

La formació que s'ofereix al liceu Comte de Foix



José Santamarta

La formació que s'ofereix al liceu Comte de Foix

L'ensenyament professional al liceu Comte de Foix està present:

1. a la Segpa (secció d'ensenyament general i professional adaptat): els alumnes de 4^{ème} i 3^{ème} Segpa segueixen entre 6 i 12 formacions professionals, oficis d'abastiment i ajuda a les persones;
2. al liceu professional:
 - a. certificat d'aptitud professional ATMFC (assistent tècnic en medi familiar i col·lectiu)
 - 1r any
 - 2n any
 - b. *baccalauréat* professional, en tres anys:
 - *baccalauréat* professional en Hoteleria i restauració
 - *baccalauréat* professional en Comptabilitat
 - *baccalauréat* professional en Electrònica
 - *baccalauréat* professional en Venda-comerç

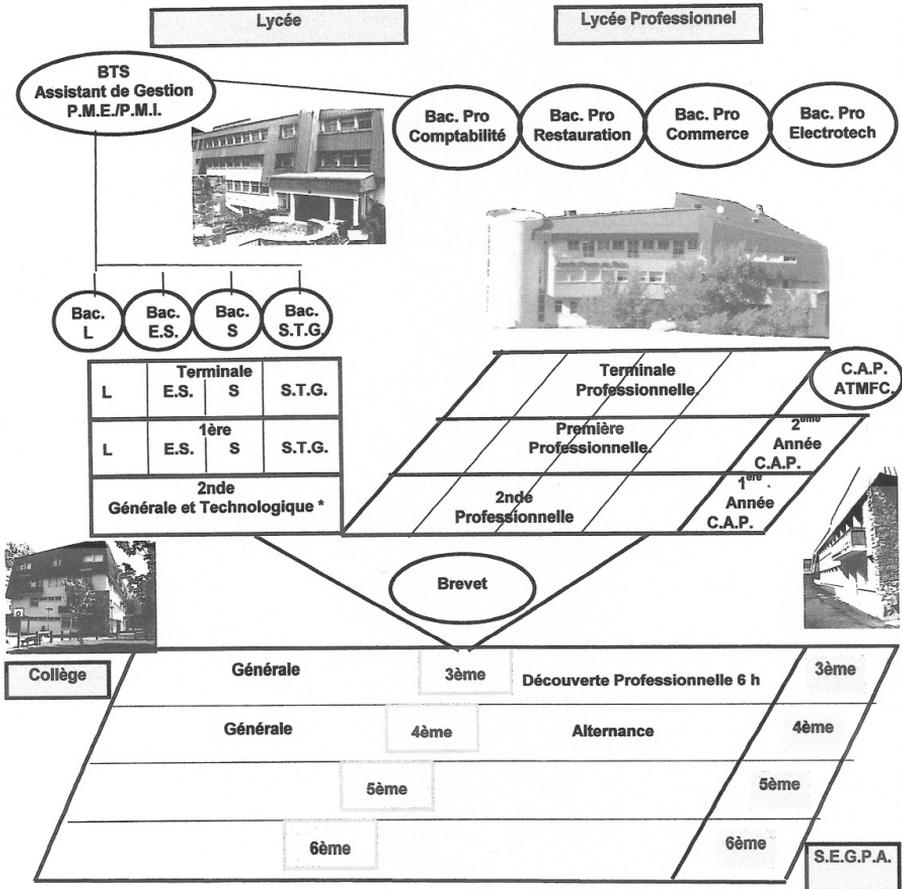
Aquestes formacions professionals estan adaptades a les necessitats expressades per les diferents professions i permeten des de fa anys alimentar les professions que calen a Andorra.

Aquest ensenyament és molt demanat; avui té quasi 250 alumnes, davant els 133 del 2002.

Amb els *baccalauréats* professionals el nivell de professionalització ha augmentat i hauria de permetre una millora dels futurs treballadors.

José Santamarta
Proviseur del liceu Comte de Foix

STRUCTURE PÉDAGOGIQUE (Formation initiale)



* Le Lycée offre les options S.E.S., Sciences, L.V.2 espagnol, anglais ou catalan, L.V.3 catalan, latin, grec, musique, arts plastiques et EPS.

Le Lycée Comte de Foix, c'est aussi un important service de **FORMATION CONTINUE** en français et hôtellerie. Il est aussi habilité à être centre d'examen pour le D.E.L.F. (Dipôme d'Etude de la Langue Française)

Fiches formation ONISEP

CAP Assistant technique en milieux familial et collectif

Ministère(s) de tutelle: Ministères chargés de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Durée totale de la formation: 2 ans

Niveau terminal d'études: CAP/BEP ou équivalent

La formation

- Descriptif
- Poursuite d'études
- Débouchés
- Où se former
- Sources et ressources

Descriptif

Le titulaire du CAP exerce dans les services techniques de structures collectives publiques ou privées (maisons de retraite par exemple), ou chez les particuliers par l'intermédiaire d'un organisme prestataire.

Selon la structure qui l'emploie et selon le contrat qui le lie à son employeur, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes: entretien des espaces de vie (salon, chambre, cantine...), entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage et rangement du linge ou sa préparation et sa réception lorsque ce service est externalisé) et préparation des repas (approvisionnement ou réception des denrées, réalisation des préparations froides et chaudes simples, au besoin selon des spécifications particulières –régimes alimentaires par exemple- et service). Il travaille dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Poursuite d'études

Le titulaire du CAP peut compléter sa formation avec la MC aide à domicile ou le BEPA Services spécialité services aux personnes. Sous certaines conditions, il est possible de poursuivre en bac pro Hygiène, propreté et environnement. Dans certaines académies, il est parfois possible de poursuivre en FCIL préparation aux concours d'aide soignante ou auxiliaire de puériculture.

Exemple(s) de formations possibles:

- BEPA Services spécialité services aux personnes
- FCIL Préparation au concours d'entrée aux écoles d'aides soignants
- MC Aide à domicile

Débouchés

Exemple(s) de métiers accessibles:

- femme de chambre

Où se former

Dans la France Entière: 276 établissement(s)

Sources et ressources

Publications de l'Onisep: *Les métiers des services aux personnes*

Bac pro Restauration

Ministère(s) de tutelle: Ministères chargés de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Durée totale de la formation: 3 ans

Niveau terminal d'études: Bac ou équivalent

La formation

- Accès à la formation
- Descriptif
- Poursuite d'études
- Débouchés
- Où se former
- Sources et ressources

Accès à la formation

A la rentrée 2009, les élèves issus d'une classe de 3e peuvent préparer ce bac pro en 3 ans. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Principale(s) formation(s):

- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- CAP Services en brasserie-café
- Classe de troisième

Descriptif

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines suivants:

- Production culinaire. Il connaît les différents modes de cuisson, la chaîne de conditionnement et de conservation des aliments. Il sait confectionner des plats et les présenter. Il peut concevoir un menu;
- Production de services. Il peut diriger une opération de restauration, la réalisation d'un buffet de groupe à l'occasion d'une réunion ou d'une manifestation, ou un service de restauration à l'étage. Il assure le contrôle des matériels et des produits utilisés et participe au nettoyage;
- Commercialisation. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, prendre les commandes et veiller à leur exécution;
- Organisation et animation d'une équipe. Il est capable de planifier le travail de son équipe en fonction des prestations demandées, d'assurer le suivi et le contrôle des tâches;
- Gestion d'entreprise. Il peut participer à la gestion de l'entreprise qui l'emploie en choisissant les fournisseurs ou en gérant les stocks. Il est à même d'évaluer les coûts et de calculer le prix des prestations, car il connaît le cadre juridique et économique des entreprises de restauration et sait utiliser l'informatique.

Il peut débiter, selon ses capacités personnelles, comme premier commis, chef de partie, chef de rang, chef de cuisine, maître d'hôtel ou adjoint du directeur d'un restaurant dans la restauration commerciale ou collective.

Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études est envisageable en MC: sommellerie, cuisinier en dessert de restaurant, employé traiteur, accueil réception, etc; FCIL; BTS avec un bon niveau de culture générale.

Exemple(s) de formations possibles:

- BP Barman
- BP Charcutier-traiteur
- BP Cuisinier
- BP Restaurant
- BP Sommelier
- MC Accueil réception
- MC Art de la cuisine allégée
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Employé traiteur
- MC Organisateur de réceptions
- MC Sommellerie

Débouchés

Exemple(s) de métiers accessibles:

- barman (barmaid)
- cuisinier(ière)
- directeur(trice) de restaurant
- employé(e) de restaurant
- garçon de café
- gérant(e) de restauration collective
- maître d'hôtel

Où se former

Dans la France Entière: 278 établissement(s)

Sources et ressources

Publications de l'Onisep:

Hôtellerie, restauration, tourisme

Les métiers de l'hôtellerie et la restauration

Les métiers des hôtels et de restaurants

Bac pro Electrotechnique, énergie, équipements communicants

Spécificités: habitat tertiaire, industriel, sans précision

Ministère(s) de tutelle: Ministères chargés de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Durée totale de la formation: 3 ans

Niveau terminal d'études: BAC ou équivalent

La formation

- Accès à la formation

- Descriptif
- Poursuite d'études
- Débouchés
- Où se former
- Sources et ressources

Accès à la formation

A la rentrée 2009, les élèves issus d'une classe de 3e peuvent préparer ce bac pro en 3 ans. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Principale(s) formation(s):

- CAP Préparation et réalisations d'ouvrages électriques
- Classe de troisième

Descriptif

Le titulaire de ce diplôme intervient dans la production, le transport, la distribution et la transformation de l'énergie électrique. Il est chargé de la réalisation, de la mise en service et de la maintenance des installations électriques et des réseaux, de l'organisation et de la planification des chantiers. Du fait de l'évolution des techniques et des technologies, il intervient également sur les réseaux et équipements destinés à transmettre et à traiter la voix ou sur ceux liés à la sécurité des personnes et des biens.

Il peut travailler pour une entreprise artisanale, une entreprise moyenne ou une grande entreprise, en atelier ou sur chantier, dans les secteurs de l'industrie, des services, de l'habitat et des équipements publics.

Habitat/tertiaire: le professionnel intervient majoritairement sur les applications finales (en contact direct avec l'utilisateur) liées à ce champ d'application.

Industriel: le professionnel intervient majoritairement sur les applications finales (en contact direct avec l'utilisateur) liées à ce champ d'application.

Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen une poursuite d'études est envisageable en BTS électrotechnique. Une spécialisation est possible en MC ou FCIL

Exemple(s) de formations possibles:

- BP Equipements sanitaires
- BP Monteur dépanneur en froid et climatisation
- BP Monteur en installations de génie climatique
- BPS Electrotechnique
- FCIL Technicien ascensoriste (service et modernisation)
- MC Technicien(ne) ascensoriste (service et modernisation)
- Technicien de maintenance des ascenseurs
- Technicien de réparation des ascenseurs

Débouchés

Exemple(s) de métiers accessibles:

- ascensoriste

- chef de chantier en installations électriques
- électricien(ne) installateur(trice)
- électromécanicien(ne)
- installateur(trice) en télécoms
- monteur(euse)-cableur(euse)
- technicien(ne) d'intervention clientèle gaz
- technicien(ne) de maintenance industrielle

Où se former

Dans la France Entière: 720 établissement(s)

Habitat tertiaire: 248 établissement(s)

Industriel: 334 établissement(s)

Sans précision: 305 établissement(s)

Sources et ressources

Publications de l'Onisep:

Les métiers d'électrotechnique

Les métiers de la matière au produit

Les métiers de la mécanique dans l'industrie

Autres publications:

Les bacheliers utilisés en production et en logistique dans l'équipement automobile

Bac pro Comptabilité

Ministère(s) de tutelle: Ministères chargés de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Durée totale de la formation: 3 ans

Niveau terminal d'études: Bac ou équivalent

La formation

- Accès à la formation
- Descriptif
- Poursuite d'études
- Où se former

Accès à la formation

A la rentrée 2009, les élèves issus d'une classe de 3e peuvent préparer ce bac pro en 3 ans.

Principale(s) formation(s):

- Classe de troisième

Descriptif

Les titulaire de ce diplôme possède les connaissances en comptabilité nécessaires pour exercer les fonctions d'aide comptable. L'insertion professionnelle est cependant plus difficile qu'au niveau bac+2.

Le diplôme sait utiliser les outils de Bureautique: logiciels de traitement de texte, tableurs et logiciels spécialisés en comptabilité. Il effectue le suivi des comptes, assure le traitement des impayés et la

relance des clients. Il participe à la gestion administrative des stocks et pratique la comptabilité analytique.

Dans un service commercial, il prend en charge le traitement des commandes, des livraisons et des factures clients. Au sein d'un service du personnel, il établit les bulletins de salaire et effectue le traitement des frais. Il peut également exercer des activités plus administratives, telles que la réception d'appels téléphoniques ou le classement de la documentation.

Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen une poursuite d'études est envisageable en BTS Comptabilité, le plus souvent en alternance.

Où se former

Dans la France Entière: 932 établissement(s)

Bac pro Commerce

Ministère(s) de tutelle: Ministères chargés de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Durée totale de la formation: 3 ans

Niveau terminal d'études: BAC ou équivalent

La formation

- Accès à la formation
- Descriptif
- Poursuite d'études
- Débouchés
- Où se former

Accès à la formation

A la rentrée 2009, les élèves issus d'une classe de 3e peuvent préparer ce bac pro en 3 ans. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Principale(s) formation(s):

- CAP Employé de commerce multi-spécialités
- CAP Vendeur-magasinier en pièces de rechange et équipements automobiles
- Classe de troisième

Descriptif

La rénovation du bac pro commerce a notamment conduit à l'abandon du module d'approfondissement sectoriel au profit d'une autre approche produit, et du pôle "entreprendre" au bénéfice d'un enseignement économique et juridique distinct. Les nouvelles technologies de l'information et de la communication liées à la dimension commerciale ont été introduites dans les enseignements. Enfin, les compétences en vente ont été renforcées et centrées sur la relation client en unité commerciale, et non plus sur la vente en général.

A la différence du bachelier vente, le titulaire du bac pro commerce ne se déplace pas pour aller à la

rencontre du client. C'est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale, physique ou virtuelle, afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Son activité consiste, au sein de l'équipe commerciale de l'unité, à:

- participer à l'approvisionnement;
- vendre, conseiller et fidéliser;
- participer à l'animation de la surface de vente;
- assurer la gestion commerciale attachée à sa fonction.

Il est autonome en entretien de vente, mais il exerce son activité sous l'autorité d'un responsable.

Poursuit d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable notamment en BTS Management des unités commerciales ou BTS Négociation et relation client.

Exemple(s) de formations possibles:

- FCIL Vendeur de produits multimédia
- MC Assistance, conseil, vente à distance
- MC Vendeur spécialisé en alimentation

Débouchés

Exemple(s) de métiers accessibles:

- commerçant(e) en alimentation
- télévendeur(euse)
- vendeur (euse)

Où se former

Dans la France Entière: 934 établissement(s)

BTS Assistant de gestion de PME / PMI à référentiel commun européen

Ministère(s) de tutelle: Ministères chargés de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Durée totale de la formation: 2 ans

Niveau terminal d'études: BAC +2

La formation

- Accès à la formation
- Descriptif
- Poursuite d'études
- Débouchés
- Où se former

Accès à la formation

Principale(s) formation(s):

- bac général ES série économique et sociale profil langues vivantes
- bac général ES série économique et sociale profil mathématiques appliquées
- bac général ES série économique et sociale profil sciences économiques et sociales
- bac pro Comptabilité

- bac pro Secrétariat
 - bac techno STG sciences et technologies de la gestion spécialité communication et gestion des ressources humaines
 - bac techno STG sciences et technologies de la gestion spécialité comptabilité et finance d'entreprise
 - bac techno STG sciences et technologies de la gestion spécialité gestion des systèmes d'information
 - bac techno STG sciences et technologies de la gestion spécialité mercatique (marketing)
- Statistiques: Année de référence 2006

Descriptif

Le titulaire de ce BTS travaille dans les très petites entreprises et les PME, notamment artisanales et industrielles. Il y exerce des fonctions de collaborateur administratif du dirigeant.

Très polyvalent, il intervient dans tous les domaines, hormis la production, et vise à améliorer le rendement et l'efficacité de l'entreprise. Il propose des solutions et conseille le dirigeant sur les décisions commerciales et financières à prendre.

L'assistant effectue un travail administratif: courrier, organisation de réunions et de voyages, gestion administrative du personnel, relations avec les administrations. Dans le domaine comptable, il peut prendre en charge la facturation, le suivi des comptes clients et fournisseurs, l'établissement des bulletins de salaire et le chiffrage des devis. Il a également des fonctions de gestion commerciale: accueil des clients et des fournisseurs, gestion de leurs fichiers respectifs, gestion des approvisionnements et participation à l'action commerciale (études de marché, étude de la concurrence, recherche de nouveaux clients,...).

Poursuite d'études

L'insertion professionnelle concerne la grande majorité des titulaires de BTS assistant de gestion PME/PMI. Cependant quelques jeunes peuvent poursuivre leurs études à condition d'avoir un bon dossier:

* à l'université:

- en licence professionnelle management des organisations, spécialités administration générale des entreprises, adjoint de direction PME/PMI, contrôle de gestions PME/PMI, etc.
- en licence LMD administration et gestion des entreprises
- en licence LMD administration économique et sociale
- dans les IUP du domaine du management et de la gestion des entreprises qui délivrent des masters professionnels

* plus rarement dans les écoles de commerce qu'ils peuvent rejoindre, dans le cadre des admissions parallèles, au niveau bac +2 sur concours type "passerelles" ou autres.

Débouchés

Exemple(s) de métiers accessibles:

- assistant(e) commercial(e)
- assistant(e) de gestion en PME
- secrétaire

Où se former

Dans la France Entière: 509 établissement(s).

Per a més informació es pot consultar la pàgina web <http://www.onisep.fr>