

Dans le cadre du « **Parcours Avenir** », nous savons que vous cherchez à présenter au mieux la voie professionnelle à vos élèves. Pour répondre à cet objectif, tellement important pour eux, le **lycée Les Portes de Chartreuse** vous propose :

RÉUNION DE PRÉSENTATION

Nous vous recevons pour une réunion d'information, une présentation des formations et une visite des ateliers, en fonction de vos disponibilités.

INTERVENTION D'ENCADRANT

Nous nous déplaçons pour rencontrer vos équipes pédagogiques en charge de l'orientation, auprès de vos jeunes ou des parents d'élèves, afin de présenter le lycée professionnel, et plus spécifiquement le lycée des Portes de Chartreuse.

VISITE DES ATELIERS

Nous vous proposons de faire découvrir nos ateliers à vos élèves et de leur permettre de rencontrer nos professeurs spécialisés. Ces visites, organisées sur rendez-vous pour des groupes de 15 élèves, se dérouleront de janvier à mars.

MINI-STAGES

Les élèves de 3e peuvent venir passer une demi-journée dans la section qui les intéresse afin de confirmer ou non leur projet d'orientation (les informations concernant les inscriptions ont été transmises aux collèges en décembre 2024).

JOURNÉES PORTES OUVERTES

Mercredi 5 février 2025

de 13h30 à 17h

Vendredi 21 mars 2025

de 17h à 20h

Samedi 22 mars 2025

de 9h à 12h



**Les Portes
de Chartreuse**

387 avenue du Stalingrad 38340 Voreppe

04 76 50 25 73 - contact@portesdechartreuse.org

www.portesdechartreuse.fr

Formations en statut scolaire ou en apprentissage

3ème prépa-métiers

Commerce, vente, accueil

- **BAC PRO** Métiers du commerce et de la vente
- **BAC PRO** Métiers de l'accueil (Coloration évènementiel possible)
- **BTS** Management commercial opérationnel

Boulangerie-Pâtisserie

- **BAC PRO** Boulanger-Pâtissier
- **CAP** Pâtissier
- **CAP** Boulanger
- **CAP** Chocolatier-confiseur
- **BP** Boulanger
- **CS** Pâtisserie de boutique

Hôtellerie-Restauration

- **BAC PRO** Cuisine
- **BAC PRO** Commercialisation et services en restauration
- **CAP** Commercialisation et services en hôtel, café-restaurants
- **CAP** Cuisine
- **CS** Employé traiteur
- **CS** Cuisinier en dessert de restaurant
- **CS** Sommellerie
- **BTS** Management en Hôtellerie-restauration