

LYCEE POLYVALENT GEORGE SAND

25 avenue George Sand
36400 LA CHATRE

02 54 62 17 00

ce.0360019a@ac-orleans-tours.fr

site internet : www.lyceegeorgesand36.fr



La voie PROFESSIONNELLE

- 3^{ème} prépa-métiers
- CAP Production et Service en Restaurations
- BAC PRO Technicien Menuisier Agenceur
- BAC PRO Technicien Constructeur Bois
- BAC PRO Accompagnement Soins et Services à la Personne
- BAC PRO Animation Enfance et Personnes Agées

- OPTION RUGBY pour TOUS les élèves de seconde
- Enseignements complémentaires :
 - DAO (Dessin Assisté par Ordinateur) en TCB
 - Programmeur Opérateur sur Centre d'Usinage en TMA



3^{ème} prépa-métiers



OBJECTIFS

Permettre à l'élève de se construire un projet d'études professionnelles après la 3^{ème}.
La classe de 3^{ème} prépa-métiers accueille des élèves de 4^{ème} qui souhaitent suivre un enseignement dans lequel la technologie et la connaissance du milieu professionnel tiennent une place prépondérante.

FORMATION (durée 1 an après la 4^{ème})

ENSEIGNEMENT GENERAL

Et modules découvertes des métiers

Une approche plus concrète en enseignement général et en découverte des métiers permettent à chaque élève :

- d'explorer différents secteurs d'activités.
- de se présenter au diplôme national du Brevet série professionnelle avec de réelles chances de succès.
- de passer l'épreuve d'attestation de sécurité.

Un projet de classe et un projet personnel sont menés conjointement au service de la réussite de chaque élève et s'articulent autour de :

- découverte des métiers et du bassin d'emploi.
- visites d'entreprises et d'autres lieux de formation
- rencontre avec des professionnels de tous secteurs
- stages en entreprise
- formation aux premiers secours (PSC1 ou SST)

STAGES : périodes de découverte en milieu professionnel

Sous statut **SCOLAIRE**

5 semaines en entreprise (3x1s et 1x2s)

ET APRES LA 3^{ème} prépa-métiers

Cette classe vise à préparer l'orientation des élèves, en particulier en lycée professionnel sous statut scolaire ou apprentissage

CAP PSR

Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

OBJECTIFS

Devenir un professionnel capable d'exercer son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Le titulaire de ce diplôme prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas.



FORMATION (durée 2 ans après la 3^{ème})

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français, mathématiques, sciences-physiques
histoire-géographie, anglais, arts appliqués et EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparation, assemblage et mise en valeur de mets simples.
- Mise en place des espaces de distribution ou de vente et service aux clients.
- Entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle.

STAGES : périodes de formation en milieu professionnel

Sous statut **SCOLAIRE**

15 semaines en entreprise/2 ans

ET APRES LE CAP

Ce diplôme permet une insertion directe dans la vie active (comme employé dans la restauration collective) ou poursuivre en :

- CAP cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- MC employé barman
- MC employé traiteur
- BAC PRO cuisine
- BAC PRO commercialisation et services en restauration

BAC PROFESSIONNEL TMA TECHNICIEN MENUISIER AGENCEUR

2nde professionnelle Agencement Menuiserie Ameublement AMA

APPRENTISSAGE ou SCOLAIRE

OBJECTIFS

Le technicien menuisier agenceur doit pouvoir fabriquer et mettre en œuvre toutes sortes de menuiserie.

Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion, etc.

Les entreprises du bâtiment qui fabriquent et installent des ouvrages en menuiserie recherchent des personnes qualifiées capables d'organiser, d'animer et de gérer le suivi d'un chantier au sein d'une équipe de plusieurs ouvriers.



ET APRES LE BAC

Il est possible de travailler comme ouvrier qualifié dans la menuiserie et l'agencement, puis en tant que maître ouvrier ou chef d'équipe après une qualification et quelques années d'expérience.

Possibilité de poursuivre en BTS, ou CAP, BAC PRO, BP métiers du bois ou du bâtiment.

FORMATION (durée 3 ans après la 3^{ème})

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français, mathématiques, sciences, histoire-géographie, prévention santé et environnement, anglais, économie, arts appliqués et EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Atelier, Dessin de construction et Technologie

ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE

Programmeur Opérateur sur Centre d'Usinage

STAGES : périodes de formation en milieu professionnel

Sous statut **SCOLAIRE**

20 semaines en entreprise/3 ans



Sous statut **APPRENTI**

78 semaines en entreprise/3 ans

Possibilité de passer du statut scolaire au statut d'apprenti en cours de formation et inversement

BAC PROFESSIONNEL TCB TECHNICIEN CONSTRUCTEUR BOIS

APPRENTISSAGE ou SCOLAIRE

OBJECTIFS

Le technicien constructeur bois doit pouvoir fabriquer et mettre en œuvre toutes sortes de structures bois.

Le technicien constructeur bois intervient en atelier et sur le chantier pour fabriquer et mettre en œuvre des ouvrages de structures aussi diverses que des maisons à ossature bois, des charpentes ou des escaliers.

Les entreprises du bâtiment qui fabriquent et installent ces ouvrages recherchent des personnes qualifiées capables d'organiser, d'animer et de gérer le suivi d'un chantier au sein d'une équipe de plusieurs ouvriers.



ET APRES LE BAC

IL est possible de travailler comme ouvrier qualifié dans la construction bois, puis en tant que maître ouvrier ou chef d'équipe après une qualification et quelques années d'expérience.

Possibilité de poursuivre en BTS, ou CAP, BAC PRO, BP métiers du bois ou du bâtiment

FORMATION (durée 3 ans après la 3^{ème})

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français, mathématiques, sciences, histoire-géographie, prévention santé et environnement, anglais, économie, arts appliqués et EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Atelier, Dessin de construction et Technologie

ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE

DAO (Dessin Assisté par Ordinateur)

STAGES: périodes de formation en milieu professionnel

Sous statut **SCOLAIRE**

20 semaines en entreprise/3 ans



Sous statut **APPRENTI**

78 semaines en entreprise/3 ans

Possibilité de passer du statut scolaire au statut d'apprenti en cours de formation et inversement

BAC PROFESSIONNEL ASSP

ACCOMPAGNEMENT SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE



OBJECTIFS

Le titulaire du Bac Professionnel Accompagnement, Soins et Services à la Personne exerce ses fonctions auprès des personnes en situation temporaire ou permanente de dépendance en structures collectives ou à domicile. Ces interventions s'inscrivent dans le cadre d'une approche globale de la personne et en étroite collaboration avec les professionnels de la santé

FORMATION (durée 3 ans après la 3^{ème})

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français, mathématiques, sciences, histoire-géographie, prévention santé et environnement, anglais, économie, arts appliqués et EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Techniques liées aux soins et entretien du cadre de vie, Sciences médico-sociales, Biologie et Nutrition

STAGES : périodes de formation en milieu professionnel

Sous statut **SCOLAIRE**

20 Semaines en entreprise/3 ans :

- secteur petite enfance
- secteur personnes âgées - personnes handicapées

ATTENTION : obligation d'effectuer 10 semaines auprès d'un public d'adultes non autonomes

ET APRES LE BAC

Cette formation donne accès à une diversité d'emplois :

- Accompagnement de personnes âgées, de personnes handicapées
- Intervenant auprès de la petite enfance

Poursuites d'études :

- Diplôme d'état d'aide-soignant(e) (DE A.S.), Diplôme d'état auxiliaire de puériculture (DE A.P)
- Diplôme d'état de technicien de l'intervention sociale (DE T.I.S.F)
- BTS puis Diplôme d'état de conseiller en économie sociale et familiale (DE C.E.S.F ou BTS E.S.F)
- BTS en services et prestations des secteurs sanitaires et social (BTS S.P. 3S)

BAC PROFESSIONNEL AEPA

ANIMATION ENFANCE ET PERSONNES AGEES



OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel Animation - Enfance et Personnes Agées possède les compétences nécessaires pour concevoir et réaliser des activités de nature variée, notamment auprès d'un public jeune ou de personnes âgées en perte d'autonomie. Il maîtrise les techniques nécessaires à la conduite d'un projet d'animation : conception, organisation, réalisation et évaluation des activités. Il est doté de compétences relationnelles indispensables pour accueillir, communiquer et impulser une dynamique au sein du groupe dont il a la charge.

FORMATION (durée 3 ans après la 3^{ème})

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français, mathématiques, histoire-géographie, prévention santé et environnement, anglais, espagnol, économie, arts appliqués et EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Monter des projets d'animation auprès d'enfants et de personnes âgées

STAGES : périodes de formation en milieu professionnel

Sous statut **SCOLAIRE**

en structure accueillant des enfants et des personnes âgées
20 semaines en entreprise/3 ans

Attention, les stages nécessitent souvent de la mobilité géographique, de la disponibilité et de l'adaptabilité aux horaires.

ET APRES LE BAC

Le diplômé peut être employé notamment par des centres de loisirs, des Maisons de la jeunesse et de la culture, des associations, des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), des centres sociaux, des services d'aide et de maintien à domicile. Il y occupe des postes d'animateur socio-culturel, animateur périscolaire, animateur en gérontologie, animateur social

Poursuites d'études :

- BP JEPS spécialité animateur mention loisirs tous publics
- BP JEPS spécialité animateur mention animation sociale
- DEJEPS animation socio-éducative ou culturelle mention animation sociale
- DUT Carrières sociales option animation sociale et socio-culturelle
- BTSA développement des territoires

Quelques renseignements pratiques

Horaires des cours : du lundi 8h25 au vendredi 17h50

Transports scolaires : renseignements et inscription sur le site www.remi-centrevalde Loire.fr

Internat (ouvert le dimanche soir)

Le dimanche soir, un car au départ de Châteauroux gare routière vers 20h est mis à disposition des élèves et les conduit directement au lycée.

Le vendredi plusieurs départs ont lieu place du champ de foire à La Châtre :

- à 13h20 et 17h50 : réservation obligatoire au moins 3 heures avant (0800 77 86 21)

- à 17h05 sans réservation (ligne régulière)

Restauration : les tarifs au 1^{er} septembre 2025 sont de :

- 1687 € par an pour les élèves internes

- 4,45 € le repas pour les autres élèves

Prime 1^{er} équipement attribuée par la Région Centre Val de Loire à tous les élèves de 2nde professionnelle sans conditions de ressources : inscription obligatoire sur <https://www.yeps.fr>

Bourses : les dossiers doivent être complétés sur le site :

<https://teleservices.ac-orleans-tours.fr>

lors de la campagne qui a lieu d'avril à juin.

Différentes primes peuvent être attribuées aux élèves boursiers selon la classe fréquentée : prime d'équipement, prime à la qualification, prime d'entrée en 2nde, 1^{ère}, terminale générale, prime d'internat.

Fonds sociaux : ils permettent d'apporter une aide exceptionnelle à un élève pour faire face à des dépenses de vie scolaire, de scolarité, de cantine.

Les dossiers de demande d'aide sont à retirer auprès de l'intendance du lycée.



Avec l'aide de la Région Centre Val de Loire,
le Lycée George Sand se modernise régulièrement pour le bien-être des élèves