

3ème Prépa-Métier

Objectifs de la formation :

- 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
3 semaines de stages dans diverses entreprises
Possibilité de réaliser plusieurs mini stages au sein d'autres établissements scolaires.
Rapport de stage / présentation à l'orale
Visites d'entreprises, de lycées professionnels, rencontres avec des professionnels, forums
Acquérir un savoir être qui favorise l'adaptation à une formation professionnelle.

Admission : Elève qui, après la troisième, souhaite suivre une formation professionnelle pour s'insérer rapidement dans le monde du travail.



APTITUDES

- Capacité à travailler en équipe
- Enthousiasme
- Persévérance
- Envie de réussir
- Sens du respect
- Assiduité
- Tenir ses engagements
- Autonomie dans la recherche de stage



LES PLUS

- Découverte professionnelle dans des activités au lycée autour des métiers de l'alimentation et la restauration en: cuisine, service et pâtisserie (un vendredi sur deux)



ORIENTATION

- Orientation sous statut scolaire ou par la voie de l'apprentissage : idéalement vers un bac professionnel mais aussi un CAP



EXAMENS

- DNB (série professionnelle) et/ou CFG en fonction de l'avis donné par l'équipe pédagogique et du choix des parents
- Certification PIX
- ASSR 2 et PSC 1



ENT



Lycée Professionnel François Rabelais
13 avenue de Charbonnier
63570 Brassac Les Mines
Mail : 0630012w@ac-clermont.fr
Tél : 04 73 54 05 62