



**Le lycée professionnel « Les Terres Rouges » de CIVRAY propose aux élèves de 3<sup>ème</sup> du 11 février au 15 avril, des mini-stages dans les formations suivantes :**

#### LES METIERS DES SERVICES à la Personne

- **CAP A.T.M.F.C.**(assistant technique en milieu familial et collectif) en deux ans, comprenant **16 semaines de stages en milieu professionnel (familial et en collectivités).**

L'enseignement comprend des cours d'enseignement général (mathématiques, français, histoire géographie, langues...) et des cours professionnels (entretien du linge, des locaux, préparation et services de repas...)

Le CAP permet l'entrée dans la vie active auprès d'employeurs particuliers, d'emplois familiaux, dans des structures collectives publiques ou privées.

- **BAC PRO A.S.S.P** (accompagnement soins et services à la personne) option "structure" en trois ans, comprenant **22 semaines de stages en milieu professionnel (écoles maternelles, structures sociales, établissement de santé...).**

L'enseignement comprend des cours d'enseignement général et des cours professionnels (soins ergonomie, biologie, services à l'utilisateur...)

Le BAC PRO permet une entrée dans la vie active (établissements sanitaires, sociaux ou médico-sociaux...), une poursuite d'études (préparation aux concours aide soignant, auxiliaire de puériculture, aide médico-psychologique..., concours d'infirmier, BTS économie sociale et familiale).

#### LES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

- **CAP cuisine et CAP restaurant en deux ans, 14 semaines de stages en milieu professionnel.**

Les CAP permettent une entrée dans la vie active en tant que commis ou une poursuite en mention complémentaire 1 an, si excellent dossier possibilité de poursuite en BAC PRO par la voie de l'apprentissage.

- **BAC PRO cuisine en trois ans, 22 semaines de stage sur les 3 ans.**

Entrée dans la vie active comme chef de partie ou adjoint ou chef de cuisine, poursuite vers les BTS (selon le niveau de l'élève)

- **BAC PRO commercialisation et services (service en salle) 22 semaines de stage sur les 3 ans.**

L'enseignement comprend une deuxième langue obligatoire, l'espagnol dans l'établissement.



Entrée dans la vie active comme maître d'hôtel, chef de rang, poursuite vers les BTS (si le niveau le permet).

- **Le lycée comporte une section d'apprentissage BAC PRO cuisine, commercialisation et services en 3 ans, accessible en 2 ans aux élèves ayant un CAP, mais de bon niveau. Organisation en alternance 15 jours dans l'établissement, 15 jours chez l'employeur.**

### **Organisation des mini-stages :**

Le nombre de stagiaires est limité à 2 par formation, compte-tenu des règles de sécurité dans les ateliers. Un élève peut demander plusieurs formations.

Le mini stage permettra également d'appréhender un cours de gestion, discipline importante dans ces formations.

Merci aux responsables des établissements d'inscrire les élèves par le biais du document « demande de mini-stage de formation » ci-joint, à retourner à l'adresse suivante : [ce.0860010u@ac-poitiers.fr](mailto:ce.0860010u@ac-poitiers.fr), une date sera arrêtée avec vous, vous pouvez également prendre contact avec **le secrétariat des élèves** : 0549870450.

Nous vous ferons parvenir une convention et l'élève en mini-stage recevra une attestation de stage.

Je vous remercie de diffuser ces informations aux professeurs principaux, aux parents et aux élèves.

Le Proviseur MJ CAILLAUD

**LA JOURNEE PORTES OUVERTES AURA LIEU :**



*Lycée Professionnel Les Terres Rouges*

**SAMEDI 9 MARS de 9h à 12h30 et de 14 à 16h30**