

Après la troisième

pour la rentrée 2020

Choisir sa voie...

**Réfléchir, échanger,
rechercher des infos
pour choisir une
formation**

- *Échanges, discussions, démarche, famille*
- *Recherches, documentation*
- *Échanges avec le professeur principal*
- *Mini-stages ou visites / PO*
- *Entretiens avec la Psy-EN*
- ...



Schéma des études après la 3^e

ÉTUDES LONGUES

BAC + 5 ans
majoritairement

ÉTUDES COURTES

BAC + 2/3 ans
majoritairement

INSERTION PROFESSIONNELLE

Majoritairement
ÉTUDES COURTES
BAC + 2 ans majoritairement

BAC GÉNÉRAL

BAC TECHNOLOGIQUE

BAC PROFESSIONNEL

CAP CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

TERMINALE
GÉNÉRALE

TERMINALE
TECHNOLOGIQUE

TERMINALE
PROFESSIONNELLE

1^{ère}
GÉNÉRALE

1^{ère}
TECHNOLOGIQUE

1^{ère}
PROFESSIONNELLE

CAP 2

SECONDE
GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

SECONDE
PROFESSIONNELLE

CAP 1

Lycée Général et Technologique

Lycée Professionnel (ou C.F.A. ou M.F.R.)

TROISIÈME

Objectifs des baccalauréats...

1^{res} et T^{ales} générales

Réforme « bac 2021 »

1 Tronc commun pour tous
et

3 enseignements de
spécialité en 1^{re}

2 enseignements de
spécialité en T^{ale}

- ☞ *Pour approfondir ses connaissances générales*
- ☞ *Pour se préparer à des études supérieures longues (master, doctorat)*

D

1^{res} et T^{ales} technologiques

STMG Sciences et technologies du management et de la gestion
STI2D Sciences et technologies industrielles et du développement durable
ST2S Sciences et technologies de la santé et du social
STL Sciences et Technologie de Laboratoire
STD2A Design et arts appliqués
STAV Sciences et technologie de l'agronomie et du vivant

- ☞ *Pour découvrir un secteur professionnel*
- ☞ *Pour envisager des études supérieures courtes avec une ouverture sur les études longues*

D

Seconde générale et technologique

1^{res} et T^{ales} professionnelles

Près de 100 spécialités dans les domaines de la production (agroalimentaire, bâtiment, mécanique, électricité-électronique, etc.) et des services (commerce, vente, tourisme, services à la personne, logistique, etc.)

- ☞ *Pour être préparé à l'exercice d'un ou plusieurs métiers*
- ☞ *Pour s'insérer dans la vie active ou envisager des études supérieures courtes (avec un très bon dossier scolaire).*

D

Seconde professionnelle

Exigences de la classe de seconde GT

Pour réussir en 2^{de} GT, il faut :

S'intéresser à l'enseignement général et aimer le raisonnement abstrait

Avoir des acquis suffisants en fin de 3^e dans les matières présentes en 2^{de}

Etre capable de travailler régulièrement chaque soir

Savoir organiser son travail en toute autonomie

Si les enseignements en classe de 2^{de} sont dans la continuité de ceux dispensés en classe de 3^e (Français, Maths, H-G, etc.), les programmes ont en effet un **niveau d'exigence plus élevé**, le **rythme de travail est plus soutenu** et les **méthodes de travail sont différentes**.

Classe de 2^{de} GT : Liste et volumes horaires des enseignements communs

Enseignements	Horaire élève
Français	4h
Histoire-géographie	3h
Langues vivantes A et B	5h30
Sciences économiques et sociales	1h30
Mathématiques	4h
Physique-chimie	3h
Sciences et vie de la Terre	1h30
Éducation physique et sportive	2h
Enseignement moral et civique	18h annuelles
Sciences numériques et technologie	1h30
Accompagnement personnalisé	Selon les besoins des élèves
Accompagnement au choix de l'orientation	54h annuelles*
Heures de vie de classe	

** À titre indicatif, selon les besoins des élèves et les modalités de l'accompagnement à l'orientation mises en place dans l'établissement*

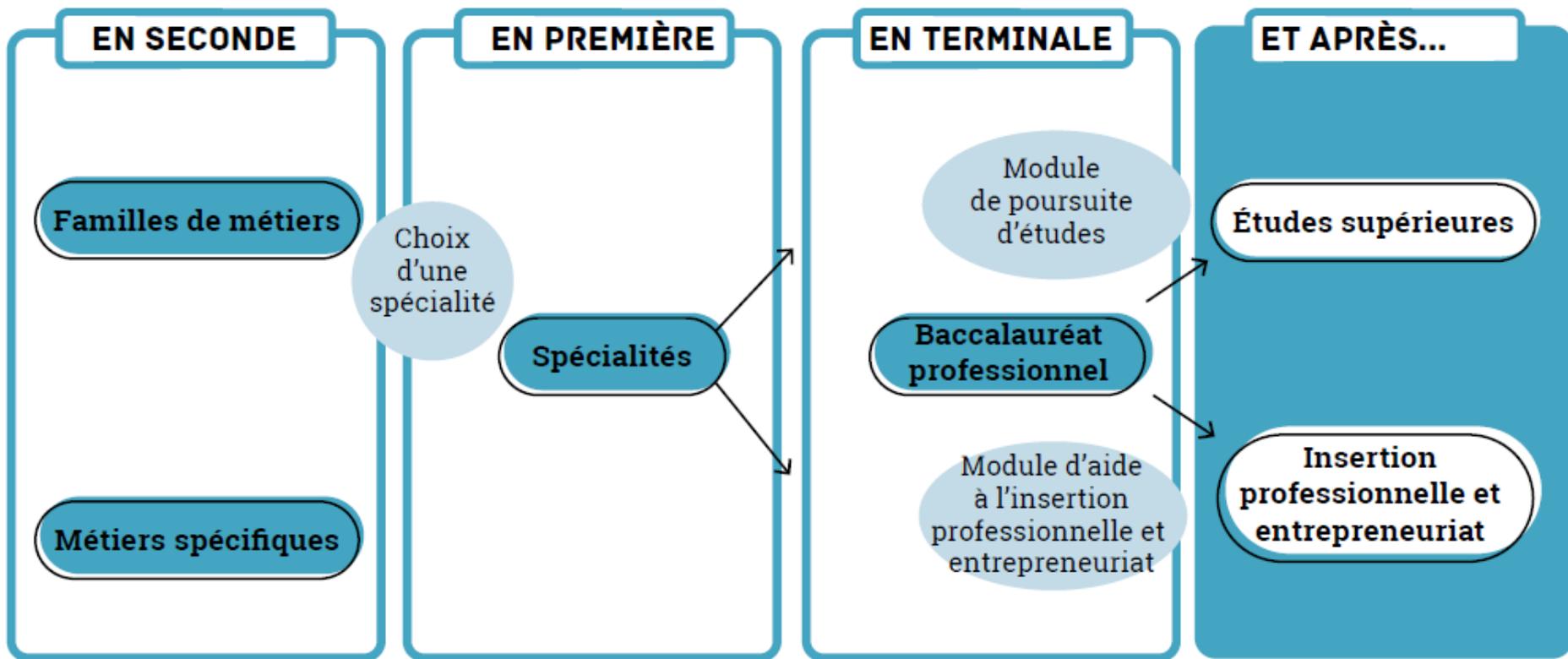
Classe de 2^{de} GT : Liste et volumes horaires des enseignements optionnels

Enseignements	Horaire élève
<i>1 enseignement optionnel général au choix parmi*</i>	
Langues et cultures de l'Antiquité (latin <i>ou</i> grec)	3h
Langue vivante C	3h
Arts (arts plastiques <i>ou</i> cinéma-audiovisuel <i>ou</i> danse <i>ou</i> histoire des arts <i>ou</i> musique <i>ou</i> théâtre)	3h
Éducation physique et sportive	3h
Arts du cirque	6h
<i>1 enseignement technologique au choix parmi*</i>	
Management et gestion	1h30
Santé et social	1h30
Biotechnologies	1h30
Sciences et laboratoire	1h30
Sciences de l'ingénieur	1h30
Création et innovation technologiques	1h30
Création et culture – design	6h

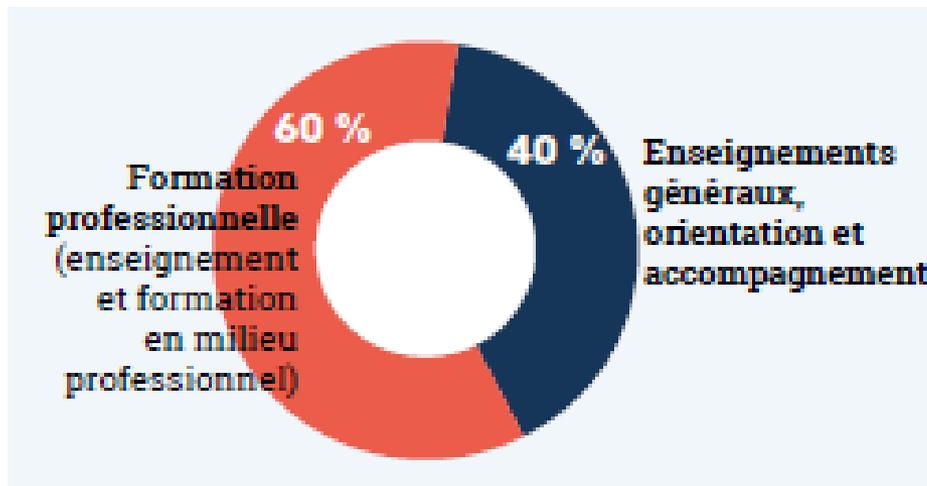
** Selon l'offre spécifique du lycée*

Baccalauréat professionnel

Réforme de la voie professionnelle en cours



Baccalauréat professionnel



Formation en milieu professionnel

En 2 ^{nde}	4 à 6 semaines
En 1 ^{ère}	6 à 8 semaines
En T ^{le}	8 semaines

L'apprentissage

- *Un autre mode de formation*
- *Alternance: travail en entreprise – temps de formation en CFA*
- *Procédure: Signer un contrat avec un employeur – s'inscrire au CFA*

Près de 100 spécialités de Baccaauréat professionnel, les fiches

ACCOMPAGNEMENT SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE OPTION A - A DOMICILE / B - EN STRUCTURE	METIERS DE LA MODE - VÊTEMENT	ESTHETIQUE COSMETIQUE PARFUMERIE	TECHNICIEN DE SCIERIE
ACCUEIL - RELATION CLIENTS ET USAGERS	METIERS DE LA SECURITE	ETUDE ET DEFINITION DE PRODUITS INDUSTRIELS	TECHNICIEN D'ETUDES DU BATIMENT OPTION A : ETUDES ET ECONOMIE / B : ASSISTANT EN ARCHITECTURE
AERONAUTIQUE OPTION AVIONIQUE / STRUCTURES / SYSTÈME	METIERS DE L'ELECTRICITE ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTES	ETUDE ET REALISATION D'AGENCEMENT	TECHNICIEN DU BATIMENT : ORGANISATION ET REALISATION DU GROS OEUVRE
AMENAGEMENT ET FINITION DU BATIMENT	METIERS DU CUIR OPTION CHAUSSURES / MAROQUINNERIE / SELLERIE	FACONNAGE DE PRODUITS IMPRIMES, ROUTAGE	TECHNICIEN DU FROID ET DU CONDITIONNEMENT D'AIR
ARTISANAT ET METIERS D'ART OPTION : COMMUNICATION VISUELLE PLURIMEDIA	METIERS DU PRESSING ET DE LA BLANCHISSERIE	FONDERIE	TECHNICIEN D'USINAGE
ARTISANAT ET METIERS D'ART OPTION : METIERS DE L'ENSEIGNE ET DE LA SIGNALÉTIQUE	METIERS ET ARTS DE LA PIERRE	GESTION-ADMINISTRATION	TECHNICIEN EN APPAREILLAGE ORTHOPÉDIQUE
ARTISANAT ET METIERS D'ART OPTION : TAPISSIER D'AMEUBLEMENT	MICROTECHNIQUES	GESTION DES POLLUTIONS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	TECHNICIEN EN CHAUDRONNERIE INDUSTRIELLE
ARTISANAT ET METIERS D'ART OPTION : VERRERIE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	OPTIQUE LUNETTERIE	HYGIENE, PROPETE, STERILISATION	TECHNICIEN EN INSTALLATION DES SYSTEMES ENERGETIQUES ET CLIMATIQUES
ARTISANAT ET METIERS D'ART OPTION FACTEUR D'ORGUES-ORGANIER	OUVRAGES DU BATIMENT : METALLERIE	INTERVENTIONS SUR LE PATRIMOINE BATI OPTION A MAÇONNERIE / B CHARPENTE / C COUVERURE	TECHNICIEN GAZ
ARTISANAT ET METIERS D'ART OPTION FACTEUR D'ORGUES-TUYAUTIER	PERRUQUIER POSTICHEUR	LOGISTIQUE	TECHNICIEN GEOMETRE-TOPOGRAPHE
ARTISANAT ET METIERS D'ART OPTION MARCHANDISAGE VISUEL	PHOTOGRAPHIE	MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS INDUSTRIELS	TECHNICIEN MENUISIER AGENCEUR
AVIATION GENERALE	PILOTE DE LIGNE DE PRODUCTION	MAINTENANCE DES MATERIELS OPTION A MATERIELS AGRICOLES / B MATERIELS DE CONSTRUCTION ET DE MANUTENTION / C MATERIELS D'ESPACES VERTS	TECHNICIEN MODELEUR
BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION	PLASTIQUES ET COMPOSITES	MAINTENANCE DES VEHICULES OPTION A : VOITURES PARTICULIERES / B : VEHICULES DE TRANSPORT ROUTIER / C : MOTOCYCLES	TECHNICIEN OUTILLEUR
BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	MAINTENANCE NAUTIQUE	TECHNIQUES D'INTERVENTIONS SUR INSTALLATIONS NUCLEAIRES
BOULANGER-PÂTISSIER	PROCEDES DE LA CHIMIE, DE L'EAU ET DES PAPIERS-CARTONS	MENUISERIE ALUMINIUM-VERRE	TRAITEMENT DES MATERIAUX
COMMERCE	PRODUCTIQUE MECANIQUE OPTION DECOLLETAGE	SYSTEMES NUMERIQUES OPTION A SURETE ET SECURITE DES INFRASTRUCTURES, DE L'HABITAT ET DU TERTIAIRE / B AUDIOVISUELS, RESEAU ET EQUIPEMENT DOMESTIQUES / C RESEAUX INFORMATIQUES ET SYSTEMES COMMUNICANTS	TRANSPORT
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	PROTHESE DENTAIRE	TECHNICIEN CONSTRUCTEUR BOIS	TRANSPORT FLUVIAL
CONDUCTEUR TRANSPORT ROUTIER MARCHANDISES	REALISATION DE PRODUITS IMPRIMES ET PLURIMEDIA OPTION A PRODUCTIONS GRAPHIQUES / B PRODUCTIONS IMPRIMEES	TECHNICIEN DE FABRICATION BOIS ET MATERIAUX ASSOCIES	TRAVAUX PUBLICS
CONSTRUCTION DES CARROSSERIES	REPARATION DES CARROSSERIES	TECHNICIEN DE MAINTENANCE DES SYSTEMES ENERGETIQUES ET CLIMATIQUES	VENTE (PROSPECTION - NEGOCIATION - SUIVI DE CLIENTELE)
CUISINE	SERVICES DE PROXIMITE ET VIE LOCALE		



BAC PRO CUISINE

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier ou la cuisinière maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Les diplômés du bac professionnel gèrent les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Leurs compétences en gestion et en comptabilité leur permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, ils ou elles connaissent les techniques commerciales pour améliorer les ventes et entretiennent les relations avec la clientèle. Après le bac pro cuisine, ils ou elles débutent comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Objectifs

Ce bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...).

L'élève apprend à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha, et à dresser les assiettes. Il ou elle est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

En cours de gestion, il ou elle approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs...) et commerciales (élaboration d'une carte).

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

Débouchés

Les diplômés peuvent exercer dans les restaurants traditionnels et gastronomiques mais aussi dans la restauration collective.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour objectif principal l'accès direct à l'emploi, cependant, il permet également d'envisager une poursuite d'études, principalement en BTS.

Statistiques d'affectation, académie de Lyon

Dans les lycées publics : 1,83 demandes pour 1 place. Source : Bilan de l'affectation post-bac SAIO de l'académie de Lyon, novembre 2017. www.ac-lyon.fr

Enseignements généraux

Ils représentent environ 50% du programme, pour les horaires détaillés, consulter la page 1.

Enseignements professionnels

- Organisation et production culinaire : choix des produits ; planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine ; préparation du matériel ; préparer des entrées (potages, hors-d'oeuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Mais aussi la maîtrise des bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.

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

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

- Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration,

Stages en entreprise

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il ou elle produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

Exemples de métiers

cuisinier/cuisinière, directeur/directrice de restaurant, gérant/gérante de restauration collective

Statistiques

Dans l'académie de Lyon à la session 2017, taux de réussite (candidats tous statuts) : 93 % (143 présents, 133 admis).

Source : rectorat 2017, DPS

Établissements académie de Lyon

- ◆ 01 Bellegarde-sur-Valsérine - SEP du lycée polyvalent Saint-Exupéry
- ◆ 42 Saint-Chamond - LP hôtelier les Bruyères
- 42 Saint-Genest-Lerpt - SEP du lycée hôtelier le Renouveau
- ◆ 42 Verrières-en-Forez - LP du Haut Forez
- ◆ 69 Belleville - SEP du lycée polyvalent Aiguerande
- A 69 Dardilly - CFA François Rabelais
- ◆ 69 Dardilly - SEP du lycée polyvalent François Rabelais
- A 69 Lyon 9^e - SEP du lycée Jehanne de France
- ◆ 69 Vénissieux - LP Hélène Boucher

Calendrier de l'Orientation

1^e trimestre

▶ *Entretien de situation*

▶ *1^e conseil de classe*

2^e trimestre

▶ *Stage*

▶ *Entretien concerté d'orientation*

▶ *Réunion des parents de 3^{ème} avec les proviseurs*

▶ *Visite des lycées*

▶ *Mondial des métiers 6-9 février 2020*

▶ *2^{ème} conseil de classe*

3^e trimestre

▶ *Brochure Après la 3^{ème}*

▶ *Travail sur la fiche de vœux*

▶ *3^{ème} conseil de classe*

Orientation – *Affectation* – *Inscription*

2^e trimestre

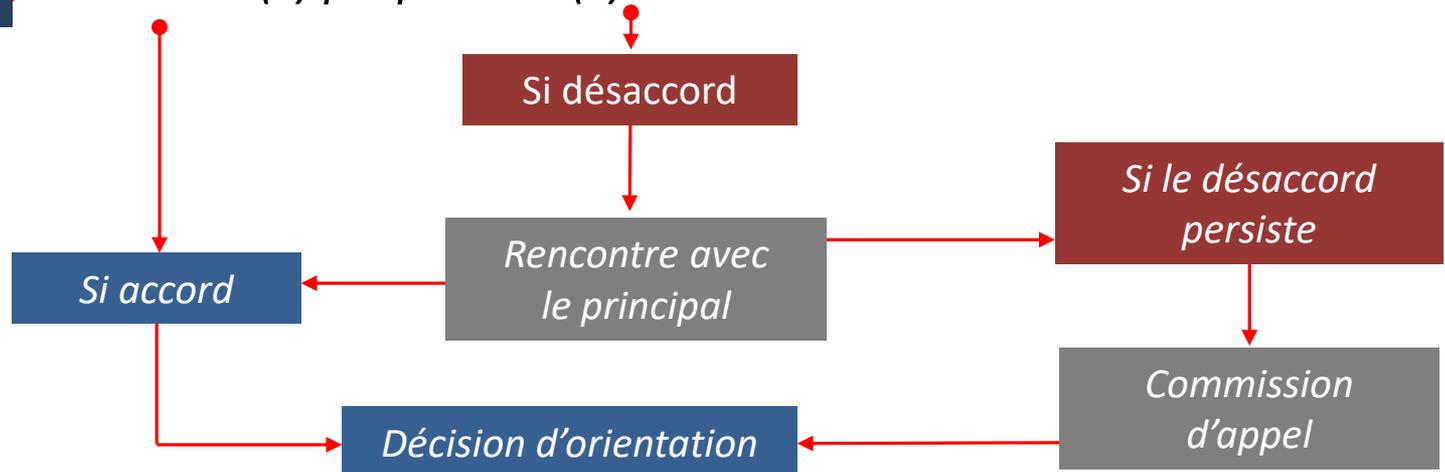
Intention(s) d'orientation de l'élève et de sa famille

Proposition(s) provisoire(s) du conseil de classe

3^e trimestre

Demande(s) définitive(s) d'orientation de l'élève et sa famille

Dernière(s) proposition(s) du conseil de classe



Orientation – **Affectation** – Inscription

Via Affelnet (*Affectation des élèves par le net*)

- *Fiche de vœux: 5 vœux maximum*
- *Seconde générale et technologique: Sectorisation des lycées*
- *Seconde professionnelle: Sélection sur les **résultats scolaires***

Calendrier

▶ *Saisie des vœux : de fin mai à mi-juin*

▶ *Résultats d'affectation : dernière semaine de juin*

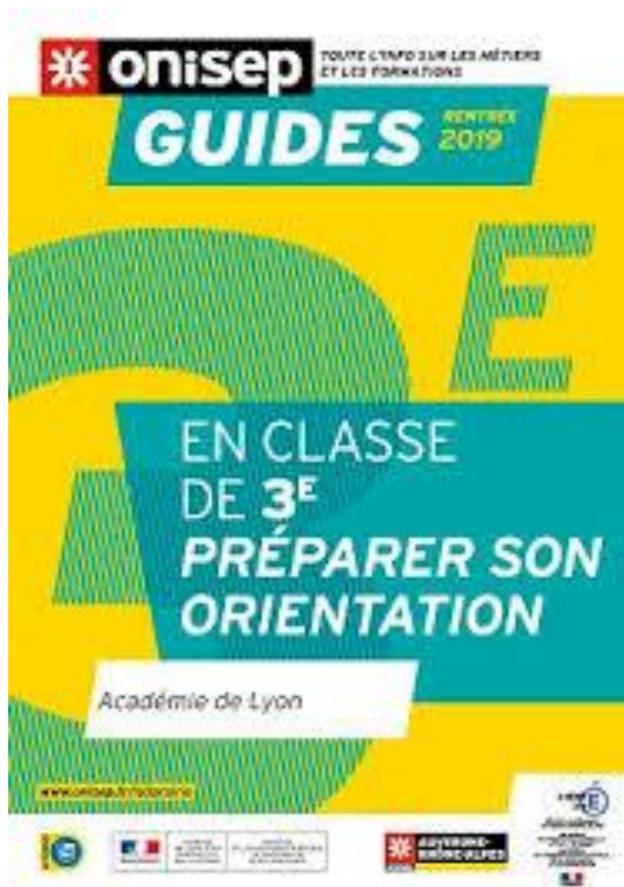
▶ *Tours suivants: en cas de non-affectation*

*Orientation – Affectation – **Inscription***

Par la famille

- *Dans le lycée d'accueil*
- *Première semaine de juillet*
- ***Attention:** Pas d'inscription dans les temps la place n'est pas conservée*

Pour plus d'informations : ONISEP.fr



**Psychologue de l'Education nationale
Madame Réveillard**

clementine.reveillard@ac-lyon.fr

Présente au collège le jeudi journée
RDV auprès de la Vie Scolaire

**Centre d'Information et d'Orientation
3 square Averroès, Lyon 9^{ème}
04.78.47.82.47**

Permanences Mme Réveillard : mardi
après-midi et mercredi matin
Ouvert pendant les vacances scolaires
Sur RDV

<http://lyon-ouest.cio.ac-lyon.fr/spip/>