dont 1 heure de consolidation
• Mathématiques :	4,5 heures dont 1 heure de consolidation
• Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique :	3 heures
• Langues vivantes (LV1 et LV2):	5,5 heures
• Enseignements artistiques :	1 heure
• Enseignements de sciences et technologie :	3 heures
• Éducation physique et sportive :	3 heures
• Enseignement de découverte professionnelle des métiers et des formations professionnelles :	5 heures.
• Accompagnement à l'orientation :	1 heure
• Vie de classe :	10 heures annuelles

A l'enseignement de découverte professionnelle des métiers et des formations professionnelles viennent s'ajouter 1 à 4 semaines de séquences d'observation, de stages en milieu professionnel et de périodes d'immersion dans des lycées, dans des centres de formation d'apprentis ou dans des unités de formation par apprentissage.

POURSUITE D'ÉTUDES (voie scolaire ou alternance)

A l'issue de l'année les élèves peuvent choisir une orientation de l'enseignement professionnel (CAP ou Bac Pro) par voie scolaire ou par apprentissage.

Nota : *Un(e) élève de la 3eme prépa-métiers n'a aucune priorité dans l'affectation ensuite en CAP ou Bac Pro sur une des filières offertes par le lycée.*
(60% des élèves de 3eme prépa-métiers choisissent un autre parcours que celui offert par les filières du lycée).

1 place Ste Quitterie
40801 AIRE SUR ADOUR
Tél. 05 58 71 63 50
E mail :
ce.0400047j@ac-bordeaux.fr
http://www.lpjeandarcet.fr