

OFFRES DE FORMATION – LYCEE VALERY LARBAUD CUSSET

SPECIALITES	INTITULE DE LA FORMATION	INFORMATIONS
SANTE, SOINS ET SERVICE A LA PERSONNE		
ACCOMPAGNANT EDUCATIF PETITE ENFANCE	CAP AEPE	Le titulaire de ce CAP est un professionnel de l'accueil et de la garde des enfants de moins de 6 ans. Soucieux de répondre à leurs besoins fondamentaux, il réalise des activités de soins quotidiens (préparation de repas, soins d'hygiène) et des activités d'éveil contribuant à leur développement affectif et intellectuel et à leur autonomie. Il assure également l'entretien des locaux et des équipements.
ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE	BAC PRO ASSP	Le titulaire de ce baccalauréat professionnel possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées. Sa mission : leur apporter des soins d'hygiène, de confort, de sécurité ; les assister dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale. Il travaille au sein d'établissements sanitaires et sociaux, ou auprès de services de soins ou d'aide à domicile. En fonction du contexte de travail, il est amené à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA SANTE ET DU SOCIAL	BAC TECHNO ST2S	Ce bac s'adresse à des élèves attirés par les relations humaines et le travail sanitaire et social. Qualités souhaitées : autonomie, esprit d'initiative, sens du contact, aptitude à communiquer et à travailler en équipe.
DIETETIQUE	BTS DIETETIQUE	Le titulaire de ce BTS est un professionnel de la nutrition. Grâce à ses connaissances scientifiques et techniques, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, et peut élaborer des régimes et des menus. Il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et de soins. Il peut également assurer une mission de formation en matière de nutrition.
ANIMATION GESTION DE PROJET DANS LE SECTEUR SPORTIF	MCAG2S	Cette mention complémentaire forme à la conduite de projets sportifs (animation, compétition), voire plus largement de projets éducatifs, culturels ou sociaux. 2 dominantes sont proposées : Activités physiques pour tous (APT) ou Activités aquatiques et de la natation (AAN). Il est amené à exercer dans tout type de structure ayant trait à l'animation d'activités, sur des fonctions d'administration ou de gestion de projets ou d'organisation relatifs aux secteurs économique du sport. Cette formation est accessible aux titulaires d'un bac.

OPTIQUE

OPTIQUE LUNETTERIE	BAC PRO OL	<p>Monteur-vendeur ou responsable d'atelier, le titulaire du bac pro Optique Lunetterie travaille essentiellement dans les magasins d'optique, où il assiste l'opticien lunetier. Il assure des fonctions techniques comme la conception, la réalisation, le montage, le contrôle et la maintenance des équipements optiques. Il peut également participer à la gestion administrative et commerciale de l'entreprise (vente, animation, gestion des stocks...). Enfin, il est apte à effectuer les analyses préalables à l'examen de vision réalisé par l'opticien.</p>
OPTICIEN LUNETIER	BTS OL	<p>Le titulaire de ce BTS est un professionnel de santé doté de compétences scientifiques, techniques et commerciales. Il analyse la prescription de l'ophtalmologiste, ou peut procéder si besoin à l'examen de vue préalable du client. Il propose ensuite des équipements - lunettes, lentilles de contact - répondant au profil et aux attentes de celui-ci et adaptés à la morphologie de son visage. Il effectue les mesures morphologiques, commande les équipements adéquats, et procède aux différentes étapes nécessaires au montage des lunettes (façonnage et montage des verres en atelier, découpage, meulage, polissage, insertion dans la monture). Enfin, il adapte l'équipement sur le client, et assure ensuite le service après-vente et les réparations courantes. Véritable chef d'entreprise, il sait notamment mener des actions de vente, aménager son point de vente, gérer un budget, gérer les stocks et manager une équipe. Il travaille essentiellement dans le secteur privé, en tant que gérant de société ou en tant que salarié. Il peut également exercer dans le secteur hospitalier.</p>
OPTIQUE	LICENCE PRO	<p>La formation vise à former des opticiens spécialisés en optométrie et contactologie. Les opticiens spécialisés pourront apporter une aide efficace dans une période où la demande dans le domaine de l'optique est de plus en plus importante.</p> <p>La Licence Professionnelle d'Optique répond à une demande du milieu professionnel (Opticien-Lunetier) et le programme a été défini en concertation avec ces partenaires. Elle a pour principal objectif de donner deux compétences clés que sont la réalisation d'examen de vue (optométrie) et l'adaptation de lentilles de contact (contactologie).</p>

HOTELLERIE RESTAURATION

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS	CAP PSR	<p>Le ou la titulaire de ce CAP 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 plateau-repas.</p> <p>En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.</p> <p>En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.</p> <p>Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.</p> <p>Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.</p>
COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION	BAC PRO CSR	<p>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.</p>
CUISINE	BAC PRO CUSINE	<p>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.</p>
SCIENCES ET TECHNOLOGIES EN HOTELLERIE RESTAURATION	BAC TECHNO STHR	<p>Le bac STHR réunit les élèves attirés par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Les enseignements se répartissent en trois pôles : gestion hôtelière, restauration et services. Cette série s'adresse aux élèves qui veulent exercer un métier dans les domaines de l'accueil, de l'hébergement, de la restauration et du tourisme. Elle nécessite une bonne maîtrise de l'anglais, de la rigueur et de la résistance. La formation comprend des enseignements généraux et technologiques dispensés sous forme de cours, TP et TD ainsi que l'enseignement de 2 langues étrangères (dont l'anglais). Elle totalise un volume horaire assez conséquent : 32h30 en 2nde, 33h30 en 1ère et terminale.</p>

MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION	BTS MHR	La 1re année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme. Un stage de 16 semaines, dont 12 consécutives, est à effectuer dans l'année.
---------------------------------------	---------	---

COMMERCE VENTE

METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE	BAC PRO MCV option A et option B	<p>Les objectifs du bac pro Métiers du commerce et de la vente, option A, sont de donner des compétences centrées sur l'animation et la gestion de l'espace commercial. Le titulaire du bac pro doit avoir le sens de l'accueil, des qualités d'écoute et de disponibilité. Son activité, au sein d'une équipe commerciale, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale. Cet employé commercial, qui travaille dans tout type d'unité commerciale : physique ou virtuelle, met à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Il exerce sous l'autorité d'un responsable.</p> <p>Le titulaire du bac pro MCV option B travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise, avec le statut de VRP. Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers des postes de responsable d'équipe de vente. Il peut aussi devenir représentant multicarte ou agent commercial. Il travaille alors pour plusieurs entreprises, et il est rémunéré à la commission.</p>
------------------------------------	----------------------------------	---

AUTRES

PREPA METIERS	3PM	La troisième « prépa-métiers » est un dispositif destiné à des élèves volontaires qui souhaitent s'orienter vers la voie professionnelle dans les meilleures conditions. Tout en poursuivant l'acquisition du socle commun de connaissances, de compétence et de culture, elle permet de renforcer la découverte des métiers et des formations professionnelles par un enseignement spécifique et des stages en milieu professionnel.
---------------	-----	---