



Les Bac Pro du Lycée Paul Heroult (Saint Jean de Maurienne)





BAC PRO

Accompagnement, Soins et Services à la Personne

Débouchés

Le titulaire du bac pro ASSP travaille dans les établissements sanitaires, sociaux ou médico-sociaux (hôpitaux, maisons de retraite, établissements de la petite enfance, centres de réadaptation, etc...). Il peut également exercer ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou handicapées. Les besoins les plus importants dans les années à venir se situent auprès des personnes âgées.

Métier(s) accessible(s)

- Assistant en soins et en santé communautaire
- Accompagnant de personnes fragilisées, handicapées
- Maîtresse de maison, gouvernante
- Responsable hébergement
- Responsable de petites unités en domicile collectif ;
- Intervenant en structures d'accueil de la petite enfance

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème.

Qualités développées

- La maîtrise de soi
- Le dynamisme
- L'autonomie, avoir le sens des responsabilités
- Analyse et organisation
- L'ouverture d'esprit
- La patience, la bienveillance
- La ponctualité, l'assiduité

Attention les élèves sont soumis à certaines obligations vaccinales.

Présentation du bac pro

Le titulaire du baccalauréat professionnel "Accompagnement, soins et services à la personne" possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de personnes dépendantes dans les établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux ou à domicile. Il assiste ces personnes dans les actes de la vie quotidienne, les aide à maintenir une vie sociale et participe aux activités de soin. Il peut également prendre part aux activités de gestion, et aux activités de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement.

Les activités sont regroupées en quatre pôles :

- pôle d'activités 1: accompagnement de la personne dans une approche globale et individualisée ;
- pôle d'activités 2: intervention auprès de la personne dans les soins d'hygiène, de confort et de sécurité, dans les activités de la vie quotidienne ;
- pôle d'activités 3: travail et communication en équipe pluriprofessionnelle ;
- pôle d'activités 4: réalisation d'actions d'éducation à la santé pour un public ciblé, dans un contexte donné



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 ^{de}	1 ^{ère}	Tle
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Nutrition-alimentation : régimes alimentaires, comportement alimentaire, qualité des aliments

Services à l'usager : entretien de l'environnement de la personne (locaux, aménagement des locaux et de l'espace), préparation des collations et des repas

Ergonomie - soins : hygiène professionnelle, techniques de soins d'hygiène et de confort (aide à la toilette, habillage, surveillance de l'état de santé de la personne, aide à la prise de médicaments...)

Animation - éducation à la santé : conduite d'animation, actions d'éducation à la santé

Sciences médico-sociales : personnes aux différentes étapes de la vie et réponses institutionnelles (politiques de santé des différents âges: enfant, adolescent, personne âgée, personne malade, fin de vie), méthodologie d'intervention (bientraitance, projet individualisé, éthique et déontologie, qualité, travail en équipe), communication professionnelle et interpersonnelle

Biologie et microbiologie appliquée : système locomoteur, système immunitaire, maladies génétiques, infections nosocomiales et infections associées aux soins

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale.

Différents lieux de stage sont possibles, par exemple : les structures sociales ou médico-sociales accueillant des personnes en situation de handicap ou des personnes âgées, les structures d'accueil de la petite enfance, les écoles maternelles, le domicile privé des personnes, les structures d'aide à domicile, etc.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable.

Par exemple:

- BTS SP3S (services et prestations des secteurs sanitaire et social) et BTS ESF (Economie Sociale et Familiale)

Il est aussi un tremplin pour accéder à des formations du secteur sanitaire et social:

- Diplôme d'Etat Infirmier, Aide-Soignant, Aide Médico-psychologique, auxiliaire de puériculture, auxiliaire de vie sociale, etc.

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Albertville**, Lycée professionnel le Grand Arc
- **Chambéry**, LPO Louis Armand
- **Saint Jean de Maurienne**, Lycée polyvalent Paul Héroult
- **Barberaz**, Lycée professionnel privé le Margériaz

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro ASSP Onisep](#)

[Présentation du bac sur le site du lycée Paul Héroult](#)





BAC PRO

Commercialisation et Services en Restauration

Débouchés

Le titulaire du bac pro CSR débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Il est adjoint au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux, etc). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Métier(s) accessible(s)

- Adjoint au directeur de restaurant
- Employé de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel
- Chef de rang

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème.

Accès par la 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Qualités développées

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

Présentation du bac pro

Le bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves à l'organisation de la salle de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et de commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La qualité en restauration leur permet de réfléchir à l'activité du restaurant selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité, par exemple en prenant en compte le développement durable.

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 ^{de}	1 ^{ère}	1 ^{le}
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Le bac pro cuisine s'organise autour de 5 pôles:

Communication, démarche commerciale et relation clientèle : gérer les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur. Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs.

Organisation et services en restauration : mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon,...), organiser le service, servir les plats et les boissons.

Animation et gestion d'équipe en restauration : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et évaluer le personnel.

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration : élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes, ...).

Démarche qualité en restauration : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde et les stages peuvent alors être réalisés dans tous les champs professionnels correspondant à la famille de métiers. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale et le stage doit alors intégralement se dérouler dans un secteur d'activité appartenant à la filière du bac pro.

Les stages peuvent se dérouler en restaurant traditionnel ou en restauration collective.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable. Il est également possible de réaliser une Mention Complémentaire.

Par exemple (liste non exhaustive):

- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement
- MC Organisateur de réceptions
- MC Accueil réception

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Challes les Eaux**, Lycée Professionnel hôtelier
- **Moûtiers**, Lycée Polyvalent Ambroise Croizat (apprentissage possible)
- **Saint Jean de Maurienne**, LPO Paul Heroult

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro Commercialisation et Services en Restauration Onisep](#)

[Fiche métier employé de restaurant](#)

[Présentation de la filière restauration sur le site du lycée Paul Heroult](#)





BAC PRO

Cuisine

Débouchés

Le titulaire du bac pro cuisine débute souvent en tant que salarié. Son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale (restaurants traditionnels) ou de la restauration collective. Il peut également travailler dans des secteurs connexes à l'hôtellerie et à la restauration comme l'agro-alimentaire.

Métier(s) accessible(s)

- Premier commis
- Chef de partie
- Chef gérant
- Responsable de production

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème.

Accès par la 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Qualités développées

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

Présentation du bac pro

Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans les différents secteurs de la restauration. Les élèves développent leurs connaissances des produits et apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes.

Les cours de communication les préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs,...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'ils devront mettre en œuvre.

Les enseignements du bac pro cuisine sont articulés autour de 5 pôles : l'organisation et la production culinaire, la communication et la commercialisation, l'animation et la gestion d'équipe, la gestion des approvisionnements et la démarche qualité.



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 nd e	1 ^{ère}	Tle
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Le bac pro cuisine s'organise autour de 5 pôles:

Organisation et production culinaire : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Préparation des entrées (potages, hors d'œuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.

Animation et gestion d'équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel.

Gestion des approvisionnements et d'exploitation : détermination des besoins en matériel, équipements et produits. Contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes

Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction.

Démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde et les stages peuvent alors être réalisés dans tous les champs professionnels correspondant à la famille de métiers. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale et le stage doit alors intégralement se dérouler dans un secteur d'activité appartenant à la filière du bac pro.

Les stages peuvent se dérouler en restaurant traditionnel ou en restauration collective.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable. Il est également possible de réaliser une Mention Complémentaire.

Par exemple (liste non exhaustive):

- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Challes les Eaux**, Lycée Professionnel hôtelier
- **Moûtiers**, Lycée Polyvalent Ambroise Croizat (apprentissage possible)
- **Saint Jean de Maurienne**, LPO Paul Heroult

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro Cuisine Onisep](#)

[Fiche métier cuisinier](#)

[Présentation de la filière restauration sur le site du lycée Paul Heroult](#)





BAC PRO

Métiers de l'accueil

Débouchés

L'accueil est présent dans toutes les organisations ou organismes recevant du public et/ou du trafic téléphonique. L'accueil peut se faire dans les petites et moyennes entreprises et dans les organismes publics. Dans les très petites entreprises, il est souvent une activité intégré à d'autres fonctions.

Métier(s) accessible(s)

- Chargé, chargée d'accueil
- Agent, agente d'accueil
- Agent, agente d'accueil et d'information
- Hôte, hôtesse d'accueil
- Technicien, technicienne d'accueil
- Hôte, hôtesse événementiel
- Standardiste
- Téléopérateur, téléopératrice, téléconseiller, téléconseillère
- Réceptionniste

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème, accès par la 2nde pro Métiers de la Relation Clients

Qualités développées

- goût du contact et de la communication
- excellente présentation
- diplomatie
- qualités relationnelles

Présentation du bac pro

Ce bac pro forme des chargés d'accueil exerçant dans toutes les organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique.

L'élève inscrit en bac pro métiers de l'accueil étudie l'expression écrite et surtout orale, apprend l'usage d'un vocabulaire professionnel, d'une langue étrangère, les procédures d'accueil et la gestion de l'information liée à l'accueil. Il est formé à recevoir et à répondre en face à face ou au téléphone et à donner satisfaction, éventuellement en langue étrangère, aux demandes des visiteurs et/ou des appelants en prenant en compte leurs spécificités. Il apprend également des techniques d'enquête afin de participer à l'amélioration de l'image de l'organisation qui l'emploie. L'élève acquiert les techniques de vente de services ou de produits et celles du secrétariat (gestion du courrier, des fournitures, du matériel, des demandes de prestations externes). Il se familiarise avec les bases de données, les argumentaires et plans d'appel téléphonique, les outils de communication, les logiciels et applications informatiques (courrier électronique, annuaire interne, planning de réservation de salle, de prêt de matériel,...).



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 ^{de}	1 ^{ère}	Tle
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Langue vivante B	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Les enseignements professionnels s'articulent autour de 3 blocs de compétences:

Gérer l'accueil multicanal à des fins d'information, d'orientation et de conseil : Gérer simultanément les activités, prendre contact avec le public, identifier la demande, traiter la demande, gérer les flux, gérer les conflits, techniques d'entretien et prévention des situations difficiles.

Gérer l'information et des prestations à des fins organisationnelles : Gérer l'information, gérer des prestations internes et externes, contribuer à la mise en œuvre de projet lié à l'accueil. Outils de communication et logiciels liés à la gestion de l'accueil. Gestion de la documentation liée à l'accueil. Qualité de l'accueil. Outils de recherche d'informations. Compte-rendu d'activités. Gestion de courrier et de réservations. Organisation de projet. Outils d'échanges numériques.

Gérer la relation commerciale : Développer la relation commerciale, satisfaire et fidéliser le public, gérer les réclamations. Connaître le marché et le positionnement. Maîtriser le profil des clients ou des usagers. Fidéliser et mesurer la satisfaction

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale.

Les stages peuvent être réalisés dans toutes les structures accueillant du public, que ce soit des entreprises ou des services publics (offices du tourisme, mairie, agence immobilière, concessions automobiles, supermarchés, etc.)



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable en BTS ou en Mention Complémentaire (MC).

Par exemple (liste non exhaustive):

- BTS Négociation et digitalisation relation client
- BTS Support à l'action managériale
- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Tourisme et BTS Communication
- MC Accueil réception (hôtellerie)

Pour chercher des formations:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Aix les Bains**, Lycée polyvalent Marlioz
- **Moûtiers**, Lycée polyvalent Ambroise Croizat
- **Saint Jean de Maurienne**, Lycée polyvalent Paul Héroult
- **Albertville**, Lycée professionnel privé Jeanne d'Arc
- **Barberaz**, Lycée professionnel privé le Margeriaz
- **Chambéry**, Lycée professionnel privé Sainte-Geneviève

Liens utiles:

[Fiche Formation bac pro Métiers de l'accueil Onisep](#)

[Fiche métier hôte/hôtesse d'accueil](#)

[Fiche formation CIDJ](#)





BAC PRO

Maintenance des Systèmes de Production Connectés

Débouchés

Le titulaire du bac pro Maintenance des systèmes de production connectés est un technicien qui intervient principalement dans les entreprises :

- des secteurs aéronautique, automobile, ferroviaire ou naval
- de l'industrie chimique, pétrochimique, pharmaceutique ou agro-alimentaire
- des sites de production de l'énergie électrique
- et tout autre secteur nécessitant de la maintenance de systèmes

Métier(s) accessible(s)

- Technicien de maintenance
- Agent de maintenance

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème.

Accès par la 2nde professionnelle Métiers du pilotage et de la maintenance d'installations automatisées

Qualités développées

- Esprit logique, sens de l'analyse
- Respect des procédures
- Sens pratique et de l'organisation
- Qualités relationnelles

Présentation du bac pro

Le titulaire du baccalauréat professionnel Maintenance des Systèmes de Production Connectés est un professionnel polyvalent dont l'objectif principal est de limiter le taux de panne ou d'indisponibilité des systèmes (quel que soit le type d'anomalie : mécanique, électrique, pneumatique, hydraulique, ...). Il veille à la disponibilité et à l'amélioration des systèmes pour assurer les fonctions prévues tout au long de leur cycle de vie. La maintenance peut se faire de manière améliorative (pour optimiser), préventive (par anticipation) ou corrective (suite à une panne).

La maîtrise des bases du métier en mécanique, électrique, pneumatique et hydraulique lui permet de mener à bien des opérations simples de maintenance. Acteur au contact des clients internes comme externes, il communique efficacement tout au long de ses interventions, identifie les risques et applique les mesures de prévention nécessaires.

Il est capable de réaliser un diagnostic à distance, de suivre des instructions par télémaintenance. Il est capable de lire, comprendre et analyser les données issues des différents capteurs pour pouvoir intervenir avant la panne.



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 nd e	1 ^{ère}	Tle
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Les activités de maintenance se traduisent par des interventions sur des équipements très variés qui supposent des connaissances scientifiques et techniques relatives aux systèmes eux-mêmes et à leur fonctionnement.

La formation professionnelle aborde par conséquent de nombreux domaines tels que l'électricité, les automatismes, l'hydraulique, la pneumatique, la mécanique. L'objectif est d'être capable de mener à bien les activités professionnelles suivantes:

Préparation, sécurisation et clôture d'intervention : préparer et sécuriser l'intervention, mettre à l'arrêt et remettre en service le système tout en adoptant une démarche respectueuse de l'environnement

Maintenance préventive : surveiller et exploiter des informations, réaliser des actions de maintenance préventive, alerter et intervenir au besoin en cas d'anomalie

Maintenance corrective : Diagnostiquer des pannes, réaliser des réparations dans les domaines mécanique, électrique, pneumatique, hydraulique, rendre compte à l'écrit ou à l'oral et conseiller l'exploitant du système

Amélioration continue : Participer à l'amélioration de la fiabilité, modifier un système, le moderniser en prenant en compte les avancées technologiques.

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde et les stages peuvent alors être réalisés dans tous les champs professionnels correspondant à la famille de métiers. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale et le stage doit alors intégralement se dérouler dans un secteur d'activité appartenant à la filière du bac pro.

Les stages peuvent se dérouler dans des entreprises des différents secteurs concernés par la maintenance.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable.

Par exemple (liste non exhaustive):

- BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention
- BTS maintenance des systèmes option A systèmes de production
- BTS maintenance des systèmes option C systèmes éoliens
- BTS Assistance Technique d'ingénieur
- BTS Conception et Réalisation de systèmes automatiques

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Chambéry**, Lycée Polyvalent Monge
- **Moûtiers**, Lycée Polyvalent Ambroise Croizat
- **Saint Jean de Maurienne**, LPO Paul Heroult
- **La Motte Servolex**, lycée professionnel privé Lasalle Savoisienne
- **La Motte Servolex**, CFAI de Savoie (apprentissage privé)

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro Cuisine Onisep](#)

[Fiche métier cuisinier](#)

[Présentation de la filière restauration sur le site du lycée Paul Heroult](#)





BAC PRO

Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés

Débouchés

C'est un technicien qui est amené à travailler dans les secteurs des réseaux, des infrastructures, de l'industrie, des systèmes énergétiques autonomes ou embarqués, des bâtiments (résidentiels, tertiaires, industriels). Il peut travailler pour une entreprise artisanale, une entreprise moyenne ou une grande entreprise, en atelier ou sur un chantier.

Métier(s) accessible(s)

- Electrotechnicien (domaines industriels et tertiaires)
- Electricien (salarié ou artisan)
- Contrôleur, Gestionnaire d'installations électriques
- Installateur en énergies renouvelables
- Technicien câbleur réseau informatique fibre optique

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème. Accès par la 2nde Métiers des Transitions Numériques et Energétiques

Qualités développées

- esprit logique
- Respect des procédures
- Sens pratique et de l'organisation
- Qualités relationnelles
- Bonne habileté manuelle
- Adaptation aux nouvelles technologies

Présentation du bac pro

Ce baccalauréat professionnel aborde toutes les compétences professionnelles liées au métier d'électrotechnicien, depuis le point de production de l'énergie jusqu'aux utilisations. Le titulaire du baccalauréat professionnel MELEC intervient sur les installations électriques et sur les réseaux de communication. C'est un technicien qui est amené à assumer des activités professionnelles variées telles que :

- Étude : l'électricien réalise des schémas en CAO ou DAO ; analyse et synthétise un cahier des charges, des normes et textes réglementaires, une documentation technique de fabricant.
- Organisation : il établit la liste du matériel nécessaire, répartit les tâches, planifie en tenant compte des différentes interventions, détermine les coûts du chantier.
- Réalisation : il câble et raccorde les tableaux, les armoires électriques, les compteurs, les installations et les réseaux ; il adapte si nécessaire, l'implantation et la pose du matériel ; il vérifie la conformité de réalisation de l'ouvrage.
- Mise en service : il effectue les essais, réglages et vérifications et apporte les corrections nécessaires à la réception de l'ouvrage.
- Maintenance : après avoir décelé un défaut ou une anomalie et leur origine, il répare et remet l'ouvrage en état de fonctionnement.
- Relation clientèle-entreprise : représentant de l'entreprise auprès du client, il lui expose les solutions retenues, recueille et transcrit ses remarques.

Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 ^{de}	1 ^{ère}	Tle
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Les enseignements professionnels s'articulent autour de 4 axes: la préparation d'une opération, la réalisation d'une installation, sa livraison et son dépannage. Elle fait appel à différentes connaissances:

Électrotechnique : lois fondamentales du courant continu et alternatif, des machines électriques (moteurs, transformateurs) : calculs et mesures pour effectuer les dimensionnements et les choix de composants.

Énergie (distribution, utilisation, commande) : gestion de l'énergie, les différentes applications terminales dont les moteurs, le chauffage par résistance, par rayonnement, par induction, l'éclairage, les interrupteurs, etc.

Communication et traitement de l'information : connaître et savoir installer les installations communicantes (détecteur d'incendie, vidéo surveillance, etc.), les réseaux (domotiques, téléphoniques, informatiques, internet, etc.).

Qualité, sécurité et réglementation : connaissance des normes, textes et réglementation à respecter, éléments de prévention.

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde et les stages peuvent alors être réalisés dans tous les champs professionnels correspondant à la famille de métiers. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale et le stage doit alors intégralement se dérouler dans un secteur d'activité appartenant à la filière du bac pro.

Les stages peuvent se dérouler dans des entreprises de différentes tailles et le stagiaire peut travailler sur des bâtiments tertiaires, industriels ou résidentiels.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable.

Par exemple (liste non exhaustive):

- BTS électrotechnique
- BTS Fluides, Energies, domotique
- BTS Assistance Technique d'ingénieur
- BTS Conception et Réalisation de systèmes automatiques
- BTS Contrôle Industriel et régulation automatique

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Albertville**, Lycée Professionnel le Grand Arc
- **Chambéry**, Lycée Polyvalent Monge
- **La Ravoire**, Lycée Professionnel du Nivolet
- **Saint Jean de Maurienne**, LPO Paul Heroult
- **Saint Michel de Maurienne**, Lycée Général Ferrié (biquilification avec formation montagne en 4 ans)
- **Ugine**, Lycée Polyvalent René Perrin
- **La Motte Servolex**, lycée professionnel privé Lasalle Savoisienne
- **La Motte Servolex**, CFAI de Savoie (apprentissage privé)

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro MELEC Onisep](#)

[Fiche métier électricien installateur](#)

[Présentation du bac sur le site du lycée Paul Heroult](#)





BAC PRO

Cybersécurité, Informatique et Réseaux, Electronique

Débouchés

Les débouchés sont variés: domotique, électroménager, cybersécurité, réparation de produits électroniques, industrie, transports, services, télécommunications, sciences et technologies de l'information, de la communication, le multimédia, etc. Le titulaire du bac pro peut exercer son activité dans des entreprises de taille variable allant des TPE aux grandes entreprises.

Métier(s) accessible(s)

- Technicien de maintenance en informatique ou en équipements électroniques
- Technicien d'installation réseau et télécoms
- Monteur-câbleur
- Administrateur des systèmes et réseaux
- Technico-commercial dans les technologies numériques

Conditions d'accès

Après une classe de 3^{ème}. Accès par la 2^{ème} Métiers des Transitions Numériques et Energétiques

Qualités développées

- esprit logique
- Respect des procédures
- Sens pratique
- Sens de l'organisation
- Qualités relationnelles
- Sens commercial

Présentation du bac pro

Le baccalauréat professionnel « Cybersécurité, Informatique et réseaux, Électronique » (CIEL) remplace le bac pro « Systèmes Numériques ». Il a pour objet de former des techniciens capables d'intervenir dans les processus de réalisation et de maintenance de produits électroniques, dans la mise en œuvre de réseaux informatiques, et dans la valorisation de la donnée en intégrant les enjeux de cybersécurité.

Les compétences professionnelles construites doivent permettre au titulaire de ce diplôme d'appréhender les technologies matérielles et logicielles des produits, des réseaux intelligents et d'intervenir dans l'exploitation de données.

Durant sa formation l'élève va acquérir un ensemble de connaissances et de compétences lui permettant d'intervenir sur des équipements qui font appel à plusieurs technologies : micro Informatique, codage, cybersécurité, électronique numérique, production de carte électronique, réseaux informatiques, objets connectés, téléphonie.



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 ^{nde}	1 ^{ère}	Tle
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Réalisation et maintenance de produits électroniques : étude et conception de produits électroniques, tests et essais sur les cartes électroniques, production, assemblage et paramétrage d'ensembles électroniques (installation des sous-ensembles électronique, électrique, filaire et optique), installation et paramétrage des logiciels, conseils au client, maintenance et réparation de produits électroniques

Mise en œuvre de réseaux informatiques : accompagnement du client, installation et qualification (interpréter les plans d'exécution, préparation du chantier, réalisation des opérations), exploitation et maintien en condition opérationnelle (réalisation de diagnostic, configuration matérielle), maintenance des réseaux informatiques

Valorisation de la donnée et de la cybersécurité : élaboration et appropriation d'un cahier des charges (collecte et analyse des informations, interprétation et formalisation d'un cahier des charges), développement et validation de solutions logicielles (modélisation, développement, tests et validation), gestion d'incidents (traiter et remédier aux incidents)

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde et les stages peuvent alors être réalisés dans tous les champs professionnels correspondant à la famille de métiers. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale et le stage doit alors intégralement se dérouler dans un secteur d'activité appartenant à la filière du bac pro.

Les stages peuvent se dérouler dans de nombreuses structures et services: entreprises, SAV, maintenance, installation, services techniques, fabricants, etc.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable.

Par exemple:

- BTS Services informatiques aux organisations option A solutions d'infrastructure, systèmes et réseaux
- BTS Services informatiques aux organisations option B solutions logicielles et applications métiers
- BTS cybersécurité, informatique et réseaux, électronique option A informatique et réseaux (CIEL IR)
- BTS cybersécurité, informatique et réseaux, électronique option B électronique et réseaux (CIEL ER)
- BTS Systèmes photoniques

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Saint Jean de Maurienne**, Lycée polyvalent Paul Héroult
- **Ugine**, Lycée polyvalent René Perrin
- **La Motte Servolex**, Lycée professionnel privé Lasalle Sainte-Anne - Savoisienne

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro SN -RISC Onisep](#)

[Fiche métier installateur en télécoms](#)

[Présentation du bac sur le site du lycée Paul Héroult](#)

