

Présentation de la voie professionnelle



Après la Troisième Prépa Métiers

2 AVRIL 2024

Laure CHANTON - Psychologue de l'Education Nationale - CIO Toulouse Rangueil

En période scolaire

Psychologue de l'Education Nationale spécialité Orientation

Madame CHANTON (laure.chanton@ac-toulouse.fr)

Au lycée R. BONNET le MARDI après-midi et le JEUDI journée
(sur rendez-vous auprès de la vie scolaire au 05 62 16 45 90)

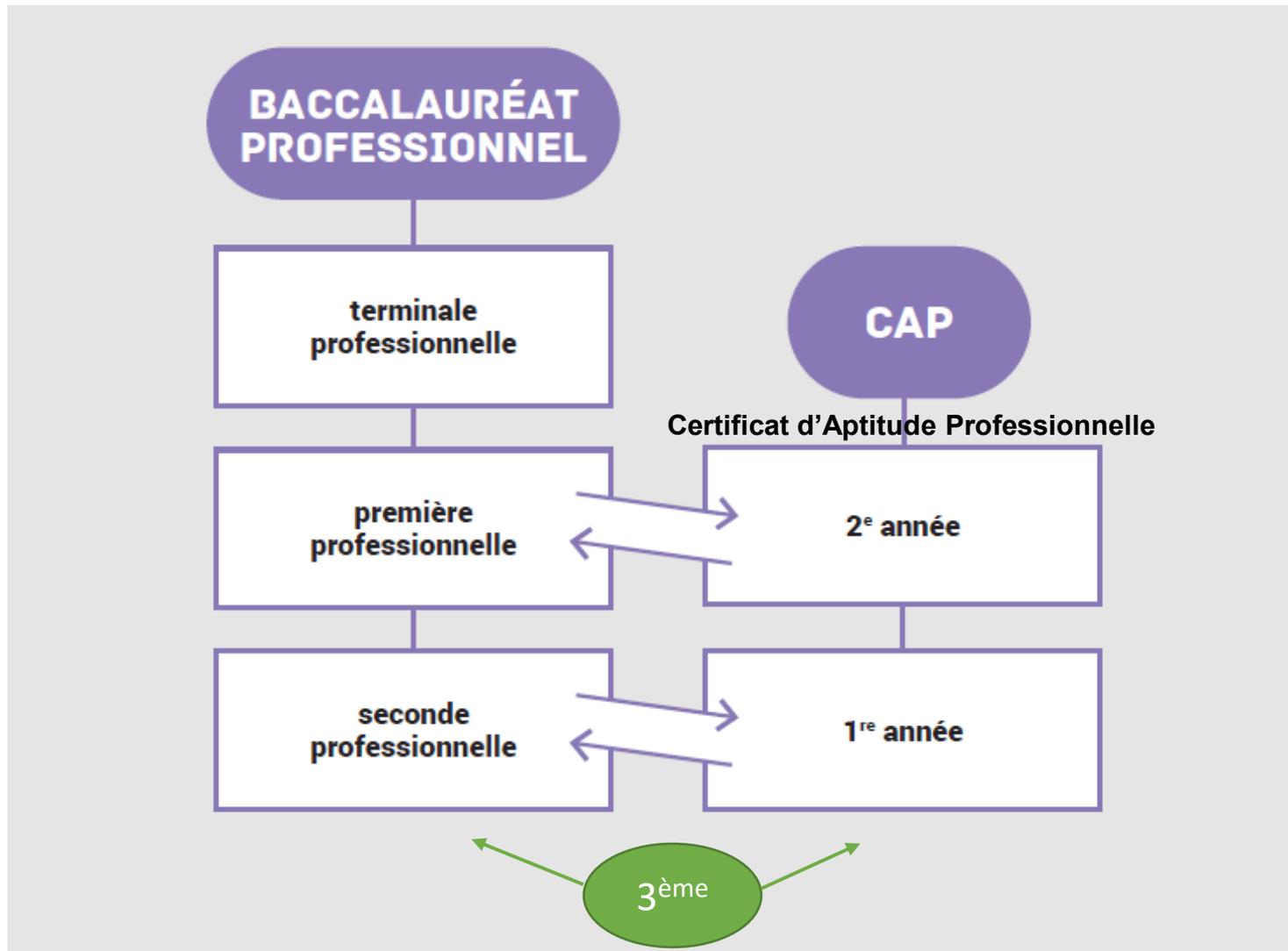
Au CIO de Rangueil le vendredi après-midi

Pendant les vacances scolaires

Au CIO de Rangueil
(sur rendez-vous au 05 67 52 41 55)



La voie professionnelle après la 3^{ème}



Possibilité de cursus mixte entre apprentissage et statut scolaire
Possibilité de préparer le CAP en 1 an ou 3 ans

Préparation d'un diplôme professionnel

C.A.P. ou BAC PRO

Dans un lycée pro

Statut : scolaire, lycéen (pas de salaire)

- Vacances scolaires

Cours au lycée professionnels :

- Enseignements généraux
- Enseignements technologiques et professionnels
- PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel)



Dans un C.F.A ou U.F.A.

Centre de Formation d'Apprentis
Unité de Formation d'Apprentis (en lycée pro)

Statut : salarié, apprenti (pourcentage du SMIC)

- Pas de vacances scolaires

Cours au C.F.A. ou à l'U.F.A. :

- Enseignements généraux
- Enseignements technologiques et professionnels
- Alternance école (1/3 du temps) et entreprise (2/3 du temps)

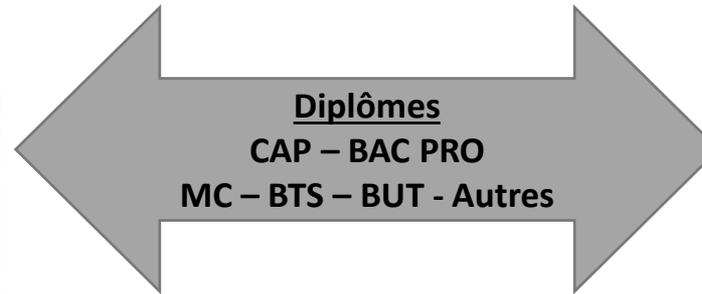


Choisir l'alternance

C.F.A.



Entreprise



Avoir 16 à 29 ans*

Etre reconnu apte à l'exercice du métier

Visite médicale

Trouver un C.F.A. ou U.F.A.

Chercher un patron

Démarches à faire dès le mois de mars

Signer le contrat d'apprentissage en 3 exemplaires

Période d'essai de 45 jours

Rémunération mensuelle en contrat d'apprentissage en 2024

Situation	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et plus
1re année du contrat	27% du SMIC soit 477,07 euros	43% du SMIC soit 759,77 euros	53% du SMIC soit 936,46 euros	100% du SMIC soit 1.766,92 euros
2e année du contrat	39% du SMIC soit 689,09 euros	51% du SMIC soit 901,12 euros	61% du SMIC soit 1.077,82 euros	100% du SMIC soit 1.766,92 euros
3e année du contrat	55% du SMIC soit 971,80 euros	67% du SMIC soit 1183,83 euros	78% du SMIC soit 1.378,19 euros	100% du SMIC soit 1.766,92 euros

* Dérogation possible à partir de 15 ans après la troisième

17 domaines professionnels



Agriculture, élevage,
aménagement, forêt



Alimentation,
hôtellerie, restauration



Arts, artisanat,
audiovisuel



Automobile, engins



Bâtiment, travaux
publics



Bois, ameublement



Chimie, physique



Commerce, vente



Electricité,
électronique, énergie



Gestion, administration



Hygiène, sécurité



Industries graphiques



Matériaux : métaux,
plastiques, papier



Productique
mécanique



Santé, social, soins



Textile, habillement



Transport, magasinage



110 BAC PRO

Fiches diplômes Occitanie
<https://www.cio-ly34.xyz>

200 C.A.P.

Le C.A.P.

C'est un diplôme menant à des métiers précis
qui accueille en priorité des élèves en grande difficulté
tels que (non francophones, ULIS, SEGPA)

Organisation de la première année de C.A.P.

Enseignements généraux (8H30)

Français

Histoire-Géographie - Education Morale et Civique

Langue A

Mathématiques et Sciences physiques

Arts appliqués et culture artistique

Education Physique et Sportive

Enseignements professionnels (19H)

+

Accompagnement
personnalisé
2H

Accompagnement
aux choix
d'orientation
1H30

Période de
Formation en Milieu
Professionnel
6 à 7 semaines*

*12 à 14 semaines sur les 2 ans

=

31h
hebdomadaires

Sur la base des tests numériques de positionnement en français et mathématiques

Ex : les C.A.P. au lycée R. BONNET

C.A.P. Commercialisation et Services en Hôtel – Café - Restaurant

C.A.P. Cuisine

C.A.P. Production et Service en Restaurations (PSR)

C.A.P. Boucher **en apprentissage**

C.A.P. Boulanger **en apprentissage (Avoir 18 ans minimum)**

C.A.P. Pâtissier **en apprentissage**

C.A.P. Poissonnier **en apprentissage**

Le BAC PRO

C'est un diplôme qui permet de s'insérer dans le
domaine professionnel choisi,
ou de faire des études supérieures.

Il accueille en priorité des élèves issus de 3^{ème} PM,
3^è Agricole et 3^è générale

Organisation de la 2de Pro

Enseignements généraux (12H)

Français

Histoire-Géographie - Education Morale et Civique

Langue A (2 LV obligatoires pour le secteur tertiaire)

Sciences physiques et chimiques **ou** Langue B selon la spécialité

Mathématiques

Arts appliqués et culture artistique

Education Physique et Sportive

Enseignements professionnels (15H)

+

Accompagnement
personnalisé*
2H

Accompagnement
aux choix
d'orientation
1H

Période de
Formation en Milieu
Professionnel
4 à 6 semaines *

=

30h
hebdomadaires

*18 à 22 semaines sur les 3 ans

Sur la base de tests de positionnement en français et mathématiques

Liste des BAC PRO - Rentrée 2024

➔ Voir sur l'ENT du lycée (sans se connecter) dans la rubrique **ORIENTATION**



76 BAC PRO regroupés dans 19 Familles de Métiers (FM)

Chaque Famille de Métiers est constituée de 2 à 7 BAC PRO

38 BAC PRO Hors Famille de Métiers

TOTAL = 116 BAC PRO

Ex : Les 7 BAC PRO du lycée R. BONNET

2de PRO Familles de Métiers

Métiers de l'alimentation

BAC PRO Boulanger-pâtissier

BAC PRO Boucher-charcutier-traiteur

Métiers de l'hôtellerie-restauration

BAC PRO Cuisine

BAC PRO Commercialisation et service en restauration

Métiers des transitions numérique et énergétique

BAC PRO Cybersécurité, informatique et réseaux, électronique (ex **Système numérique**)

Métiers de la réalisation d'ensembles mécaniques et industriels

BAC PRO Technicien en réalisation de produits mécaniques option réalisation et suivi de production (ex **Technicien d'usage**)

2de PRO Hors Familles de Métiers

Modélisation et prototypage 3D

BAC PRO modélisation et prototypage 3D (ex **EDPI**)

Possibilité de cursus mixte entre statut scolaire et apprentissage au lycée R. Bonnet

Formation à temps plein

Formation à temps plein ou en alternance

2de PRO
Métiers de l'alimentation

1ère PRO
Boucher – Charcutier
- Traiteur

Tle PRO
Boucher – Charcutier
- Traiteur

BAC
PRO

1ère PRO
Boulangier-pâtissier

Tle PRO
Boulangier-pâtissier

BAC
PRO

2de PRO
Métiers de l'hôtellerie -
restauration

1ère PRO
Cuisine

Tle PRO
Cuisine

BAC
PRO

1ère PRO
Commercialisation
et services en
restauration

Tle PRO
Commercialisation et
services en
restauration

BAC
PRO

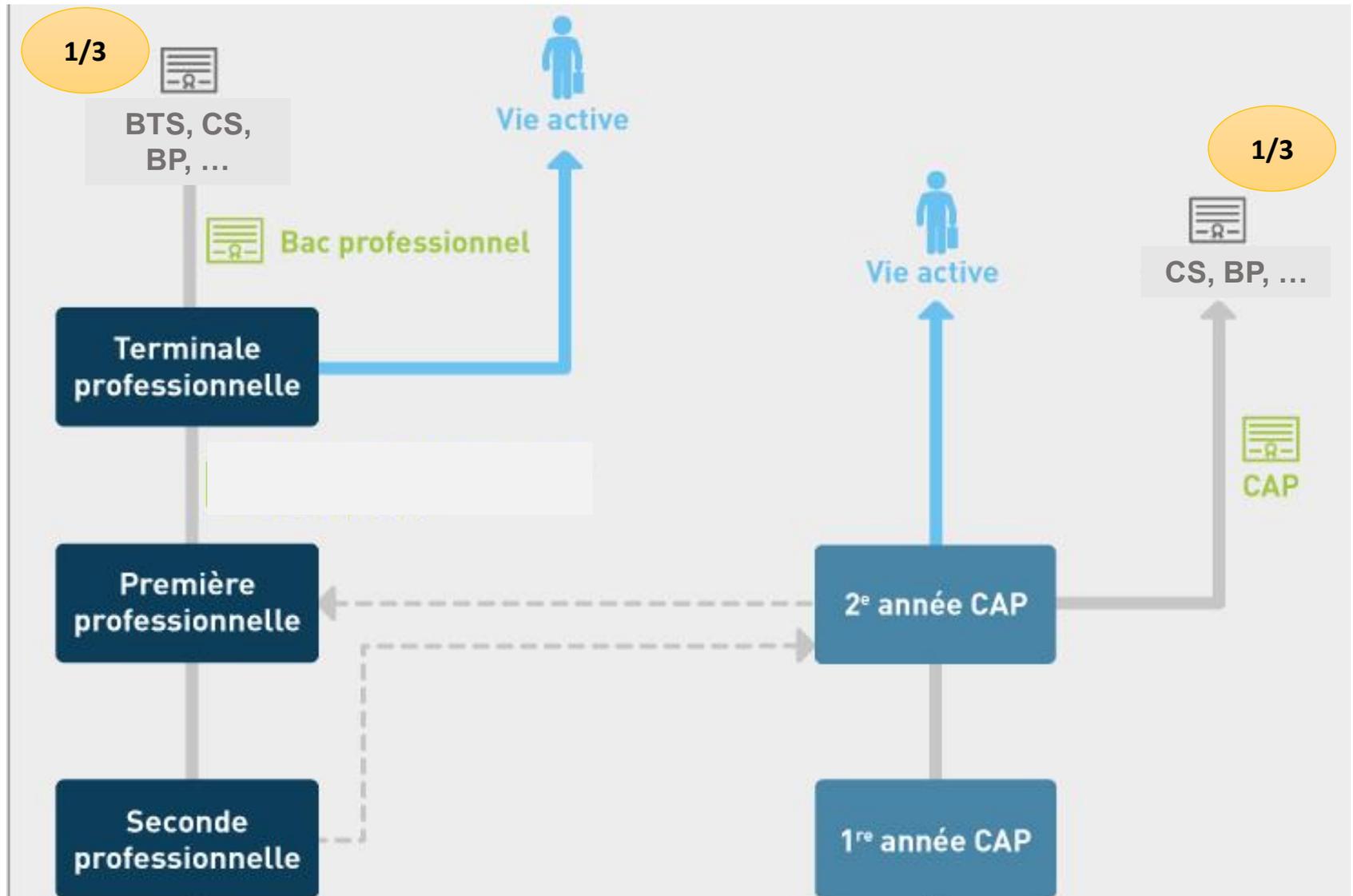
2de PRO
Métiers de la réalisation
d'ensembles mécaniques
et industriels

1ère PRO
Technicien en
réalisation de
produits mécaniques

Tle PRO
Technicien en
réalisation de
produits mécaniques

BAC
PRO

Après un BAC PRO ou un C.A.P.



B.T.S. : Brevet de Technicien Supérieur

C.S. : Certificat de spécialisation

B.P. : Brevet Professionnel

**Les procédures
d'orientation
4 étapes**

Etape 1 – Les choix d'orientation provisoires

2^{ème} trimestre

Fin
Février

Educonnect
Module Orientation



La famille indique
ses vœux
d'orientation
provisoires

Début
Mars

Conseil de classe
du 2^{ème} trimestre



Le chef
d'établissement
prononce la
décision
d'orientation
provisoire

Etape 2 – Les choix d'orientation définitifs

3^{ème} trimestre

Du 6
au 27
MAI

Educonnect
Module Orientation
et
Module Affectation



La famille indique
ses vœux
d'orientation
définitifs
10 vœux académiques
+ 5 vœux nationaux
MAXIMUM

**Vœux
à
hiérarchiser !**

Début
Juin

Conseil de classe
du 3^{ème} trimestre



Le chef
d'établissement
prononce la
décision
d'orientation
définitive

Etape 3 – L'affectation

Juin

Affectation = attribution d'une place dans un établissement

- 2^{nde} professionnelle
- 1^{ère} année de C.A.P.

Procédure informatisée

- Les parents font des vœux d'orientation sur EDUCONNECT
- Les vœux d'orientation sont traités par l'application AFFELNET

Critères pris en compte

- Les résultats scolaires et les compétences
- Le bonus départemental ou académique
- Le bonus attribué aux 3èPM pour la 2de PRO
- L'ordre des vœux
- Le nombre de places dans la formation demandée

Etape 4 – L'inscription

Mercredi
26 juin

La famille reçoit
l'avis
d'affectation

La famille inscrit
son enfant au
lycée

Inscription
dans les lycées
jusqu'au 3 juillet !

Quelques chiffres de l'affectation en 2023

2de pro Métiers de la relation client au lycée Bellevue à Toulouse

725 demandes pour 56 places (dont 99 en vœu n°1) = Taux d'attraction **12,9**

2de pro Métiers de la sécurité au lycée Guynemer à Toulouse

273 demandes pour 24 places (dont 93 demandes en vœu n°1) = Taux d'attraction **11,4**

2de pro Métiers des transitions numérique et énergétique au lycée R. Bonnet à Toulouse

321 demandes pour 30 places (dont 53 demandes en vœux n°1) = Taux d'attractivité **10,7**

2de pro Métiers de l'hôtellerie-restauration au lycée R. Bonnet à Toulouse

315 demandes pour 48 places (dont 48 demandes en vœux n°1) = Taux d'attractivité **6,6**

2de pro Métiers de l'alimentation au lycée R. Bonnet à Toulouse

199 demandes pour 36 places (dont 75 en vœux n°1) = Taux d'attractivité **5,5**

Cas particuliers

1 CAP2 – Conducteur livreur de marchandises

2nde PRO Conducteur routier marchandise

Dossier à télécharger sur le site du lycée Galliéni et à retourner **avant le 14 mai 2024.**

Puis visite médicale d'aptitude début juin.

2de pro Métiers de la sécurité

Compléter la fiche de candidature **avant le 17 mai 2024.**

Au préalable, un entretien avec chaque candidat permettra de vérifier ses connaissances des attendus, objectifs et obligations réglementaires de la filière des métiers de la sécurité.

Pour aller plus loin ...



Au lycée, construisez vos projets d'avenir



Découvrir

Passer l'Introduction

<https://lycee-avenirs.onisep.fr>



CONSULTER LE GUIDE VOIE PROFESSIONNELLE
(VOIE SCOLAIRE)



ANNUAIRE POST 3E 2024 (VERSION 1)



CONSULTER LE GUIDE WEB POST 3E

<https://www.meformerenregion.fr/guides>