

LYCEE POLYVALENT JEAN JAURES

Lycée des métiers de l'énergie

Labellisation lycée numérique



Nos filières professionnelles

625 avenue Jean Jaurès—12400 SAINT-AFFRIQUE

Tél : 05 65 98 14 80

Mél : 0120025m@ac-toulouse.fr

Les bacs professionnels MELEC et MEI



La classe de seconde est indifférenciée : les élèves découvrent les deux formations et font leur choix avant l'entrée en première.

En première et en terminale, ils se spécialisent dans la voie professionnelle de leur choix.

enseignements professionnels	Découverte de s deux filières en ateliers	Enseignements professionnels et Français en co-	Enseignements professionnels et mathématiques	Prévention,-santé- environnement	Economie-gestion
Enseignements généraux	Français, histoire- géographie, ensei- gnement moral et civique	Mathématiques Physique-Chimie	Anglais	Education phy- sique et sportive	Arts appliqués et culture artistique
Mais aussi :	Accompagnement personnalisé et au choix de l'orientation : choix de la fi- lière durant la seconde, accompagne- ment à l'insertion professionnelle, ou à la poursuite d'études supérieures		Possibilité de tuto- rat en seconde	Périodes de for- mations en milieu professionnel	Réalisation d'un chef d'œuvre

À partir de la première, les élèves peuvent choisir de poursuivre leur scolarité sous statut d'apprenti.

L'enseignement supérieur

Le **BTS Electrotechnique** peut être suivi sous statut d'étudiant ou sous statut d'apprenti.

Le **BTS Système numériques option informatique et réseaux** est proposé sous statut d'apprenti.

La **licence professionnelle** est proposée en partenariat avec l'université Champol-
lion d'Albi, sous statut d'apprenti.

Des **partenariats** sont en place entre le lycée Jean Jaurès et diverses entreprises lo-
cales porteuses d'emplois : Lactalis, Roquefort Société, Pierre Fabre...

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



Le CAP est préparé en deux ans. En fonction du profil et des besoins de chaque élève, la durée de la formation peut être ramenée à 1 an ou étalée sur 3 ans avec des modalités pédagogiques adaptées.

enseignement s professionnels	Formation profes- sionnelle pratique	Enseignements professionnels et Français en co- intervention	Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention	Prévention,-santé- environnement	Economie-gestion
Enseignements généraux	Français, histoire- géographie, ensei- gnement moral et civique	Mathématiques Physique-Chimie	Anglais	Education phy- sique et sportive	Arts appliqués et culture artistique
Mais aussi :	Accompagnement personnalisé et au choix de l'orientation :		Possibilité de tuto- rat en seconde	Périodes de for- mations en milieu professionnel	Réalisation d'un chef d'œuvre

For-

mations professionnelles de la filière :

- préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples destinés à être consommés sur place ou à emporter ;
- accueillir, conseiller le client et distribuer les repas ;
- Décontaminer et désinfecter les locaux professionnels



Possibilité, dès la seconde d'effectuer sa **scolarité sous statut d'apprenti** : 2 jours en entreprise, 3 jours au lycée

Poursuites d'études : première professionnelle (cuisine ou service), mention complémentaire (vente de produits alimentaires, traiteur...), autre CAP qui sera préparé en un an (pâtissier, boucher...)

Intégration dans la vie active : 55 % des repas sont pris en restauration collective. La restauration rapide commerciale ne cesse de se développer.

La scolarité à la section professionnelle du lycée Jean Jaurès c'est dès la classe de seconde :

- Un accompagnement personnalisé en **français** et en **mathématiques** ;
- Un accompagnement à **l'orientation** : travail avec le professeur principal, forum de l'enseignement supérieur, rencontre avec des anciens élèves ;
- Un dispositif ULIS avec un accueil en inclusion scolaire pour les élèves en situation de handicap ;
- Une possibilité de **tutorat** (en seconde et en première année de BTS) ;
- Une ouverture sur **l'international** avec la possibilité d'effectuer la période de formation en milieu professionnel à l'étranger dans le cadre du projet Erasmus+ ;
- Un **ordinateur-tablette** remis gratuitement par le Conseil régional à chaque élève, sans condition de ressources, dans le cadre de la labellisation lycée numérique ;
- La possibilité de suivre sa formation sous **statut scolaire** ou sous **statut d'apprenti** ;
- Une **ouverture culturelle** dans le cadre de nombreux projets avec des partenaires locaux et européens ;
- Une possibilité d'accueil à **l'internat** pour les lycéens et de **location de chambres** pour les étudiants.