

The background of the slide is a light gray gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance.

# PARCOURS Avenir APRES LA CLASSE DE 3ÈME

## LA VOIE PROFESSIONNELLE

Collège Gustave ROUX HYERES

# SOMMAIRE

## - Généralités sur la voie professionnelle

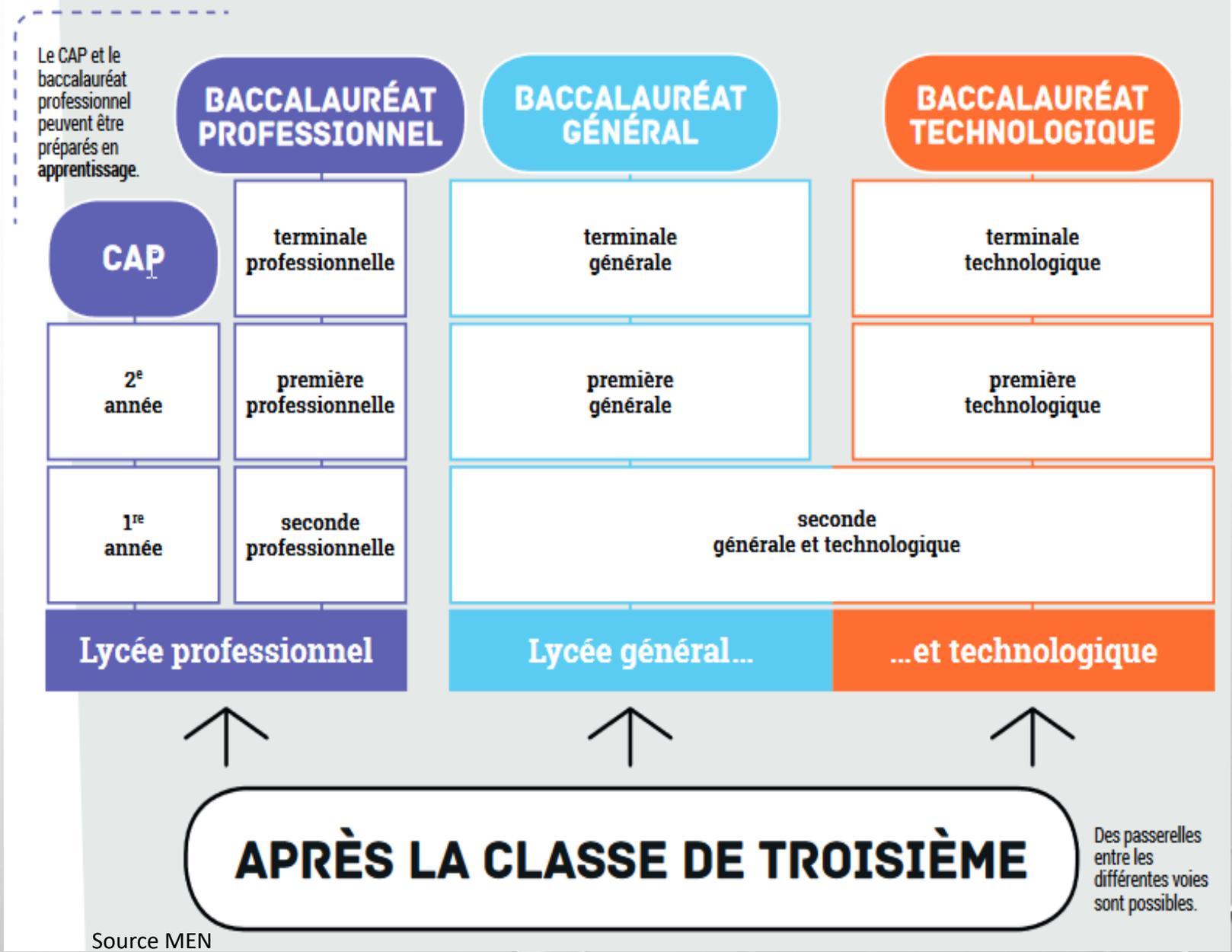
(avec cartes interactives des formations bac pro et CAP)

## - Les familles de métiers

## - Les lycées et les formations

## - Sources

La réforme du lycée n'impacte pas les voies d'orientation post 3<sup>e</sup>, les procédures, le dialogue et le calendrier



# LE BAC PRO (2<sup>de</sup> pro, 1<sup>re</sup> pro et T<sup>le</sup> pro)

- Sous statut scolaire ou en apprentissage
- Prépare à un champ professionnel
- 80 spécialités
- Poursuite d'études essentiellement en BTS

- **Co-intervention** enseignant pro et enseignants de français ou de mathématiques
- **Heures de consolidation, AP et orientation**, avec un module « **insertion** » ou « **poursuite d'études** » en terminale
- Réalisation **d'un chef d'œuvre** en 1<sup>re</sup> et T<sup>le</sup> (œuvre concrète et pluridisciplinaire)
- **Tests de positionnement** en français et mathématiques à l'entrée en 2<sup>de</sup> bac pro, depuis 2018
  - Français : compréhension orale et écrite, compréhension du fonctionnement de la langue – 50 min
  - Mathématiques : géométrie modulaire (représenter l'espace, calculer avec des grandeurs et exprimer des résultats dans les unités adaptées), calcul littéral (mettre un problème en équation en vue de sa résolution, résoudre des équations ou inéquations du premier degré) – 50 min
- Organisation de **certaines sections de 2<sup>de</sup> bac pro en familles de métiers\*** **uniquement sous statut scolaire.**

*\* Une famille de métiers peut regrouper entre deux et dix spécialités de baccalauréats, présentant plusieurs compétences professionnelles communes.*

 [Lien carte interactive des formations](#)

Retour [Sommaire](#)

## LE CAP (1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> années)

- Sous statut scolaire ou en apprentissage
- Prépare à un métier précis
- 1<sup>er</sup> niveau de qualification pour l'emploi, mais n'existe pas dans tous les domaines et, dans certains secteurs,

il faut cibler le bac pro, voire le BTS

- 200 spécialités
- Poursuite d'études essentiellement en 1<sup>re</sup> bac pro

- **Co-intervention** enseignant pro et enseignants de français ou de mathématiques
- **Heures de consolidation, accompagnement personnalisé et orientation**
- Réalisation d'un **chef d'œuvre** (œuvre concrète et pluridisciplinaire)
- **Test de positionnement** en français et mathématiques à l'entrée en CAP
- **CAP en 1, 2 ou 3 ans** en fonction du profil et des besoins de l'élève, évalués à partir du positionnement scolaire en début de formation



[Lien carte interactive des formations](#)

# **FAMILLES DE MÉTIERS** académie de Nice

<b>MÉTIERS DE LA CONSTRUCTION DURABLE, DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS</b>	<b>1</b>
<b>MÉTIERS DES ÉTUDES ET DE LA MODÉLISATION NUMÉRIQUE DU BÂTIMENT</b>	<b>2</b>
<b>MÉTIERS DE LA RÉALISATION D'ENSEMBLES MÉCANIQUES ET INDUSTRIELS</b>	<b>3</b>
<b>MÉTIERS DU PILOTAGE ET DE LA MAINTENANCE D'INSTALLATIONS AUTOMATISÉES</b>	<b>4</b>
<b>MÉTIERS DE LA TRANSITION NUMÉRIQUE ET ÉNERGÉTIQUE</b>	<b>5</b>
<b>MÉTIERS DE LA MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES VÉHICULES</b>	<b>6</b>
<b>MÉTIERS DE LA MER</b>	<b>7</b>
<b>MÉTIERS DE L'AÉRONAUTIQUE</b>	<b>8</b>
<b>MÉTIERS DES INDUSTRIES GRAPHIQUES ET DE LA COMMUNICATION</b>	<b>9</b>
<b>MÉTIERS DE L'AGENCEMENT, DE LA MENUISERIE, ET DE L'AMEUBLEMENT</b>	<b>10</b>

<b>MÉTIERS DE LA BEAUTÉ ET DU BIEN-ÊTRE</b>	<b>11</b>
<b>MÉTIERS DE LA RELATION CLIENT</b>	<b>12</b>
<b>MÉTIERS DE LA GESTION ADMINISTRATIVE, DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE</b>	<b>13</b>
<b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>	<b>14</b>
<b>MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION</b>	<b>15</b>
<b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION - BIO-INDUSTRIE - LABORATOIRE</b>	<b>16</b>
<b>MÉTIERS DU CONSEIL VENTE</b>	<b>17</b>
<b>MÉTIERS DE LA NATURE- JARDIN- PAYSAGE- FORÊT</b>	<b>18</b>
<b>MÉTIERS DES PRODUCTIONS</b>	<b>19</b>

**[Détails familles de métiers :](#)**

**[Education.gouv.fr](http://Education.gouv.fr)**

**[Onisep](#)**

# LA VOIE PROFESSIONNELLE

- LYCÉE DE COSTEBELLE
- LYCÉE DU GOLF HÔTEL
- AGRICAMPUS
- LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC
- LYCÉE ROUVIÈRE
- LYCÉE GALLIENI
- LYCÉE GEORGES CISSON
- LYCÉE DU PARC SAINT JEAN
- LYCÉE CLARET
- LYCÉE LA COUDOULIÈRE

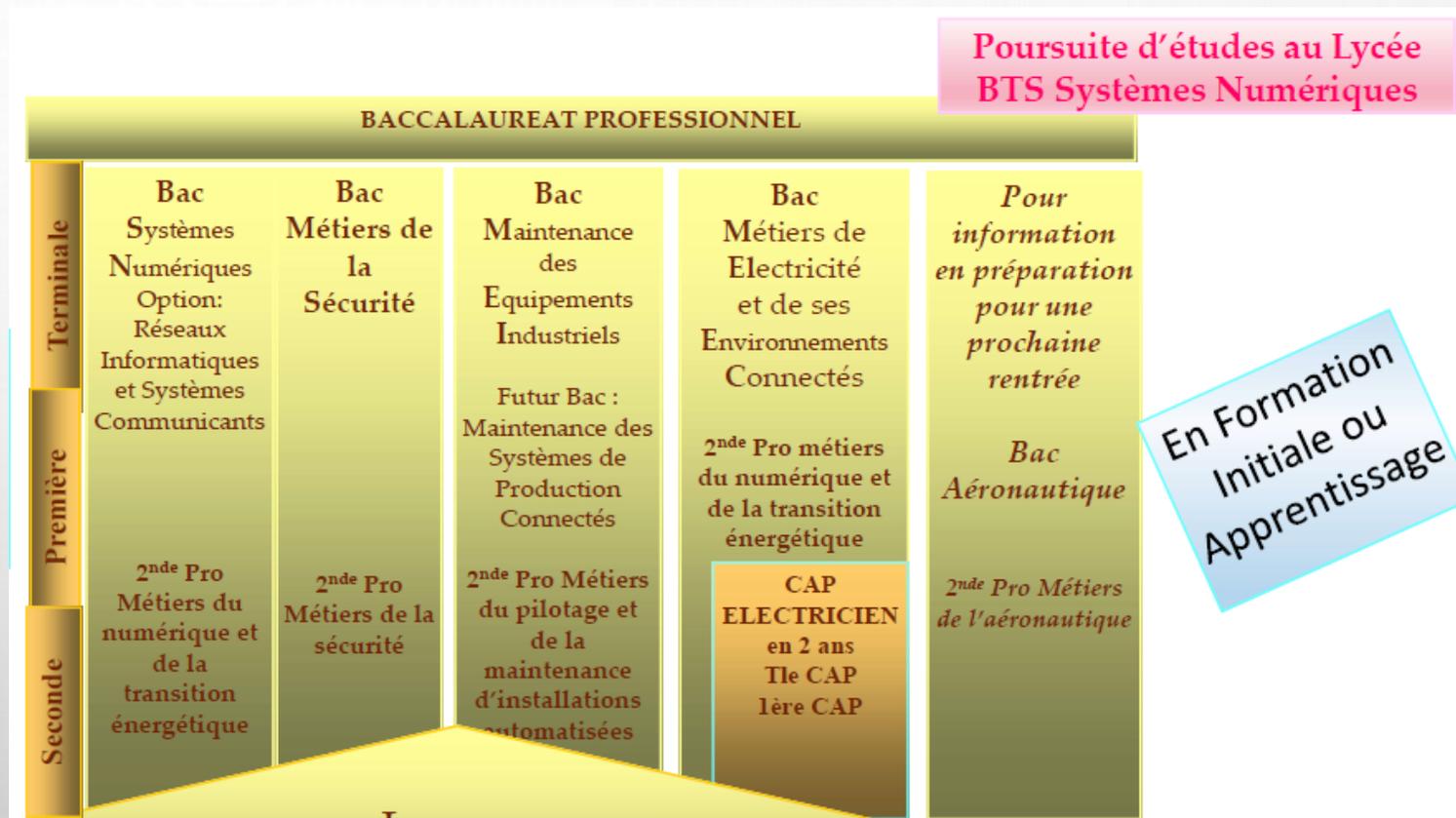


( Retour lycées)

# LA VOIE PROFESSIONNELLE AU LYCÉE DE COSTEBELLE HYERES

## LPO-COSTEBELLE-ac-NICE

- MÉTIERS DU PILOTAGE ET DE LA MAINTENANCE D'INSTALLATIONS AUTOMATISÉES
- MÉTIERS DE LA SÉCURITÉ
- MÉTIERS DU NUMÉRIQUE ET DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

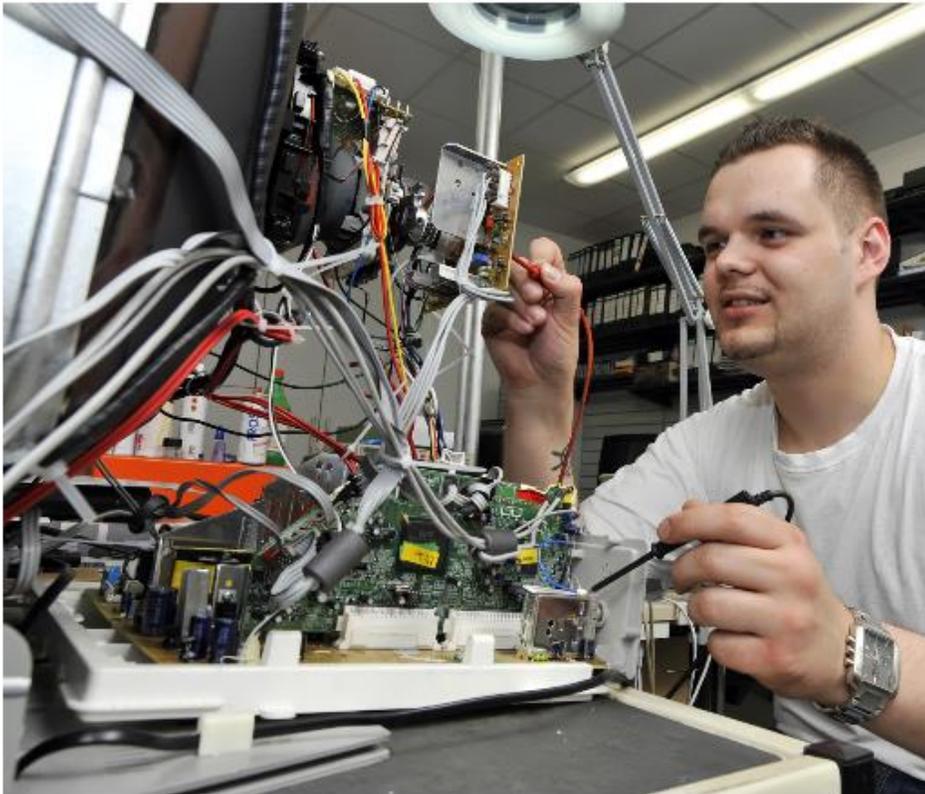




RETOUR



# Bac professionnel SN - systèmes numériques



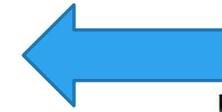
Le bac professionnel systèmes numériques (SN) forme des techniciens qui interviennent sur les équipements et installations intégrant des technologies numériques. Il propose 3 options : sûreté et sécurité des infrastructures de l'habitat et du tertiaire (SSIHT) ; audiovisuel, réseaux et équipements domestiques (ARED) ; réseaux informatiques et systèmes communicants (RISC). Il se prépare après la 3ème ou un CAP du domaine dans des établissements publics et privés. C'est un diplôme d'Etat délivré par le ministère de l'Education nationale qui permet de travailler immédiatement après son obtention ou de poursuivre des études supérieures.

**[A Costebelle : Réseaux informatiques et systèmes communicants](#)**

# SYSTÈME NUMÉRIQUE

Option C : Réseaux Informatiques et Systèmes Communicants (RISC)

**RETOUR**



## NIVEAU DE RECRUTEMENT

Après la 3ème : entrée en seconde professionnelle

entrée en première professionnelle après entretien pour les élèves sortant de classe de première .

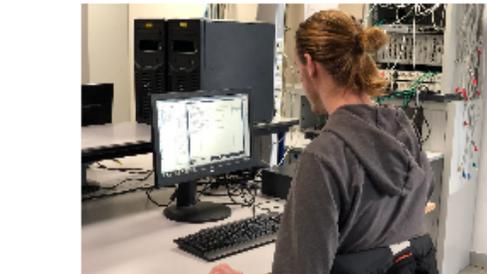
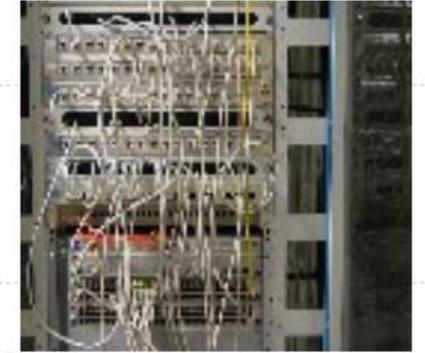
## FORMATION : TROIS ANNEES

Ce bac pro SN RISC te permettra de devenir un technicien dans les domaines du numérique. Après trois ans, tu deviendras un technicien dans la maintenance informatique, le déploiement d'infrastructure réseau entreprise, la mise en oeuvre du monde de l'IoT qui t'ouvriras vers le monde de la smartcity .

Tu commenceras par utiliser des procédures pour ensuite devenir autonome dans l'installation et la maintenance des équipements numériques.

Tout commencera par une première année orientée vers la maintenance des postes informatiques et le câblage des équipements numériques appartenants aux domaines aussi diverses que :

- alarme et sécurité incendie ;
- audiovisuel multimédia ;
- audiovisuel professionnel ;
- télécommunication et réseaux (cuivre et fibre optique) ;
- électrodomestique ;
- électronique industrielle embarquée



Une deuxième année orientée vers le paramétrage des matériels actifs du monde des réseaux informatiques, de l'internet des objets IoT et des systèmes électroniques industriels embarqués, découverte des notions qui s'y rapportent. A l'issue de cette deuxième année vous présenterez le BEP SN.

Une troisième année orientée vers la découverte du monde de la téléphonie et de la maintenance des infrastructures réseaux et des mesures qui s'y rapportent.

Durant ces trois années vous partagerez 22 semaines avec la vie d'entreprises à travers des périodes de formation en milieu professionnel.





**RETOUR**



# BAC PRO Métiers de la Sécurité

**30 places rentrée 2022**

**Le lycée polyvalent Costebelle:**

- Un lycée général et technologique
- Un lycée professionnel
- Dispose d'un internat
- Gare SNCF à proximité immédiate



*Le/la titulaire de la spécialité «Métiers de la sécurité» peut être employé(e) dans les différents métiers relatifs à la sécurité, à la sûreté et à l'ordre public, à la protection des personnes, des biens et de l'environnement, au secours et assistance des personnes, à la prévention des risques de toute nature, à la gestion des crises, à la surveillance et au gardiennage, au respect de l'hygiène et de la salubrité.*

*L'exercice de ces métiers exige l'interaction et la complémentarité des divers acteurs de la sécurité.*

## **Durée de la formation**

*Le baccalauréat professionnel Métiers de la sécurité se prépare en 3 ans.*

*Il comporte 22 semaines de formation en milieu professionnel incluant celles nécessaires à la validation du diplôme de niveau V : CAP Agent de Sécurité*



**EN SAVOIR PLUS**

## Contenu de la formation

### Matières générales

• Français / Histoire géographie et éducation civique, Math, deux langues vivantes, Arts, EPS.

### Matières professionnelles

- Sécurité dans les espaces publics et privés
  - La sécurité incendie (SSIAP1 et SSIAP2),
  - Le secours à personne (SST, PSE1, PSE2),
  - La prévention
  - La protection des personnes
  - La protection des biens et de l'environnement
  - Eco -droit, PSE

### Conditions d'admission

- Classe de troisième effectuée
- Recrutement fille et garçon
- Une réelle motivation pour les métiers de la sécurité
- Le sens de la discipline
- Une très bonne condition physique
- Casier judiciaire vierge

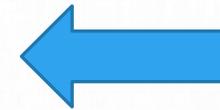


### Pré-inscription

- Copie des bulletins du 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> trimestre de troisième
- Extrait numéro 3 du casier judiciaire
- Aptitude médicale et tests sportifs
- QCM en mathématiques programme du brevet des collèges
- Entretien de motivation et test photo lanaaa.



**RETOUR**



RETOUR

Systemes numériques (RISC)

Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés

CAP Electricien



**RETOUR**



## Bac Pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés - MSPC



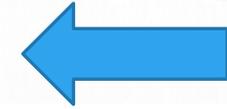
**Présentation**

**Première session en 2024**

**[EN SAVOIR PLUS \(onisep\)](#)**



RETOUR



# Bac pro MELEC - métiers de l'électricité et de ses environnements connectés



Le bac pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (MELEC) forme des électriciens capables d'intervenir sur tout type d'installations électriques (domestiques, tertiaires et industrielles) y compris sur leurs environnements connectés. Il se prépare par voie scolaire ou en apprentissage après la 3ème ou un CAP du domaine dans des établissements publics ou privés. C'est un diplôme d'Etat délivré par l'Education nationale qui permet de travailler immédiatement après son obtention ou de poursuivre des études supérieures.

[EN SAVOIR PLUS](#)

**ONISEP**



**RETOUR**



## FORMATION : TROIS ANNEES

---

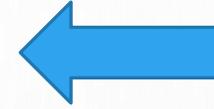


Doit permettre de pratiquer une activité professionnelle hautement qualifiée dans les domaines de l'installation, la maintenance et le dépannage des systèmes électriques dans les secteurs :

-  de l'habitat : réseaux électriques (mono et triphasé); équipements domestiques; équipements automatisés "Domotique".
-  du tertiaire : réseaux électriques (basse tension); équipements automatisés (Alarmes, ...).
-  de l'industrie : réseaux électriques (triphase); équipements de production (Moteurs, Automatismes industriels, ...).



RETOUR



# CAP PROELEC

## **NIVEAU DE RECRUTEMENT**

Après la 3ème entrée en Seconde Professionnelle.

## **DUREE DE LA FORMATION : DEUX ANNEES**

Validation du diplôme par Contrôle en Cours de Formation (C.C.F.)

Doit permettre de pratiquer une activité professionnelle qualifiée dans les domaines du câblage, de l'installation et la remise aux normes électriques dans les secteurs ...

**ONISEP**



# La voie professionnelle au lycée agricole



**Le lycée d'Hyères**

VITICULTURE

JARDINS ET ESPACES VERTS

SERVICES À LA PERSONNE

PRODUCTIONS HORTICOLES

MÉTIERS DE L'AGRICULTURE



**RETOUR**



## PLUS D'INFORMATIONS

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**

### Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole (BAC PRO CGE VV)

Cette formation prépare les élèves à une qualification professionnelle sur deux ans ou trois ans, alliant la théorie à la pratique.

En fin de première, l'élève peut obtenir le BEP, qui correspond à des postes d'ouvrier qualifié et ouvre les portes de poste à responsabilités soit au niveau du vignoble que dans le chai.

Les métiers visés sont Viticulteur, Ouvrier viticole – Vigneron manipulant – Régisseur d'exploitation viticole – Responsable d'exploitation viticole – Caviste – Aide Caviste – Ouvrier de chai – Maître de chai

Les élèves titulaires du BAC PRO peuvent poursuivre en études supérieures par un BTS.





**RETOUR**



**PLUS D'INFORMATIONS**



**BACCALURÉAT PROFESSIONNEL**

## Aménagements Paysagers

Cette formation prépare les élèves à une qualification professionnelle pour occuper les métiers concourant à l'amélioration du cadre de vie des habitants d'une commune, au développement de leurs loisirs, mais aussi à la protection et à la conservation du patrimoine naturel.

En fin de première, l'élève peut obtenir le BEP, qui correspond à des postes d'ouvrier qualifié et ouvre les portes de postes à responsabilités soit au niveau chef d'équipe en entreprise de parcs et jardins, chef d'équipe des services techniques : jardins municipaux, départementaux, nationaux...

Les métiers visés sont chef d'équipe en entreprises jardins et espaces verts, responsable vente en jardinerie, chef d'équipe de collectivités...



**RETOUR**

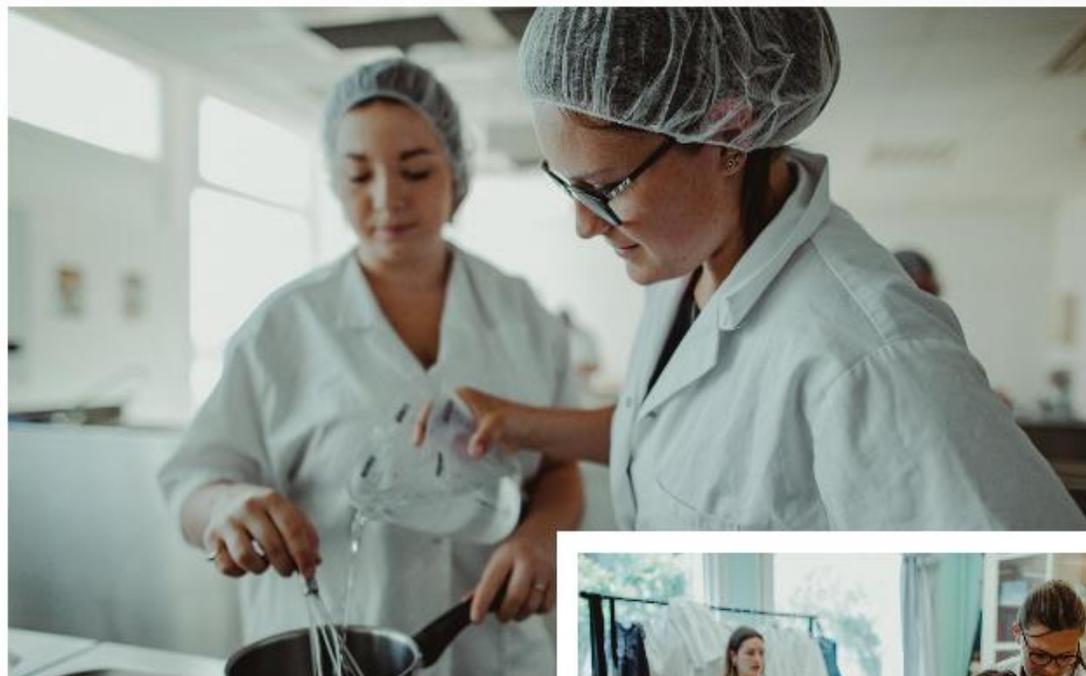


**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**

## Services Aux Personnes et Aux Territoires

Cette filière constitue une excellente préformation permettant de se présenter aux examens spécifiques des professions de santé (hôpitaux, crèches, maisons de retraite, institution spécialisées, service à domicile...) ou s'orienter vers des emplois liés à l'accueil et à l'animation, dans des structures touristiques (Office de tourisme, centre de vacances ...).

**PLUS D'INFORMATIONS**





RETOUR



**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**

## Productions Horticoles

Cette formation prépare les élèves aux nouveaux métiers de la pépinière, des productions florales et légumières dans un esprit de développement durable.

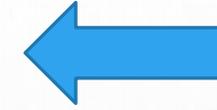
En fin de première, l'élève peut obtenir le BEP, qui correspond à des postes d'ouvrier qualifié et ouvre les portes de postes à responsabilités soit au niveau chef de cultures en production florales, pépinières ou maraichères.

Les métiers visés sont chef d'équipe en entreprises jardins et espaces verts, responsable d'exploitation horticole, responsable d'entreprise jardins et espaces verts.

**PLUS D'INFORMATIONS**



**RETOUR**



**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE**

## Métiers de l'agriculture (Horticulture, Pépinière, Maraîchage)

Cette formation prépare les élèves à une qualification professionnelle sur deux ans, alliant la théorie à la pratique pour ensuite occuper un emploi d'ouvrier agricole au sein d'exploitation maraîchère et horticole ou en pépinière.

Les apprentis titulaires du CAP peuvent aussi poursuivre leurs études en Bac Pro ou en BP.

**PLUS D'INFORMATIONS**





# LA VOIE PROFESSIONNELLE AU LYCÉE DU GOLF HOTEL

Lien site du lycée

Pôle Industriel

Pôle Hôtellerie / restauration

Pôle Commercial

Pôle Artisanat et métiers d'art



# PÔLE INDUSTRIEL

RETOUR



Offre  
Rentrée  
2022

CAP Installateur Froid et Conditionnement d'Air (15 places) ▶

CAP Carreleur Mosaïste (12 places) ▶

CAP Métiers Plâtre et Isolation (12 places) ▶

~~CAP Menuisier Fabricant de Menuiserie, Mobilier et Agencement (12 places)~~ ✕

Fermeture rentrée 2022

**2NDE PRO Métiers de la Construction Durable du Bâtiment et des Travaux Publics (45 places) - FAMILLE DE METIERS**

⇒ BAC PRO Travaux Publics (15 places) ▶

⇒ BAC PRO Aménagement Finition Bâtiment (15 places) ▶

⇒ BAC PRO Intervention sur le Patrimoine Bâti option maçonnerie (15 places) ▶

**2NDE PRO Métiers des Etudes et de la Modélisation Numérique du Bâtiment (45 places) - FAMILLE DE METIERS**

⇒ BAC PRO Technicien d'Etude du Bâtiment option A - Etudes et Economie (15 places) ▶

⇒ BAC PRO Technicien d'Etude du Bâtiment option B - Assistant en Architecture (15 places) ▶

⇒ BAC PRO Technicien Géomètre Topographe (15 places) ▶

**2NDE PRO Métiers du Numérique et de la Transition Energétique (54 places) - FAMILLE DE METIERS**

~~⇒ BAC PRO Technicien de Maintenance des Systèmes Energétiques et Climatiques (15 places)~~ ✕

⇒ BAC PRO Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés (24 places) ▶

⇒ BAC PRO Technicien du Froid et du Conditionnement de l'Air ▶

**2NDE PRO Métiers du Bois (15 places) - FAMILLE DE METIERS**

~~⇒ BAC PRO Technicien Menuisier Agenceur (15 places)~~ ✕

Fermeture rentrée 2022



# CAP INSTALLATEUR, FROID ET CONDITIONNEMENT D'AIR



C'est un professionnel chargé de l'installation et de la maintenance d'équipements frigorifiques et de climatisations.

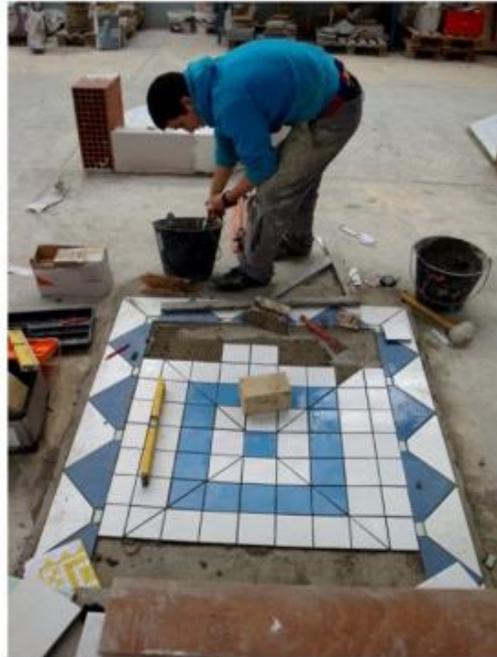


RETOUR

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU CAP INSTALLATEUR FROID ET CONDITIONNEMENT D'AIR:

[cap-installateur-en-froid-et-conditionnement-d-air](#)

# CAP CARRELEUR MOSAISTE



Le carreleur met en œuvre tout les revêtements céramiques et matériaux naturels sur sols, murs et façades.



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU CAP CARRELEUR MOSAISTE :

[cap-carreleur-mosaiste](http://cap-carreleur-mosaiste)

# CAP METIERS PLATRE ET ISOLATION



Son activité se déroule à l'intérieur des bâtiments et porte sur la réalisation de doublages, cloisons, plafonds, sols et d'ouvrages décoratifs.



  
RETOUR

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU CAP METIERS PLATRE ET ISOLATION :

[cap-metiers-du-platre-et-de-l-isolation](https://www.onisep.fr/cap-metiers-du-platre-et-de-l-isolation)

# BAC PRO TRAVAUX PUBLICS



Famille de métiers : METIERS DE LA  
CONSTRUCTION DURABLE, DU  
BATIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

La formation « travaux publics » est un  
parcours d'études professionnelles au  
service de la production dans les domaines  
suivants : routes, terrassements, ouvrages  
d'arts et canalisations



[Lien Fiche ONISEP](#)



**RETOUR**



# BAC PRO INTERVENTION SUR LE PATRIMOINE BATI option Maçonnerie

Ce professionnel intervient sur le patrimoine architectural, sur des bâtiments anciens ou historiques d'avant 1945. Ses connaissances des techniques, des matériaux et des systèmes de construction traditionnels lui permettent d'identifier le bâti, d'apprécier l'architecture d'un édifice à rénover. Après avoir analysé l'état des structures, il recherche les causes des dégâts, des dégradations et propose un diagnostic pour restaurer et préserver une construction tout en tenant compte de l'édifice, du coût de l'opération.



Famille de métiers : METIERS DE LA  
CONSTRUCTION DURABLE, DU  
BATIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU BAC PRO INTERVENTION SUR LE PATRIMOINE BATI :

[bac-pro-interventions-sur-le-patrimoine-bati-option-maconnerie](https://www.onisep.fr/le-bac-pro-interventions-sur-le-patrimoine-bati-option-maconnerie)



**RETOUR**



# BAC PRO AMENAGEMENT FINITION BATIMENT



Famille de métiers : METIERS DE LA  
CONSTRUCTION DURABLE, DU  
BATIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS



Il réalise des  
activités en  
aménagement,  
isolation  
(construction de  
cloison et faux  
plafonds) et en  
 finition (travaux  
de peinture,  
pose de  
revêtements de  
sols et de murs).



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU BAC PRO AMENAGEMENT FINITION BATIMENT :

[bac-pro-amenagement-et-finition-du-batiment](https://bac-pro-amenagement-et-finition-du-batiment)



# BAC PRO TECHNICIEN D'ETUDES DU BATIMENT



Option A : Etude et économie de la construction

Option B : Assistant d'architecte

Famille de métiers : METIERS  
DES ETUDES ET DE LA  
MODELISATION NUMERIQUE  
DU BATIMENT



**RETOUR**

ACCÉDEZ AUX FICHES ONISEP DE CES DIPLOMES :

[bac-pro-technicien-d-etudes-du-batiment-option-a-etudes-et-economie](#)

[bac-pro-technicien-d-etudes-du-batiment-option-b-assistant-en-architecture](#)

# BAC PRO GEOMETRE TOPOGRAPHE



Famille de métiers : METIERS  
DES ETUDES ET DE LA  
MODELISATION NUMERIQUE  
DU BATIMENT

Le géomètre topographe est amené à participer à des activités dans 3 domaines qui sont la topographie (réalisation de plans descriptifs de terrains), le foncier (fixation des limites des biens fonciers), les techniques immobilières (établissement des différents documents permettant la mise en copropriété des immeubles).



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE ONISEP DU BAC PRO GEOMETRE TOPOGRAPHE :

[bac-pro-technicien-geometre-topographe](https://www.onisep.fr/le-bac-pro-technicien-geometre-topographe)

# BAC PRO TECHNICIEN, FROID ET CONDITIONNEMENT D'AIR

Frigoriste, technicien du froid, il prépare et effectue l'assemblage des composants d'une installation frigorifique ou de conditionnement d'air. Il assure la mise en service, la maintenance et le dépannage en cas de défaillance. Ses domaines d'intervention sont le froid commercial ou industriel ainsi que la climatisation des bâtiments.



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU BAC PRO TECHNICIEN EN FROID ET CONDITIONNEMENT D'AIR:

[bac-pro-technicien-du-froid-et-du-conditionnement-d-air](https://www.onisep.fr/bac-pro-technicien-du-froid-et-du-conditionnement-d-air)

# BAC PRO TECHNICIEN DE MAINTENANCE DES SYSTEMES ENERGETIQUES ET CLIMATIQUES

Technicien de maintenance en génie climatique, technicien d'exploitation du réseau gaz, il est chargé de la maintenance préventive et corrective des installations sanitaires, thermiques et de climatisation (chaudières, réseaux de chaleur, énergies renouvelables).



 **Lycée  
GOLF-HÔTEL**  
Lycée Professionnel  
Hyères-les-Palmiers



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU BAC PRO TECHNICIEN DE MAINTENANCE DES SYSTEMES ENERGETIQUES ET CLIMATIQUES :

<https://oniseptv.onisep.fr/onv/bac-pro-tmsec>



# BAC PRO METIERS DE L'ELECTRICITE ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTES



Employé dans des entreprises d'électricité du bâtiment ou industrielles, il assure la mise en œuvre, l'utilisation, la maintenance des installations et des équipements électriques à courants forts et courants faibles dans l'industrie, les services, l'habitat, le tertiaire et les équipements publics.



**RETOUR**

Fiche onisep

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-metiers-de-l-electricite-et-de-ses-environnements-connectes>



# Bac pro métiers du froid et des énergies renouvelables .

Frigoriste, technicien du froid, il prépare et effectue l'assemblage des composants d'une installation frigorifique ou de conditionnement d'air. Il assure la mise en service, la maintenance et le dépannage en cas de défaillance. Ses domaines d'intervention sont le froid commercial ou industriel ainsi que la climatisation des bâtiments.



**RETOUR**

Lien ONISEP <https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Lycee/Lycee/Provence-Alpes-Cote-d-Azur/lycee-professionnel-golf-hotel/bac-pro-metiers-du-froid-et-des-energies-renouvelables>



RETOUR



# POLE HOTELLERIE / RESTAURATION

CAP Production et Service Restaurations (12 places) ▶

CAP Cuisine (24 places) ▶

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (12 places) ▶

2NDE PRO Métiers de l'Hôtellerie et Restauration (81 places) - FAMILLE DE METIERS

⇒ BAC PRO Cuisine (36 places) ▶

⇒ BAC PRO Commercialisation et Services en restauration (45 places) ▶

***Emménagement dans les locaux du nouveau **Lycée de HYERES*****

- ***CAP Production et Service en Restauration (12)***
- ***CAP Cuisine (24)***
- ***CAP Commercialisation et Services en Hôtel-café-restaurant (24 au lieu de 12)***
- ***BCP Cuisine (36)***
- ***BPC Commercialisation et Service en Restaurant (30 au lieu de 24)***

***MC Cuisine en Desserts de Restauration (12)***

**Rentrée 2024**

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Il exerce son métier dans différents secteurs comme le service en restauration collectives, publiques, privées ou associatives... dans les nouvelles formes de restauration (consommation sur place, à emporter, livraison à domicile) et dans les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.



ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS :

[cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria](#)



**RETOUR**

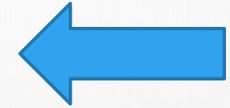
# CAP CUISINE



Fabrication de pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du BAC PRO gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks produits.



Meilleur Apprenti de France



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU CAP CUISINE :

[cap-cuisine](http://cap-cuisine)



# CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



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. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.



Meilleur Apprenti de France



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT :

[CAP-Commercialisation-et-services-en-hotel-cafe-restaurant](#)



**Famille de métiers : METIERS DE L'HOTELLERIE ET RESTAURATION**



Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel 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. D'ailleurs, 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.

Après le bac pro cuisine, il 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



*Meilleur Apprenti de France*



**RETOUR**

**ACCÉDEZ A LA FICHE "ONISEP" DU BAC PRO CUISINE :**

[bac-pro-cuisine](#)

# BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration



Le titulaire de ce bac pro 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.

Il 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.



**Famille de métiers : METIERS DE L'HOTELLERIE ET RESTAURATION**



**RETOUR**

[bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration](#)



RETOUR



## POLE COMMERCIAL

CAP Equipier Polyvalent du Commerce (30 places) 

**2NDE PRO Métiers de la Relation Client (75 places) - FAMILLE DE METIERS**

⇒ BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente option A - Animation et Gestion de l'Espace Commercial (30 places) - ex BAC PRO Commerce 

⇒ BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente option B - Prospection Clientèle et Valorisation de l'Offre Commerciale (15 places) - ex BAC PRO Vente 

⇒ BAC PRO Métiers de l'Accueil (15 places) 

## POLE ARTISANAT ET METIERS D'ART

CAP Signalétique et Décors Graphiques (30 places) 

# CAP EQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE



De la réception des marchandises, en passant par la mise en stock et la mise en rayon, la tenue de la caisse et le conseil à la clientèle, le titulaire du CAP Employé de commerce multi-spécialités est extrêmement polyvalent. Il exercera dans une grande surface, une petite surface de proximité ou en magasin spécialisé.

## Enseignement Professionnel :

- ✓ Pratique de la tenue de caisse et information client
- ✓ Activité du Point de Vente
- ✓ Environnement économique, juridique et social



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE ONISEP DU CAP EQUIPER POLYVALENT DE COMMERCE :

[cap-equipier-polyvalent-du-commerce](#)

# BAC PRO METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

## Option A : Animation et Gestion de l'Espace Commercial (ex BAC PRO COMMERCE)



Famille de métiers : METIERS DE LA  
RELATION CLIENT



L'élève se prépare au métier de vendeur, d'employé commercial, qui intervient dans tout type de point de vente comme une boutique ou une grande surface (généraliste ou spécialisée).



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE ONISEP DE CE BAC PRO :

[bac-pro-metiers-du-commerce-et-de-la-vente-option-a-animation-et-gestion-de-l-espace-commercial-ex-bac-pro-commerce](https://www.onisep.fr/bac-pro-metiers-du-commerce-et-de-la-vente-option-a-animation-et-gestion-de-l-espace-commercial-ex-bac-pro-commerce)

# BAC PRO METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

## Option B : Prospection Clientèle et Valorisation de l'Offre Commerciale (ex BAC PRO VENTE)



Famille de métiers : METIERS DE LA  
RELATION CLIENT



L'élève se prépare au métier de vendeur (VRP ou agent commercial). Il pourra être commercial, télévendeur, attaché commercial, vendeur démonstrateur, conseiller clientèle, téléprospector.



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE ONISEP DE CE BAC PRO :

[bac-pro-metiers-du-commerce-et-de-la-vente-option-b-prospection-clientele-et-valorisation-de-l-offre-commerciale-ex-bac-pro-vente](https://www.onisep.fr/bac-pro-metiers-du-commerce-et-de-la-vente-option-b-prospection-clientele-et-valorisation-de-l-offre-commerciale-ex-bac-pro-vente)

# BAC PRO METIERS DE ACCUEIL



Famille de métiers : METIERS DE LA  
RELATION CLIENT

L'élève développe toutes les connaissances essentielles pour un métier d'accueil ou de conseil au public et/ou à la clientèle. La formation permet aussi d'apprendre une approche commerciale qui est nécessaire dans ce type de métier. L'élève se prépare donc au contact avec de nombreuses personnes dont certaines doivent être assistées en permanence.



**RETOUR**

ACCÉDEZ A LA FICHE ONISEP DE CE BAC PRO :

[bac-pro-metiers-de-l-accueil-ex-bac-pro-accueil-relation-clients-et-usagers](https://www.onisep.fr/le-bac-pro-metiers-de-l-accueil-ex-bac-pro-accueil-relation-clients-et-usagers)



[Lien site du lycée](#)



## La voie professionnelle au lycée Anne-Sophie Pic (TOULON)

**CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant**

**CAP Cuisine**

**CAP Pâtissier**

**CAP Fleuriste**

**2de pro métiers de l'alimentation**

**2de pro métiers de l'hôtellerie-restauration**

[Lien onisep des formations proposées](#)



# La voie professionnelle au lycée Rouvière (TOULON)

**BAC PRO EDPI**

**BAC PRO EDPI (Études et Définition de Produits Industriels)**

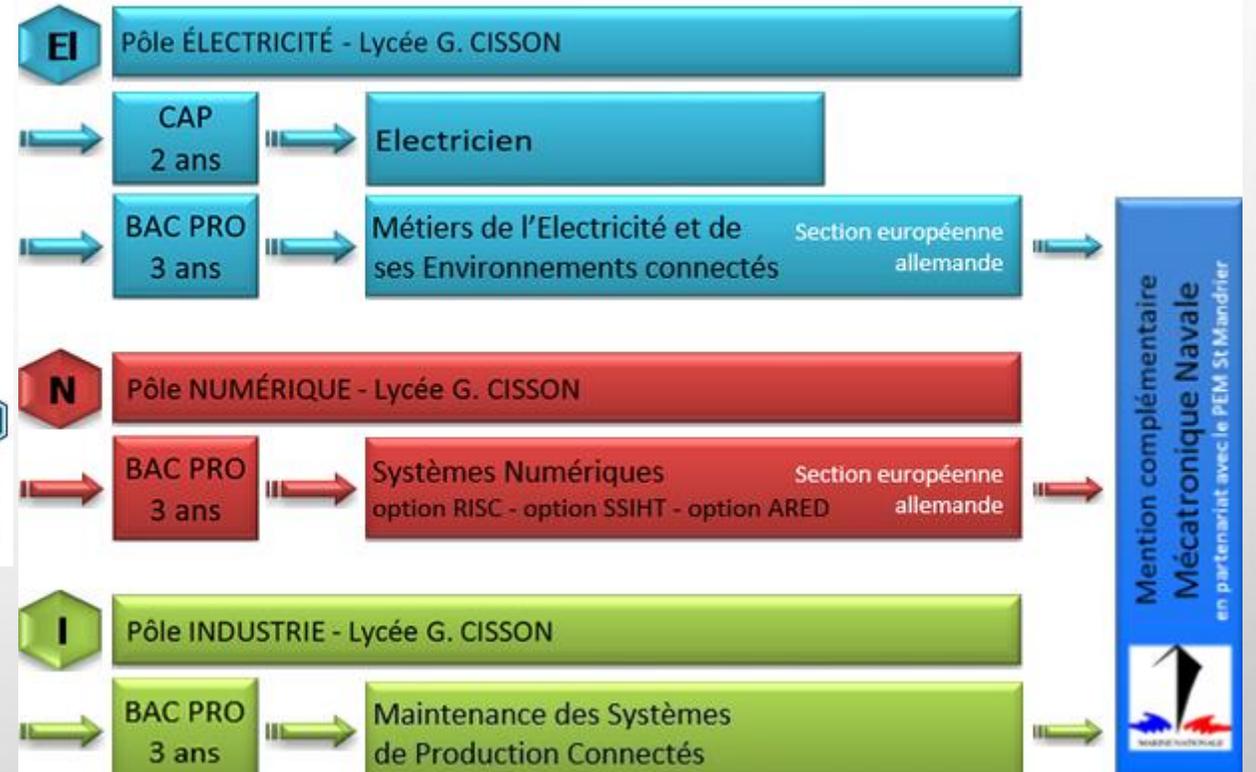
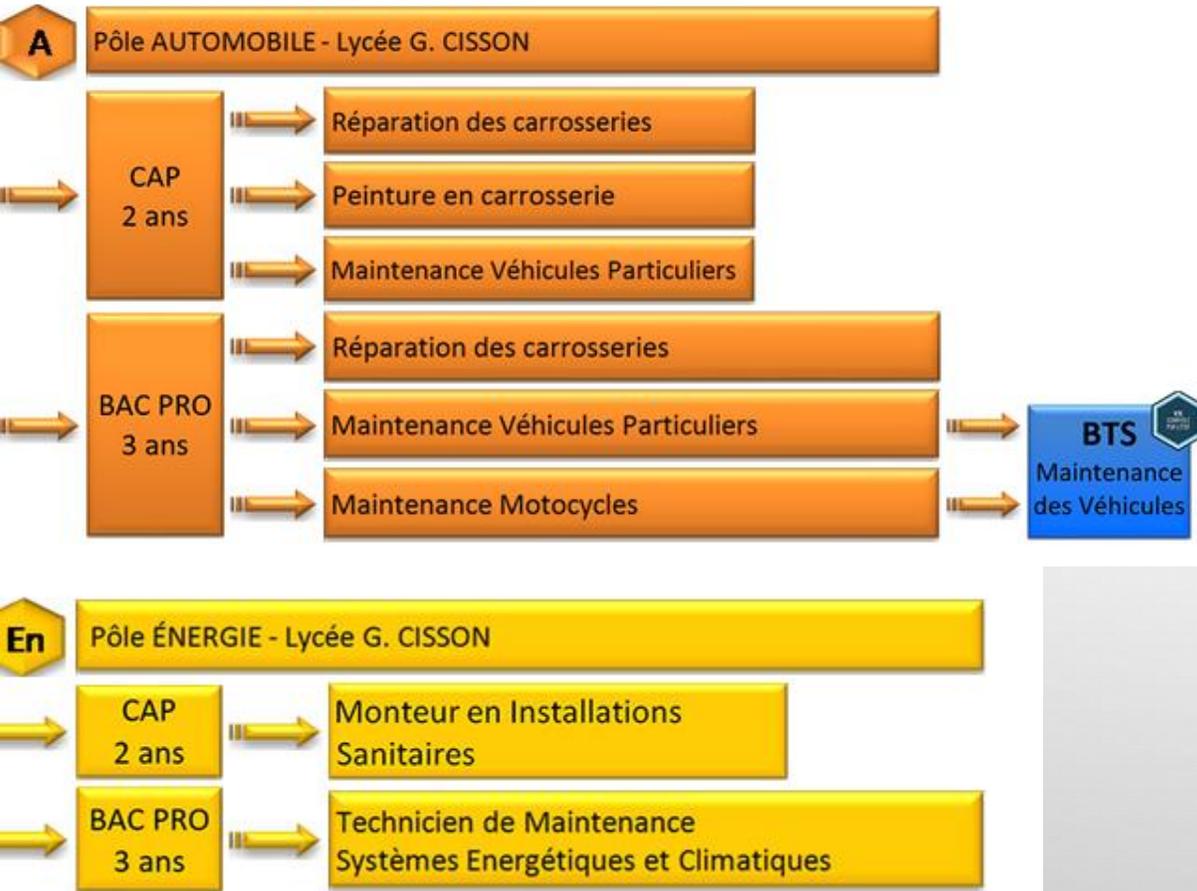
La capacité d'accueil en 2nde Pro EDPI au Lycée Rouvière est de 12 élèves.

**BAC PRO TRPM**

**Baccalauréat Professionnel Technicien en Réalisation de Produits Mécaniques**

[Le site du lycée](#)

# La voie professionnelle au lycée Georges Cisson ( Toulon )





# La voie professionnelle au lycée du Parc Saint Jean ( Toulon)

[Lien site du lycée](#)

## La voie pro Soins, Services à la personne et Santé

**Les Métiers de l'Accompagnement, Soins et Service à la Personne (ASSP) - Option Domicile**

**Les Métiers de l'Accompagnement, Soins et Service à la Personne (ASSP) - Option Structure**

**Les Métiers de l'Hygiène Propreté Stérilisation (HPS)**

**Le CAP Production et Service en Restaurations (PSR)**

**Le CAP Agent de Propreté et d'Hygiène (APH)**

**Le Bac Pro animation (ouverture en sept 2021)**

## La voie pro Tertiaire

**Les Métiers de l'Accueil (ARCU)**

**Les Métiers du Commerce et de la Vente - Option A (COMMERCE)**

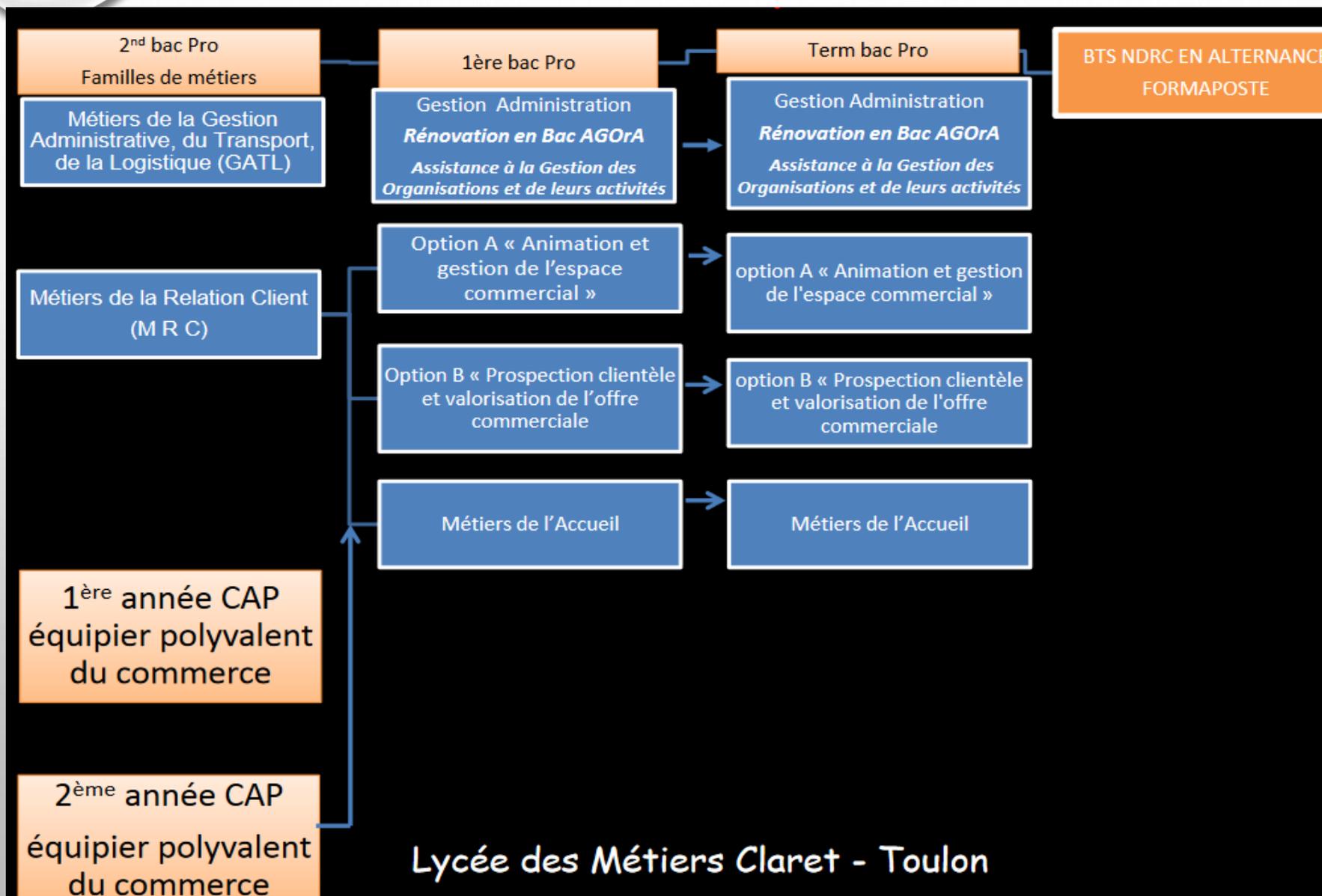
**Les Métiers du Commerce et de la Vente - Options B (VENTE)**

**Les Métiers de l'Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités (AGORA)**

**Les Métiers du Transport et de la Logistique (TL)**

**Le CAP Equipier Polyvalent de Commerce (EPC)**

# La voie professionnelle au lycée Claret ( Toulon)



[Lien site du lycée](#)



# La voie professionnelle au lycée La Coudoulière (Six-Fours)

## LES CAP



LE SERVICE À LA PERSONNE

CAP 2 ans

**ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**



LE SERVICE À LA PERSONNE

CAP 2 ans

**PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS**



L'UNIVERS DE LA BEAUTÉ

CAP 2 ans

**COIFFURE**



L'UNIVERS DE LA BEAUTÉ

CAP 2 ans

**ESTHÉTIQUE**



L'UNIVERS DE LA MODE

CAP 2 ans

**MÉTIERS DE LA MODE VÊTEMENT FLOU**



LE MONDE ÉCONOMIQUE

CAP 2 ans

**EMPLOYÉ(E) DE VENTE SPÉCIALISÉ(E) (OPTION B : ÉQUIPEMENT COURANT)**

CAP 2 ans

**ÉQUIPIER(E) POLYVALENT(E) DU COMMERCE**





# La voie professionnelle au lycée La Coudoulière (Six-Fours)

## Les secondes PRO



Seconde Pro

**MÉTIERS DE LA MODE**



Seconde Pro

**MAINTENANCE NAUTIQUE**



Seconde Pro

**ASSISTANCE À LA GESTION DES ORGANISATIONS ET DE LEURS...**



Seconde Pro

**MÉTIERS DE LA BEAUTÉ ET DU BIEN-ÊTRE (MBBE)**



Seconde Pro

**MAINTENANCE DES VÉHICULES**

Seconde Pro

**MÉTIERS DE LA RELATION CLIENT**

# La voie professionnelle au lycée Galliéni (Fréjus)



2 ans d'études		3 ans d'études	Formations gérées
<b>CAP</b>	Conducteur Livreur de Marchandises		CAP Conducteur Routier
<b>Bac Pro</b>	Conducteur Transport Routier Marchandises		
<b>CAP</b>	Conduite d'Engins TP et Carrières		BP Conducteur d'Engins de Travaux Publics
<b>CAP</b>	Opérateur Logistique		Technicien Supérieur en Méthodes et Exploitation Logistique
<b>Bac Pro</b>	Métiers de la Gestion Administrative, du Transport et de la Logistique	Logistique	
<b>CAP</b>	Maintenance Matériels d'Espaces Verts		places SEGPA

[Le site du lycée](#)

Page suivante



# La voie professionnelle au lycée Galliéni (Fréjus)



2 ans d'études		3 ans d'études	Formations gérées
<b>Bac Pro</b>	Métiers de la Maintenance des Matériels et Véhicules	Maintenance Matériels de Construction et de Manutention	
<b>Bac Pro</b>		Maintenance des Véhicules de Transport Routier	
<b>CAP</b>	Electricien	places SEGPA	
<b>Bac Pro</b>	Métiers de la Transition Numérique et Énergétique	Métiers de l'Electricité et des Environnements Connectés	
<b>Bac Pro</b>		Systemes Numériques (option : SSIHT)	
<b>CAP</b>	Métallier	places SEGPA	
<b>Bac Pro</b>	Métiers de la Construction Durable, du Bâtiment	Ouvrages du Bâtiment Métallerie	

 Page précédente

## [Retour Sommaire](#)

De nombreuses pages de ce diaporama sont issues d'extraits de documents diffusés par les lycées et de captures d'écran de pages internet de ces mêmes lycées . Liens fiche ONISEP .

Seules l'organisation , les mises en pages et les différentes interactions entre les pages sont une création originale .

Ce document a été réalisé dans le but d'aider les élèves de 3eme dans leur choix d'orientation en facilitant la recherche et la connaissance des diverses formations qui sont proposées dans des établissements proches de leur domicile .

**Les liens des sites des lycées sont insérés dans les pages qui leur sont dédiées .**