



Charles de Gaulle

Lycée des métiers

Sète

LYCÉE DES MÉTIERS

de l'hôtellerie, de la restauration

& de la relation client

**Thierry
RAMOND**

12 rue de la Savonnerie - 34200 Sète
stethierryramond@wanadoo.fr
www.cuisines-salle-de-bains-sete.fr



06 07 64 71 41

04 67 74 77 76

Salle de bains - Cuisines intégrées - Climatisation - Menuiserie Alu / PVC - Aménagement général du logement

Carrefour
contact



Boulevard Chevalier de Clerville - 34200 Sète
Ouverture du lundi au samedi 8h - 20h
Dimanche 9h - 12h30

04 67 53 78 43

Auchan

Sète propose
de former et
d'accompagner
les apprentis
pendant leur
formation dans
notre magasin.



Boulevard Camille Blanc
BP 19 - 34201 Sète Cedex
Tél. : 04 67 51 85 60

Et si votre formation professionnelle
commençait avec nous ?

Devenez boulanger(ère), pâtissier(ère),
poissonnier(ère) ou boucher(ère) !

Lycée Charles de Gaulle
38 rue Robespierre - 34200 Sète
Tel : 04 67 46 73 00

ce.0340078a@ac-montpellier.fr
www.lyc.degaulle-sete.ac-montpellier.fr



www.facebook.com/lyceecharlesdegaullesete



@CDG_sete



Charles de Gaulle
Lycée des métiers

p 02 Bienvenue au lycée Charles de Gaulle
p 04 L'offre de formation

p 06 **CAP**

p 17 **BAC PROFESSIONNEL**

p 30 L'organisation des enseignements
p 31 L'obtention du diplôme
p 32 Les remerciements



Ekole.fr



Bienvenue au lycée

Charles de Gaulle



L'équipe de direction associée aux équipes pédagogiques et éducatives sont heureuses de vous faire découvrir le lycée professionnel Charles de Gaulle, lycée des métiers de la restauration, de l'hôtellerie et de la relation client.

Que la lecture de cette brochure puisse vous conduire à pousser les portes de notre établissement pour découvrir la richesse de l'enseignement professionnel dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, du tertiaire, des métiers de la mode et du cuir.

Au plaisir de vous accueillir dans notre établissement et dans notre restaurant d'application «**Le Singulier**». Abonnez vous à notre lettre d'information en flashant le QRcode ci-dessous.



SÈTE

www.tourisme-sete.com | www.sete.fr

Des canaux qui quadrillent la ville, le Mont Saint Clair offrant un panorama exceptionnel jusqu'aux Pyrénées, un port de pêche en centre ville, 12 km de plages de sable fin, assurément Sète dispose de tous les atouts pour une découverte typique et surprenante...

Il y a un peu plus de trois siècles, Louis XIV décida d'offrir un débouché maritime au canal du Midi. Le 29 juillet 1666, naquit le port de Sète, fêté par des joutes nautiques depuis lors indissociables de la cité. Ce port fit sa richesse grâce notamment au commerce du vin.

Le lycée professionnel Charles de Gaulle se situe dans le quartier Château Vert, installé dans l'ancienne caserne Vauban. L'établissement est accessible en train, en transport scolaire, en bus du réseau Sète-Agglomération Méditerranée.

Du lundi au vendredi les élèves sont accueillis au sein de l'établissement de 7h30 à 18h. Les élèves disposent d'un pôle de restauration scolaire, d'un pôle de restauration rapide au restaurant «Le Pluriel», d'une cafétéria, du restaurant d'application «Le Singulier» ouvert à tous et à la clientèle extérieure. Les élèves disposent de salle d'étude et du CDI, lieu de travail et de détente culturelle. L'internat de 24 lits est ouvert aux filles.

Le lycée professionnel Charles de Gaulle scolarise 450 élèves dont 48 collégiens en classe de 3ème prépa métiers et reçoit chaque année 250 adultes en formation au GRETA.

Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de la relation client, le lycée Charles de Gaulle est membre du Campus des métiers - GASTRONOMIE-HOTELLERIE-TOURISMES et du campus des métiers du DESIGN ET INDUSTRIES CREATIVES. Il inscrit son action pédagogique et son offre de formation au sein d'un large partenariat entre établissements scolaires du 2nd degré et universitaires et du monde professionnel dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, des métiers de la mode et du cuir.

Une ville sur l'eau...



L'OFFRE de formation

CAP

BAC PROFESSIONNEL

4

FORMATIONS NIVEAU CAP

HCR : Cuisine / Commercialisation
Services en Hôtel Café Restaurant

PSR : Production Service en
Restauration rapide

EPC : Équipier polyvalent
de commerce

BAC PRO FILIÈRE **HÔTELLERIE RESTAURATION**

■ **Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration**
● **2nde MHR**

● **1ière et terminale**
CUISINE

● **1ière et terminale**
SERVICE ET COMMERCIALISATION
EN RESTAURATION

5

BAC PRO FILIÈRE **TERTIAIRE**

■ **Métiers de la relation clients usagers**
● **2MRC**
● **1ière et terminale** : BAC PRO COMMERCE

■ **Métiers du transport, de la logistique,
de l'administration**
● **2nde** famille des métiers
● **1ière et terminale** : BAC PRO ASSISTANCE
À LA GESTION DES ORGANISATIONS ET DE
LEURS ACTIVITÉS

BAC PRO FILIÈRE **INDUSTRIELLE**

■ **Métiers du Cuir, Sellerie, Garnissage**
● **2 MCSG**
● **1ière et terminale** : MCSG

■ **Métiers de la Mode et du Vêtement**
● **2 MMV**
● **1ière et terminale** : MMV



Montpellier
281, av. du Marché Gare
34070 Montpellier
04 67 91 06 76

Lauras
Z.I. de Lauras
12250 Roquefort/Soulzon
05 65 46 92 80

Volailles - Viandes - Charcuterie - Lapins - Oeufs - Gibier

L'ÉCHAPÉE BELLE

LIBRAIRIE



LIBRAIRIE L'ÉCHAPÉE BELLE

7 rue Gambetta, 34200 Sète | 04 67 43 64 54 | www.lechappeebelle.fr

Boulangerie Pâtisserie



Laurent SORO

12 quai de
la Résistance
34200 Sète
Tél : 04 67 74 38 64

Pêcherie CETTOISE

MAREYEUR
POISSONS
COQUILLAGES
CRUSTACÉS

8 quai Maximin Licciardi - 34200 SÈTE
pecherie.cettoise@hotmail.fr
www.pecheriecettoise.com

04 67 51 88 51

CAVES NOTRE DAME



2 rue Frédéric Mistral
34200 Sète
www.cavesnotredame.com
philippe.delran@cavesnotredame.com
04 67 80 32 20

CRÉDIT AVENUE
COURTAGE EN CRÉDIT

Le Capitole, 1 boulevard Jean Monnet ■ 34300 AGDE
WWW.CREDIT-AVENUE.FR ■ 04 67 35 32 40
Un courtier, y avez-vous pensé ?
ÉTUDE GRATUITE & SANS ENGAGEMENT

PEUGEOT

**GARAGE MAURICE SARL
PEUGEOT**

12 rue Chavasse
34200 Sète

04 67 51 20 60

 **Charles de Gaulle**
Lycée des métiers

LES
CAP



CAP

Cuisine

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement.

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
- Sciences physique chimie
- EPS
- Arts Appliqués
- Anglais

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Production culinaire
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention santé environnement

Formation comprenant
14 semaines de PFMP
et 55 semaines
de cours en 2 ans.

Poursuite d'études

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle mais avec un très bon dossier scolaire, il est possible d'envisager l'entrée en bac pro.

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BAC PRO Cuisine
- MC Cuisine en Desserts de Restaurant
- MC Employé Traiteur

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Cuisinier



CAP

Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme peut exercer dans la restauration classique ou en brasserie. Il assure l'accueil, la prise de commandes et le service du client.

Polyvalent, il peut assurer aussi la préparation et le service du petit déjeuner en chambre ou au restaurant. Il peut remettre en état les chambres des clients, les parties communes. Il doit être attentif et disponible aux demandes des clients.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
- Sciences physique chimie
- Anglais
- EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Service en salle, bar, brasserie, petits déjeuners
- Remise en état des chambres et parties communes
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement

Formation comprenant
14 semaines de PFMP
et 55 semaines
de cours en 2 ans.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- MC Employé Barman
- MC Sommelierie
- MC Organisateur de Réception et Service en Restauration
- BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration
- BP Art du Service en apprentissage

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Employé de restaurant
- Garçon de café
- Femme de chambre
- Valet de chambre



Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP PSR exerce son métier, sous l'autorité d'un responsable, dans différents secteurs de la restauration : rapide, collective, cafétéria.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci.

Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Prévention Santé Environnement
 - Français
- Histoire-Géographie - EMC
 - Mathématiques
 - Physique-Chimie
 - EPS
 - Anglais
 - Arts appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- **PRODUCTION ALIMENTAIRE**
Réception et stockage / opérations préliminaires sur les produits / Réalisation de préparations et cuissons simples / Assemblage, dressage et conditionnement / Entretien des locaux de production
- **SERVICE EN RESTAURATION**
Approvisionnement des espaces de distribution et consommation / Accueil et conseil des convives ou clients / Service / Encaissement / Entretien des espaces de distribution.

Formation comprenant
14 semaines de PFMP
et 55 semaines
de cours en 2 ans.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUVIES

- CAP Cuisine en un an
- BAC PRO Cuisine

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- **Restauration commerciale :** traditionnelle, à thème, snack.
- **Restauration collective :** entreprises, administrations, hôpitaux, écoles, collèges, lycées, universités.
- **Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés :** transports aériens, ferroviaires.
- **Vente à emporter :** rayons traiteur, supermarchés.



CAP

Equipier polyvalent du commerce

OBJECTIFS

Placé sous l'autorité du responsable du point de vente ou du rayon, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client.

Il lui présente les caractéristiques techniques et commerciales des produits, le conseille et conclut la vente. Il participe par ailleurs à la réception, à la préparation et à la mise en valeur des produits

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
 - Anglais
 - EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Communication
- Vente
- Gestion
- Economie droit
- Prévention Santé Environnement

Formation comprenant
14 semaines de PFMP
et 55 semaines
de cours en 2 ans.

Poursuite d'études

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle mais un très bon dossier scolaire permet une poursuite d'études en BAC Professionnel.

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BAC PRO Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)
- BAC PRO Commerce
- BAC PRO Technicien Conseil - vente en animalerie
- BAC PRO Technicien Conseil - vente produit de jardin

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Vendeur en magasin
- Employé libre service

CHAI ALEX Alexandre Cellier
Caviste Pinarologue

06.61.42.12.59 · 04.48.08.62.87
lepinarologue@gmail.com
1481 Promenade Maréchal-Leclerc - 34200 Sète

FABRIQUE ARTISANALE
Biscuiterie POUGET
Fondée en 1913

47, quai de Bosc - SÈTE
04.67.74.72.38

MARQUE DÉPOSÉE
Macaron
Madeleine
Gauffrette
Navette Cettoise

S.A.R.L.
Grousset & Fils

Volailles - Oeufs - Plats cuisinés - Salaisons

Z.A.E SAINT-MICHEL - 25 allée Sadi Carnot - 34770 GIGEAN
Tél : 04 67 78 17 00 - Fax : 04 67 78 10 01 - grousset.et.fils@orange.fr

Salon de coiffure
LOOK NAT À SÈTE

HOMMES
FEMMES
ENFANTS

1078 boulevard de Verdun
34200 Sète
Tél : 04 67 53 13 78
colosionathalie@bbox.fr
www.look-nat-sete.fr

Lundi : fermé
Du mardi au jeudi
8h30 - 12h00 et 14h00 - 18h00.
Vendredi : 8h30 - 18h00
Samedi : 8h30 - 17h00

+X

Sète Valéry
16, quai de L. de Tassigny
Tél. : 04.67.00.12.34

Sète Métairies
50 Bd Camille Blanc
Tél. : 04.67.00.18.00

BANQUE POPULAIRE +X
DU SUD

GRAND FRUIT
Distribution

FRUITS & LÉGUMES

281, av. du Marché Gare
Boîte 30 - 34070 MONTPELLIER
Tél. 04 67 92 65 43
Fax : 04 67 58 75 21
grand.fruit.distribution@wanadoo.fr

Ekole
Agence de communication
de l'enseignement

REJOIGNEZ L'AVENTURE

.01 DESIGN. .02 PRINT. .03 EVENT. .04 DIGITAL.

ekole.fr

 **Charles de Gaulle**
Lycée des métiers

LES
BAC
PRO



BAC PRO

Cuisine

18

OBJECTIFS

Fabrication et cuisson des plats, pâtisseries, 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. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère au cours de sa formation, voire une 2^{de}.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
 - LV1 : Anglais
 - LV2 : Espagnol
 - EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Organisation et production
- Communication et commercialisation
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation
- Démarche qualité en restauration
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Après une 2^{de} MHR au cours de laquelle vous avez étudié les deux valences cuisine/service, vous poursuivez en BAC Pro cuisine. En 3 ans, 84 semaines de cours et 22 semaines de PFMP.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- BP Arts de la Cuisine
- BTS MHR

19

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Cuisinier/ère
- Directeur/trice de restaurant
- Gérant/e de restauration collective



BAC PRO

Commercialisation et Services en Restauration

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme 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.

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle mais avec un très bon dossier scolaire, il est possible d'envisager une poursuite d'études post bac.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
 - LV1 : Anglais
 - LV2 : Espagnol
 - EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Organisation et production de service
- Communication et commercialisation
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation
- Démarche qualité en restauration
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Après une 2^{de} MHR au cours de laquelle vous avez étudié les deux valences cuisine/service, vous poursuivez en BAC Pro Service. En 3 ans, 84 semaines de cours et 22 semaines de PFMP.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- MC Employé Barman
- BP Sommelier
- MC Organisateur de Réception
- MC Accueil Réception
- BTS MHR

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Directeur ou employé de restaurant
- Barman
- Maître d'hôtel
- Sommelier



BAC PRO

Métiers de la Mode-Vêtement

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme intervient dans le cadre de fabrications en petites séries et assure le suivi des productions en grandes séries.

Il intervient tout au long de la chaîne de fabrication du vêtement : définition, industrialisation, réalisation, assemblage, couture et contrôle des éléments constituant le vêtement .

Il aide dans la préparation des patronages à partir du logiciel LECTRA et la réalisation du prototype. Il élabore les différentes tailles du vêtement à partir d'un logiciel de CAO* et procède à la coupe. Il participe à l'amélioration des processus de production. Il contrôle la qualité du produit fini. Il coud les vêtements et participe à l'amélioration des processus de production

* CAO: Conception Assistée par Ordinateur

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
 - LV1 : Anglais
 - EPS
- Arts Appliqués
- Mathématique
- Sciences Physiques

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Technique de conception
- Construction d'un modèle en CAO
- Technique d'industrialisation du produit
- Conformité des matériaux
- Projet de réalisation de prototypes
- Contrôle qualité
- PSE
- Gestion appliquée

De la 2nde à la
Terminale Bac Pro,
84 semaines de cours
et 22 semaines de PFM
indispensables
pour valider le diplôme.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BTS Métiers de la Mode et du Vêtement
- BTS Design de Mode, Textile et Environnement
 - **option mode** (MANAA obligatoire)
- DMA Costumier Réalisateur
- DTMS : Métiers du Spectacle
 - **option technique de l'habillement**
- Licence professionnelle : création, conception et développement de produits textiles et dérivés

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Modéliste
- Styliste
- Prototypiste en matériaux souples



BAC PRO

Métiers du cuir Sellerie-Garnissage

OBJECTIFS

Le titulaire du Bac Pro métiers du cuir, sellerie garnissage réalise toutes les actions spécifiques à la réalisation du prototype en sellerie : découpe des matières, réalisation des gabarits, couture et assemblage final des éléments pour parvenir au prototype.

Le titulaire de ce bac pro travaille en atelier dans la réalisation de petites séries ou de pièces uniques. Il peut aussi travailler en bureau d'étude à la réalisation des prototypes des produits.

La sellerie offre des perspectives dans l'ameublement, la sellerie automobile, aéronautique ou navale.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
- Sciences Physique Chimie
 - Eco Gestion
 - LV1 : Anglais
 - EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Technique de conception
- Construction d'un modèle en CAO
- Technique d'industrialisation du produit
- Conformité des matériaux
- Projet de réalisation de prototypes
- Contrôle qualité
- Prévention Santé Environnement

De la 2nde à la
Terminale Bac Pro,
84 semaines de cours
et 22 semaines de PFM
indispensables
pour valider le diplôme.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- DEUST
- Production Industrielle
- Mention Arts et Techniques Appliquées

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Prototypiste
- Responsable Production
- Chef d'Atelier
- Ouvrier Qualifié



BAC PRO

Commerce

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme est un vendeur centré sur la relation client en unité commerciale.

C'est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande.

Son activité, au sein d'une équipe, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
 - LV1: Anglais
 - LV2 : Espagnol
 - EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Communication
- Vente
- Gestion commerciale et animation
- Economie droit
- Méthodologie de projet
- Prévention Santé Environnement

Après une 2^{de} MRC tronc commun à la famille des métiers de la relation clients usagers, vous poursuivez en BAC Pro commerce. En 3 ans, 84 semaines de cours et 22 semaines de PFMP.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BTS Support à l'action Managériale
- BTS SAM
- BTS Commerce international à référentiel commun européen
- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client
- BTS Professions immobilières
- BTS PI
- BTS Tourisme

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Assistant de vente
- Conseiller de vente
- Vendeur spécialisé
- Télévendeur
- Caissier
- Vendeur en magasin



BAC PRO

Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités

OBJECTIFS

Le baccalauréat professionnel AGOrA, Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités forme des gestionnaires administratifs appelés à travailler dans des entreprises de petite et moyenne taille, dans des collectivités territoriales, des administrations, des associations, etc.

Les élèves sont formés à la prise en charge de différentes activités administratives intégrant différentes opérations : opérations commerciales, de communication, de relations avec les clients ou opérations de gestion de la paie du personnel ou encore opérations support à la production dans le cadre du suivi financier des activités ou des relations avec les fournisseurs.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
- LV1: Anglais
- LV2 : Espagnol
- EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Gestion des relations clientèles
- Gestion des relations avec l'entreprise
- Gestion administrative interne
- Gestion administrative des projets
- Technologies de l'information
- Savoirs juridiques et économiques
- Savoirs rédactionnels
- Prévention Santé Environnement

Après une 2^{de} Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique, 2^{de} tronc commun à la famille des métiers, vous poursuivez en BAC Pro Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités.
En 3 ans, 84 semaines de cours et 22 semaines de PFMP.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BTS Comptabilité et gestion
- BTS Support à l'action manageriale

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Assistant en gestion PME
- Assistant en ressources humaines
- Secrétaire administratif
- Secrétaire assistant
- Vendeur-Vendeur conseil automobile

L'ORGANISATION des enseignements

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français-histoire-Géographie-mathématiques-sciences-LV-arts appliqués-EPS. Des enseignements généraux français/maths enseignés en co-intervention : les professeurs d'enseignements généraux et les professeurs d'enseignements professionnels assurent des cours ensemble pour vous permettre de travailler les enseignements généraux directement en lien avec le métier.

- Le chef-d'œuvre : tout au long de l'année, les élèves réalisent un projet, individuel ou collectif mettant en œuvre les savoirs et les gestes du métier qu'ils ont acquis. Le chef d'œuvre est présenté devant un jury en fin de terminale CAP et Bac Pro.

- Le module d'insertion professionnelle ou de poursuite d'étude en terminale BCP 2021.

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Une classe de 2^{de} BCP rénovée : une classe commune aux familles des métiers. Tous les champs professionnels de la famille des métiers sont étudiés. En fin de 2^{de}, l'élève s'oriente vers l'un des BCP de la famille des métiers.

- Exemple : Famille des métiers transport-logistique-administration : en classe de 2^{de}, les savoirs faire communs aux trois champs professionnels sont étudiés. En fin de 2^{de}, au choix le BCP transport - BCP logistique - BCP AGOrA.

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les PFMP sont obligatoire tout au long de la formation en CAP et BCP. L'élève doit réaliser en CAP 14 semaines de stage en deux ans, en BCP 22 semaines en trois ans. Les stages sont évalués et sont certificatifs pour obtenir le diplôme.

30

L'OBTENTION du diplôme

DES ÉPREUVES EN CCF (CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION)

- Dans toutes les matières générales et professionnelles du CAP.
- En Maths-sciences, en langue vivante, EPS, dans les matières professionnelles en BCP.
- L'ensemble des notes obtenues en CCF sont comptabilisées pour obtenir le diplôme en CAP et BCP.

DES ÉPREUVES PONCTUELLES EN FIN DE CLASSE DE 1ÈRE POUR LE BEP ET DE TERMINALE POUR LE BAC PRO

- Lettres Histoire-Géographie et PSE en fin de 1^{ière} pour le BEP
- Lettres-Histoire-Géographie et PSE pour tous les Bac Pro. Pour le Bac Commerce et AGOrA, une épreuve ponctuelle professionnelle.
- Oral de présentation du chef d'œuvre en CAP et BCP.

UNE ÉVALUATION PENDANT LES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISES

(LIVRET DE COMPÉTENCES)

Par la suite...

LE CAP

- L'insertion professionnelle
- La poursuite d'étude en 1^{ière} et terminale Bac Pro.
- La poursuite d'étude en mention complémentaire

LE BAC PRO

- L'insertion professionnelle
- La poursuite d'étude post bac :
BTS, DUT,
mention complémentaire,
FCIL.

31

Remerciements

Le lycée Charles de Gaulle adresse ses plus sincères remerciements à Mesdames et Messieurs directeurs de sociétés et chefs d'entreprises qui ont bien voulu apporter leur soutien pour l'édition de cette plaquette.

Crédit Photo :
Le lycée Charles de Gaulle - Freepik

Ekole | Agence de communication de l'enseignement

Réalisation Conception Régie publicitaire

Ekole - SARL ECR44 - 3, RUE DU DEVON - B.P. 4407 - 44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX 02 40 29 73 73 - contact@ekole.fr
Imprimé sur papier Développement Durable - Encres à solvants végétaux - PAPIER GARANTI

Plus d'informations sur ekole.fr

Thierry Ramond
Carrefour Contact
Auchan
Le Friboul
L'Échappée Belle
Boulangerie Pâtisserie Laurent Soro
Pêcherie Cettoise
Caves Notre Dame
Crédit Avenue
Garage Maurice SARL
Chai Alex
Biscuiterie Pouget
SARL Grousset & Fils
Look Nat
Banque Populaire
Grand Fruit Distribution
Ekole
Hôtel de Paris
Bar Restaurant La cuisine de Tata
La Boulange Sanato
Camping Les Champs Blancs
Select Pressing
Auto-Ecole Benjamin
Office de tourisme de Sète
Le Greta Montpellier-Littoral
Le Quartier des Tissus




2 rue Frédéric Mistral
34200 Sète
Tel.: +33 4 67 18 00 18
contact@hoteldeparis-sete.com
www.hoteldeparis-sete.com/fr/





LA CANTINE DE TATA



BAR | TAPAS | CUISINE FAMILIALE

2 quai de la République
34200 Sète
04 30 17 15 32



La Boulange Sanato
Boulangerie-Pâtisserie

29 rue Général de Gaulle - 34200 Sète

Artisan Boulanger - Artisan Pâtissier Salon de thé
Petite restauration
Sur place ou à emporter

04 67 51 49 14



LES CHAMPS BLANCS
CAMPING ****



La destination rêvée pour vos prochaines vacances dans le Sud de la France !

Camping Les Champs Blancs****
76 route de Rochelongue - 34300 Agde
Tél : +33 (0)4 67 94 23 42
Mail : contact@campingleschampsblancs.com
Site : www.campingleschampsblancs.com/fr/




SELECT PRESSING
POUR VOS TENUES PROFESSIONNELLES
FACE AU LYCÉE CHARLES DE GAULLE

**PRESSING - TEINTURERIE - LAVERIE - CUIRS
PEAUX - AMEUBLEMENT**

DU LUNDI AU VENDREDI DE 08H00 À 12H00 ET DE 14H00 À 19H00

04 67 53 12 21 - 1116 BD DE VERDUN - 34200 SÈTE

AUTO ÉCOLE BENJAMIN

auto-ecole-benjamin.com
autoecolebenjamin@gmail.com **09 53 49 28 97**

3 AVENUE MARX DORMOY - 34200 SETE
(à côté du lycée Saint Joseph et du parc du Château d'Eau)

Permis B Stage de code Tarifs
Conduite Accompagnée AAC Code en salle Etudiants
Conduite supervisée CS Code en ligne



sète
en Méditerranée

Sète, cité maritime de caractère ✨

#lovesete

Tous les conseils et bons plans pour découvrir Sète et l'archipel de Thau, billetterie des spectacles, idées de sorties et loisirs sont à l'Office de Tourisme

04 99 04 71 71
tourisme-sete.com



le Greta
MONTPELLIER-LITTORAL
Antenne de Sète

www.gretamediterranee.fr

04 67 51 24 25

greta-sete@ac-montpellier.fr

DEVENEZ UN
GRAND
PROFESSIONNEL

Notre expertise à votre service

Contrat | Apprentissage
| Professionnalisation

CPF **C**ompte **P**ersonnel de **F**ormation

CPF TP
Compte **P**ersonnel de **F**ormation **T**ransition **P**rofessionnelle




LE PLUS GRAND CHOIX DE TISSUS
DU SUD DE LA FRANCE
MAIS AUSSI MERCERIE, RIDEAUX, DECORATION...

LE QUARTIER DES TISSUS L'ORIGINEL

65 RUE DE LA RESTANQUE
34070 MONTPELLIER
TEL 04 67 92 87 26

LE QUARTIER DES TISSUS
MONTPELLIER
L'ORIGINEL