



Admission :

Après la classe de 4ème
Sur dossier et après affectation
par les services académiques

Enseignements
généraux

24.5 h

Stages en
entreprise

2 x 2 semaines

Découverte
professionnelle

6 h

Profil :

- * Des élèves qui, après la troisième, souhaitent suivre une formation professionnelle pour s'insérer rapidement dans le monde du travail.
- * Des élèves non perturbateurs, sérieux dans leurs études malgré leurs difficultés scolaires.

Objectifs :

- Acquérir les compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.
- Préparer son projet d'orientation :
 - * Méthodologie à la recherche de stages et à l'entretien téléphonique,
 - * 6 semaines de stages dans diverses entreprises,
 - * Rapport de stage/ présentation orale,
 - * Visites d'entreprises, de lycées professionnels, rencontres avec des professionnels...
 - * Acquérir un savoir être qui favorise l'adaptation à une formation professionnelle.

Aptitudes :

- * Capacité à travailler en équipe
- * Enthousiasme
- * Persévérance
- * Envie de réussir
- * Sens du respect
- * Assiduité
- * Tenir ses engagements
- * Autonomie dans les recherches de stages



Au LP François Rabelais :

Découverte professionnelle dans des
activités autour des métiers de
l'alimentation et la restauration en :

- * Cuisine
- * Service
- * Pâtisserie



DNB (option professionnelle) ou CFG

en fonction de l'avis donné par l'équipe pédagogique et du choix des parents.

Orientation sous statut scolaire ou par la voie de l'apprentissage :

- * Idéalement vers un bac professionnel
- * Mais aussi un C.A.P