

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

lycée polyvalent
Ambroise Croizat



académie
Grenoble



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Vendredi 13 Septembre 2019

**15h00 – Lycée Ambroise
Croizat**

**RÉUNION D'INFORMATION
DES PARENTS D'ÉLÈVES
3^{ÈME} PREPA METIERS
1^{ÈRE} ANNÉE CAP
2^{DE} BAC PRO**



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE



Le lycée polyvalent Ambroise Croizat

Effectifs : 1173 élèves dont 392 internes

- **Lycée Général et Technologique (829 élèves)**

- Filières Générale, Technologique et Post-bac
- Aménagement de scolarité en 4 ans pour les élèves sportifs (305 élèves)

- **Section d'Enseignement Professionnel (344 élèves)**

- Du Cap au BTS – Scolaires et apprentis.

Industriel : Maintenance Equipements, Remontées Mécaniques

Tertiaire : Gestion administration, Relation Clients et Usagers

Hôtellerie et Restauration : Services Restauration et Hôtellerie, Cuisine

Le lycée polyvalent Ambroise Croizat

Résultats aux examens 2019 :

Bac Pro MEI = 69,6%

Bac Pro ARCU = 92,3%

Bac Pro GA = 92,9%

Bac Pro Cuisine = 85,7%

Bac pro CSR = 100%

■ **Total Bac Pro = 84,9%**

CAP TCRM = 100%

CAP Cuisine = 83,33%

CAP CSR = 92,86%

■ **Total CAP = 92,06%**

■ **3^{ème} PRO : DNB = 80 %**

■ **CFG = 100%**

■ **BTS Tourisme = 81,48%**

■ **BTS Restauration = 81,48%**



Le lycée polyvalent Ambroise Croizat

Projet d'établissement

- **Construire l'ambition des élèves dans leur parcours de formation**
- **Eduquer au vivre ensemble**
 - L'école est le socle d'une société fraternelle et sereine
 - Priorité à donner à l'accueil des élèves en situation de handicap
 - Lutte contre toute forme de harcèlement
 - Respect sans faille du principe de laïcité à l'école, et de celui de l'égalité entre les filles et les garçons
- **Faire entrer la culture dans le quotidien des élèves**



Le lycée polyvalent Ambroise Croizat

■ Equipe de direction

Proviseur : Myriam CHOLET

Proviseur adjoint : Samuel CASE

Adjoint Gestionnaire : Séverine SERBAT

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques :
Eric GLISE

■ Equipe Vie Scolaire

CPE LGT : Florence RENAUD (Niveau seconde)

CPE LGT : Hervé DELCHER

CPE SEP : Magalie MOREL (1CAPH – 2PROR – 2PRAG)

CPE SEP : Christophe DRIVET (3PMET – 1TCRM – 2PROM)

+ 18 Assistants d'éducation



Le lycée polyvalent Ambroise Croizat

■ Service médico-social

Infirmière : Anne CLOPPET

Assistante sociale : Aurélie GAUDEN

Psychologue Education Nationale : Patricia GUIDON

■ Equipe pédagogique

129 professeurs

2 professeurs documentalistes

■ Equipe Technique

Responsable : Eric BERIOUX

47 agents de maintenance, restauration, entretien



Le lycée polyvalent Ambroise Croizat

■ Communication :

Site web : <https://ambroise-croizat.ent.auvergnerhonealpes.fr/>

Coordonnées

Actualités pédagogiques, culturelles et artistiques

Orientation

■ Gestion de la scolarité :

Carnet de correspondance

PRONOTE : <https://0730029k.index-education.net/pronote/parent.html>



Le lycée polyvalent Ambroise Croizat

■ Fonctionnement de la vie scolaire

Magalie MOREL et Christophe DRIVET

Téléphone lycée : 04 79 24 21 77

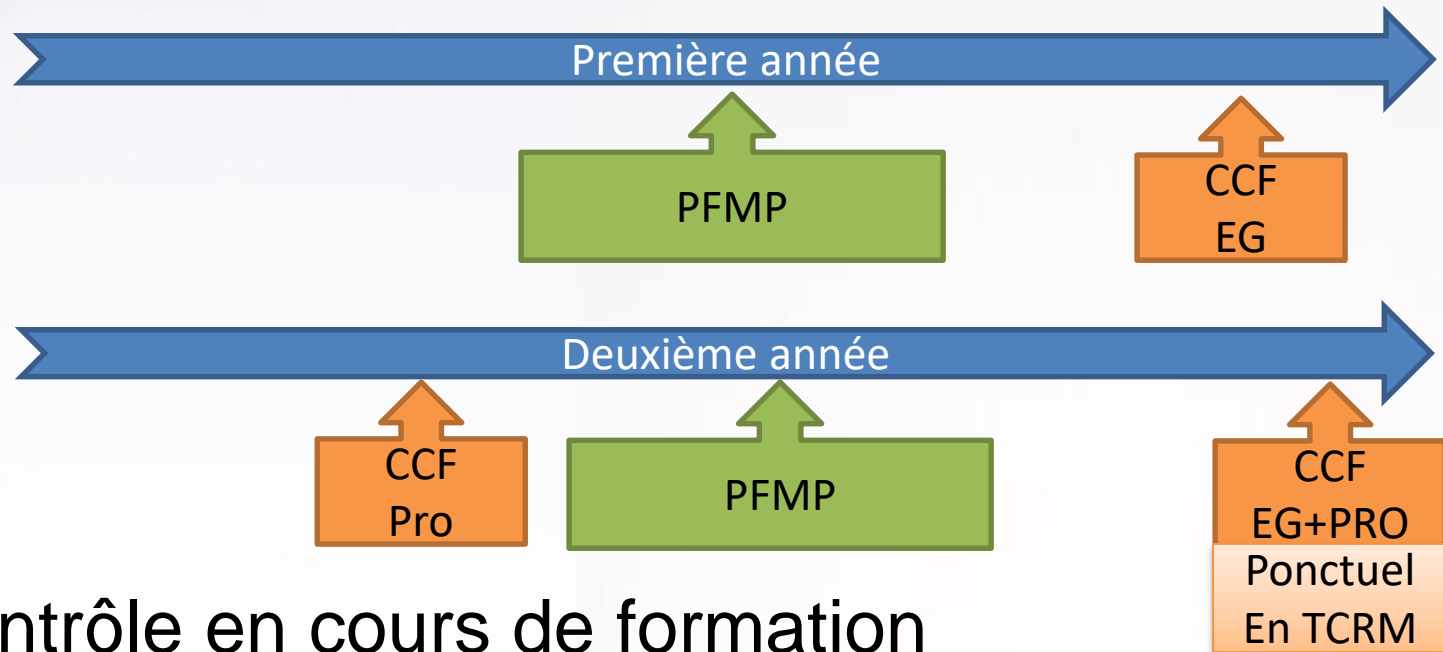
Mail : viescolairemoutiers@gmail.com



Déroulement de la formation en CAP



28 semaines
de cours et
7 à 8 semaines
en entreprise
chaque année



CCF: Contrôle en cours de formation
Evaluations certificatives: CAP hôtellerie
PFMP: Période de Formation en Entreprise



Déroulement de la formation en BAC PRO



Première année

PFMP

Deuxième année

CCF
Pro

PFMP

CCF
EG+PRO
Ponctuel
EG

Diplôme
du BEP

Troisième année

CCF
Pro

PFMP

CCF
EG+PRO
Ponctuel
EG+PRO

Diplôme
du Bac
Pro

28 semaines
de cours et
7 à 8 semaines
en entreprise
chaque année



Périodes de Formation en Milieu Professionnel

- Calendrier annuel et demande de stage en ligne sur le site du lycée rubrique « Bureau des travaux »
- Périodes OBLIGATOIRES pour obtenir le diplôme.
- Les professeurs d'enseignement professionnel donnent les consignes.
- Recherche par les familles et validation par les professeurs de spécialité
- Cas particulier de l'hôtellerie:
 - Stage en cuisine de collectivité: 2PROR cuisine
 - Proposition de stages logés



PFMP

- Convention tripartite Parents/Entreprise/Lycée
- Comportement et attitude adaptées au milieu professionnel, respect des horaires, des règles de sécurité, assiduité.
- Dialogue entre l'entreprise / Lycée / et Parents en cas de problèmes.
- Informer le lycée et l'entreprise en cas d'absence. Rattrapage sur le temps de vacances.
- Présence dans l'établissement si pas/rupture de PFMP



CCF

Contrôle en Cours de Formation

- **Organisation des CCF**
 - Lorsque l'élève est prêt
 - Convocation en interne par les professeurs
- **En cas d'absence:**
 - Justifiée: une autre date est proposée
 - Injustifiée: La note « Zéro » est attribuée



Délivrance du diplôme

- Moyenne générale supérieure à 10
 - Et moyenne en professionnel supérieure à 10
 - Et pas de note éliminatoire

- Pour le Bac PRO
 - Idem
 - Oral de contrôle si la moyenne est comprise entre 8 et 10 mais avec la moyenne sur la partie professionnelle



Tenues professionnelles

- Codes professionnels
- Secteur industriel
 - Port obligatoire sur les plateaux techniques, en état, et couvrant le corps. (sécurité)
- Secteur de l'hôtellerie
 - Port obligatoire, nécessité de les laver toutes les semaines
 - Hygiène corporelle: barbe, piercings, ...
- Secteur tertiaire
 - Tenue professionnelle 1 jour par semaine
 - Sinon tenue correcte compatible avec la formation