

# LA VOIE PROFESSIONNELLE À WALLIS ET FUTUNA

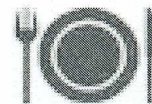
# RENTÉE 2010

- *HORAIRES / MATIERES*
- *DEBOUCHES / METIERS*
- *POURSUITES d'ETUDES*
- *GRILLE des COEFFICIENTS et des  
COMPETENCES*

**CAP ET CAPD**

**RENTREE 2010**

# CAP Agent polyvalent de restauration



Le titulaire de ce CAP assure la préparation des repas, sous l'autorité d'un responsable, dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas.

Ses activités sont diverses :

- **En cuisine**, il prépare des plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites... Il réceptionne et stocke aliments et mets préparés à l'avance, vérifie leur qualité. Il peut les répartir en portions individuelles, les entreposer au froid.
- **En service**, il dispose les plats et boissons sur les présentoirs, réapprovisionne les espaces de distribution ou de vente et affiche le prix des produits. Il entretient les locaux et les équipements, lave et range la vaisselle.
- **En commerce**, il conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il prend leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.

Il doit pouvoir supporter un rythme de travail rapide et la station debout tout en restant agréable avec la clientèle.

## ► DEBOUCHES

Il exerce son métier dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire :

- Service de restauration collective (cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles...)
- Nouvelles formes de restauration commerciales (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...)
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (pour le train, l'avion...)

## METIER ACCESSIBLE

- Employé(e) de restaurant

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **La microbiologie appliquée** : groupes microbiens ; agents antimicrobiens ; biocontaminations en restauration et en service : leur origine, leur prévention et leur traitement...
- **Les sciences de l'alimentation** : étude des produits alimentaires et de leur qualité nutritionnelle ; des besoins et de l'équilibre alimentaire ; du comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; l'étude de la toxicologie et de la parasitologie alimentaires...
- **L'entreprise du secteur de la restauration** : son fonctionnement, l'organisation de la production et de la distribution.
- **La gestion des stocks** ; les coûts et les prix de vente.
- **La prévention et la sécurité** : les principaux risques dans le secteur professionnel.

## ► STAGE

15 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

## ➤ EXAMEN

### Unités professionnelles :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes, coeff. 7 (dont coeff. 1, pour la vie sociale et professionnelle)
- Mise en place de la distribution et service au client, coeff. 5
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements, coeff. 5

### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Employé barman
- Bac pro Restauration
- Bac pro Hygiène et environnement
- Brevet professionnel (BP) Cuisinier
- BP Restaurant



**L**e maçon monte, construit, coule les éléments porteurs d'un bâtiment.

Il est capable d'assurer la chaîne de construction, du coffrage en passant par le bétonnage et le ferrailage. Mais pour tout type de construction (parpaings, briques, pierres) le principal de son travail consiste à lier entre eux les éléments de la construction des murs, du sol, des poutrelles, etc. Il monte les murs et les cloisons, coule les dalles, pose les planchers. Il assure l'étanchéité et la protection des locaux ou des bâtiments par la pose d'isolants ou l'application d'enduits.

La plupart du temps à l'extérieur et souvent sur des échafaudages, le maçon se déplace d'un chantier à l'autre et travaille parfois pendant plusieurs mois loin de son domicile. Il arrive sur le terrain après le terrassier qui prépare le sol. Il implante les bâtiments d'après les indications du géomètre.

Si les conditions de travail restent assez difficiles, elles se sont améliorées. La manutention, la mise en place des matériaux, l'évacuation des décombres sont facilitées par du matériel mécanisé. Les entreprises cherchent à protéger leur personnel contre les intempéries et à prévenir les accidents de travail.

## ► DEBOUCHES

Les entreprises du BTP embauchent un nombre important d'ouvriers qualifiés.

Dans les entreprises artisanales, ils travaillent au sein de petites équipes. Dans les grandes, ils sont formés sur le tas aux nouvelles techniques du béton sous les ordres d'un chef d'équipe.

Après quelques années d'expérience, un maçon peut devenir chef d'équipe, puis chef de chantier (gros oeuvre, travaux publics) ou se mettre à son compte comme artisan s'il a des connaissances en gestion et en comptabilité. Il peut aussi se spécialiser, en tant que façadier par exemple.

## METIERS ACCESSIBLES

- Maçon(ne)
- Façadier(ière)

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Langue vivante	2h	2h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

### Enseignement technologique et professionnel :

- Lecture de plans
- Acquisition d'une méthode de travail (organiser les tâches, choisir l'outillage et les matériaux).
- Apprentissage d'un savoir-faire (connaître les étapes de la réalisation et de la pose, monter et démonter un échafaudage, fabriquer un coffrage, ...).
- Apprentissage des techniques de construction et de pose : assemblage des pierres, parpaings, briques à l'aide d'un ciment.
- Connaissance des matériaux : béton, mortier, enduits, bois et dérivés, aciers, plâtres, colles.
- Connaissance des matériels (fosse étanche, fonctionnement d'un conduit de cheminée ou de ventilation...). Les élèves manient les outils à main (truelle, fil à plomb...) et utilisent des outils mécaniques (bétonneuse, élévateur...).
- Connaissance des différents ouvrages de maçonnerie : les fondations, les dallages, les planchers, les poutres, les murs, les escaliers...ainsi que l'ensemble de la chaîne de construction, du coffrage à l'enduit en passant par le bétonnage ou le ferrailage.
- Santé et sécurité au travail

## ➤ **STAGE**

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

## ➤ **EXAMEN**

### **Unités professionnelles :**

- Analyse d'une situation professionnelle, coeff. 4
- Réalisation d'ouvrages courants, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Réalisation d'ouvrages annexes, coeff. 4

### **Unités d'enseignement général :**

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

## ➤ **POURSUITE D'ETUDES**

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Autre CAP (en 1 an) dans une spécialité voisine : CAP Carreleur-mosaïste
- Bac pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros oeuvre
- Bac pro Travaux publics
- Bac pro Interventions sur le patrimoine bâti
- Bac pro Technicien d'études du bâtiment option études et économie
- Brevet professionnel (BP) Maçon
- BP Plâtrerie et plaque
- Mention complémentaire (MC) Plaquiste (hors Picardie)

# CAP Maintenance de bâtiments de collectivités



## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Langue vivante	2h	2h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

### Enseignement technologique et professionnel :

- Les élèves apprennent à lire des documents techniques (plan, notice de montage, mode d'emploi...)
- Ils étudient les différentes parties qui constituent un bâtiment (réseau électrique, réseau d'eau potable, toiture, menuiseries, revêtements muraux et de sol, vitrerie...) et leurs fonctions.

### Ils savent :

- trouver les raisons d'un dysfonctionnement et y remédier ;
- connaître les différents matériaux qui serviront aux divers travaux de dépannage ou de réfection ;
- vérifier, contrôler le bon fonctionnement et le bon état des installations ;
- organiser, planifier leur intervention en respectant les règles de sécurité.

Le titulaire de ce diplôme est un spécialiste de la maintenance des bâtiments collectifs : hôpitaux, entreprises, écoles, immeubles...

Il est chargé de l'entretien et des réparations dans des domaines très divers : électricité, plomberie, maçonnerie, peinture...

Dans le cas d'un mauvais fonctionnement (fuite d'eau, vitre cassée...), il localise la panne et en évalue la gravité. Il la répare, remplace les éléments défectueux et rend compte de son activité dans un carnet d'entretien. Son intervention peut aussi être préventive : il vérifie et contrôle régulièrement les diverses installations.

## ► DEBOUCHES

L'agent de maintenance peut occuper un emploi dans les entreprises du bâtiment, dans les entreprises de nettoyage assurant des contrats d'entretien ainsi que dans les services internes des collectivités (écoles, stades, immeubles, maisons de retraite, bâtiments commerciaux ou industriels, secteurs associatifs) et dans des entreprises touristiques. Cette formation peut également déboucher sur le gardiennage d'immeuble.

### METIERS ACCESSIBLES

- Agent(e) de maintenance de bâtiments de collectivités
- Gardien(ne) d'immeubles

## ➤ **STAGE**

En Picardie, ce CAP se prépare **uniquement par la voie de l'apprentissage.**

## ➤ **EXAMEN**

**Unités professionnelles :**

- Technologie-prévention, coeff. 3
- Mise en oeuvre : épreuve en situation de dysfonctionnement avec prise en compte de la sécurité, coeff. 12 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)

**Unités d'enseignement général :**

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante

## ➤ **POURSUITE D'ETUDES**

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Hygiène et environnement



# CAP Menuisier :

*fabricant de menuiserie,  
mobilier et agencement*



Le titulaire de ce CAP fabrique différents ouvrages : fenêtres, portes, placards... plus rarement des escaliers, des lambris....

Il n'utilise plus seulement le bois mais de plus en plus aussi le plastique, l'aluminium et les dérivés (aggloméré, médium...).

Il travaille principalement en atelier où il trace, découpe, effectue l'assemblage et la finition.

Il a appris à se servir du matériel à main traditionnel mais aussi des machines industrielles. Il peut être amené à installer ponctuellement sur les chantiers des mobiliers d'agencement.

## ► DEBOUCHES

Les mobiliers, l'agencement de bureaux ou magasins, les différents ouvrages de menuiserie de nos habitations sont de plus en plus fabriqués en série. C'est donc en atelier que travaille principalement le menuisier fabricant.

Les titulaires de ce diplôme travaillent chez des fabricants d'ouvrages d'aménagement et agencement en bois et matériaux dérivés ou associés. Le secteur de la menuiserie est essentiellement artisanal ; celui de la production de mobilier essentiellement industriel.

## METIERS ACCESSIBLES

- Menuisier(ière)
- Machiniste constructeur ou plateau
- Agenceur(euse) de cuisines et salles de bains

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Langue vivante	2h	2h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

### Enseignement technologique et professionnel :

- Connaissance des différents types de bois et de matériaux composites à base de résine
- Dessin industriel et lecture de plan
- Etude et préparation du plan de travail : relevés et tracés de mesures, analyse de documents techniques
- Fabrication des éléments à l'aide de machines perfectionnées : usinage et assemblage des pièces.
- Au cours de sa formation, l'élève devra réaliser, par exemple, une fenêtre ou encore fabriquer une partie d'un meuble.

## ► STAGE

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

## ➤ EXAMEN

### Unités professionnelles :

- Analyse d'une situation professionnelle, coeff. 4
- Fabrication d'un ouvrage de menuiserie, mobilier ou agencement, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Pose de mobiliers d'agencement intérieur, coeff. 4

### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

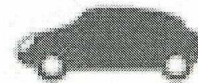
Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- CAP (en 1 an) dans une spécialité voisine : CAP Arts du bois, CAP Charpentier bois
- Bac pro Technicien menuisier-agenceur
- Bac pro Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- Bac pro Technicien constructeur bois
- Brevet professionnel (BP) Menuisier

# CAP Maintenance des matériels

## option matériels de parcs et jardins



L'agent titulaire de ce CAP intervient en maintenance de motoculteurs, tondeuses, taille-haies, tronçonneuse.

Le titulaire du CAP est un ouvrier qualifié chargé d'entretenir et de réparer les matériels de parcs et jardins :

- il prépare son intervention et organise son poste de travail (il dispose d'un outillage, de matériels de levage et d'appareils de mesure et de contrôle) ;
- il vérifie l'état du matériel, effectue des contrôles, des réglages et des mesures ;
- il réalise le démontage et remontage de matériels, d'équipements ou d'accessoires ;
- il change les pièces défectueuses (organes mécaniques, électriques, hydrauliques et pneumatiques) ;
- il rend compte de son intervention réalisée à la hiérarchie et au client : rédige le compte rendu de l'intervention.

Il est en contact direct avec le client.

Lors de ses interventions, il applique les procédures préconisées par le constructeur et la réglementation. Il doit respecter les règles de sécurité, d'environnement, d'hygiène et d'ergonomie.

Les activités de maintenance font de plus en plus appel à des connaissances en électronique et en informatique.

### ► DEBOUCHES

Cet ouvrier qualifié exerce ses activités en tant que mécanicien(ne)-réparateur(trice) en matériel de parcs et jardins dans les entreprises de distribution-réparation et de location, et dans les entreprises ou collectivités utilisatrices de ce matériel.

Il exerce son activité en atelier ou directement sur le terrain, souvent en équipe et sous les ordres d'un chef.

### METIER ACCESSIBLE

- Mécanicien(ne)-réparateur(trice) en matériel agricole

### ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Langue vivante	2h	2h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

### ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

#### Enseignement technologique et professionnel :

- Les élèves suivent des cours de technologie et de dessin industriel. Ils apprennent à lire des schémas hydrauliques, électriques, électroniques...
- Ils étudient le fonctionnement des matériels : la régulation thermique des moteurs, le freinage, l'embrayage...
- Les élèves apprennent par exemple à travailler le métal (traçage, perçage, soudure) pour être capables de refaire ou de réparer une pièce
- Les élèves apprennent à travailler en toute sécurité

### ► STAGE

12 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

## ➤ EXAMEN

### Unités professionnelles :

- Analyse fonctionnelle et technologique, coeff. 4
- Réalisation d'interventions sur un matériel ou un équipement, coeff. 13 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)

### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

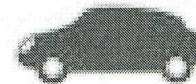
## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Agroéquipement
- Bac pro Maintenance des matériels option A : agricoles
- Bac pro Maintenance des matériels option C : parcs et jardins
- Mention complémentaire (MC) Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements
- MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile

# CAP Maintenance des véhicules automobiles option véhicules particuliers



## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Langue vivante	2h	2h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	18h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

### Enseignement technologique et professionnel :

- analyse technique ;
- dessin technique ;
- technologies des véhicules ;
- mise en oeuvre d'interventions sur véhicules ;
- systèmes et composants techniques étudiés : motorisation ; allumage, alimentation en carburant et en air, injection ; transmission, embrayage, boîte de vitesse ; liaisons au sol, suspension, direction, pneumatiques ; freinage ; circuits de charge, démarrage, éclairage, signalisation ; chauffage, climatisation ; équipements électriques, etc.

## ► STAGE

12 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié chargé de l'entretien courant et de la réparation des véhicules particuliers.

Il intervient en atelier sur des véhicules de toutes marques et doit être capable :

- d'accueillir le client et d'écouter sa demande ;
- d'organiser son poste de travail en respectant les règles de sécurité ;
- d'assurer les opérations de révision et de maintenance périodique des véhicules particuliers ;
- de diagnostiquer les pannes simples, identifier les pièces nécessaires à l'intervention, s'approvisionner en pièces de rechange, remplacer ou réparer les éléments défectueux ;
- de réaliser les mesures et contrôles des systèmes mécaniques, électriques, hydrauliques ou pneumatiques du véhicule ;
- d'effectuer les réglages de base selon les normes du constructeur ou de la réglementation ;
- de renseigner les fiches techniques d'intervention et de fournir les éléments nécessaires à la facturation ;
- de rendre compte, à l'entreprise et au client, de l'intervention réalisée.

Ce métier demande une adaptation permanente aux technologies (électroniques, informatiques) et matériaux nouveaux.

## ► DEBOUCHES

Sous la responsabilité d'un chef d'équipe, d'atelier ou d'entreprise, ce mécanicien travaille chez les concessionnaires et agents de marque, dans les réseaux après-vente des constructeurs, les garages indépendants, les centres autos, les entreprises de service rapide, les parcs d'entretien de véhicules d'entreprises ou d'administrations, etc.

## METIERS ACCESSIBLES

- Technicien(ne) automobile
- Contrôleur(se) technique automobile

## ➤ EXAMEN

### Unités professionnelles :

- Analyse fonctionnelle et technologique, coeff. 4
- Réalisation d'interventions sur un véhicule, coeff. 13  
(dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)

### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

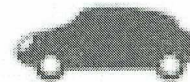
## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Maintenance de véhicules automobiles option voitures particulières
- Mention complémentaire (MC) Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile
- MC Maintenance des moteurs diesel et de leurs équipements

# CAP Serrurier- métallier



Le serrurier métallier travaille différents métaux, mais aussi des matériaux de synthèse, et leur donne la forme voulue.

Il peut produire toutes sortes d'ouvrages :

- menuiserie métallique : charpentes métalliques, cloisons, vérandas, escaliers, passerelles ;
- construction métallique : ossature des bâtiments, ponts, pylônes ;
- ouvrages de serrurerie : fermetures, serrures, portes blindées, gânes d'ascenseur, clôtures ;
- mobilier, objets de décoration : ferronnerie d'art, ouvrages d'agencement.

Pour mettre en oeuvre une fabrication le titulaire du CAP doit être capable de :

- analyser le dossier technique : plans d'exécution, schémas, croquis, fiches fournisseurs ;
- choisir les moyens, installer la matière, les outils ;
- usiner les pièces, les mettre en forme par pliage, cintrage (pour leur donner une courbure) ou forgeage ;
- réaliser le montage-assemblage de l'ouvrage, en soudant ou en utilisant vis, rivets, boulons ou colles.

Il peut aussi intervenir sur le chantier pour participer à la pose de l'ouvrage : pose des charpentes, scellage des huisseries et des châssis métalliques.

Il utilise des outils à main comme l'enclume, le marteau, la pointe à tracer ou la lime mais aussi des machines, souvent programmables : tronçonneuse à disques, poinçonneuse, perceuse, appareils à souder.

## ► DEBOUCHES

Étant donné la diversité des ouvrages fabriqués à partir des métaux, le secteur de la serrurerie-métallerie offre de nombreux débouchés. Les principaux se situent dans les petites entreprises du bâtiment.

Certains métalliers se spécialisent dans l'une des branches de la profession : serrurerie, construction métallique, menuiserie métallique, agencement et décoration, ferronnerie d'art, menuiserie aluminium et PVC.

Après quelques années d'expérience, le serrurier-métallier peut devenir chef d'équipe ou chef de chantier. Il dirige alors les ouvriers à l'atelier ou sur le chantier. S'il possède des bases en gestion et en comptabilité, il peut s'installer à son compte en tant qu'artisan.

## METIERS ACCESSIBLES

- Serrurier(ière) métallier(ière)
- Charpentier(ière) métallique
- Machiniste constructeur ou plateau

Plan de classement : STI 6020

Reproduction même partielle interdite sans autorisation et indication de la source.

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Langue vivante	2h	2h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

Les enseignements technologiques et professionnels portent sur les notions suivantes :

- **Techniques de fabrication et de pose des ouvrages métalliques** : procédés de débit (tronçonnage, cisailage, découpage au laser etc), usinage des pièces découpées par fraisage, perçage, poinçonnage, meulage. Puis assemblage par soudage, vissage, collage, etc ;
- **Connaissance des matériaux** : métaux ferreux (acier, inox), métaux non ferreux (cuivres, aluminium, laiton) et leurs alliages, matériaux de synthèse, produits verriers, produits composites, quincaillerie, mastics, produits de fixation, etc. Choix des matériaux, leurs contraintes d'utilisation, leur comportement en fonction des produits en contact ou des sollicitations (plâtre, ciment, température) ;
- **Lecture de plan d'architecte et de dossier technique** de fabrication et de pose, connaissance du dessin technique et des conventions de représentation du bâtiment ;
- **Sécurité au travail** ; contrôle qualité du travail réalisé (mesures et contrôles pour détecter les défauts).

## ► STAGE

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

Mars 2009

## ➤ EXAMEN

### Unités professionnelles :

- Analyse d'une situation professionnelle, coeff. 4
- Fabrication d'un ouvrage simple, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Pose, installation et maintenance d'un ouvrage, coeff. 4

### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Bac pro Ouvrages du bâtiment : aluminium, verre et matériaux de synthèse
- Bac pro Ouvrages du bâtiment : métallerie
- Bac pro Technicien ouvrages chaudronnés industriels (*Intitulé non définitif*)
- CAP Constructeur d'ouvrages du bâtiment en aluminium, verre et matériaux de synthèse (hors Picardie)
- Mention complémentaire (MC) Soudage (hors Picardie)
- MC Opérateur-régleur sur machines à commande numérique (hors Picardie)
- Brevet professionnel (BP) Serrurerie-métallerie (hors Picardie)
- BP Monteur dépanneur en froid et climatisation (hors Picardie)
- BP Constructeur d'ouvrages du bâtiment en aluminium, verre et matériaux de synthèse (hors Picardie)



# CAP Peintre - applicateur de revêtements



**C**e professionnel habille, protège et décore sols, plafonds, murs et façades. Il doit savoir :

- organiser son poste de travail à partir de documents relatifs à l'ouvrage et préparer les outillages et matériels nécessaires à sa réalisation
- mettre en place les équipements de protection et de sécurité, monter les échafaudages si besoin
- utiliser divers matériaux : peintures, enduits, colles, papiers peints, revêtements à peindre, revêtements de sol (dalles, lés textiles ou plastiques)
- effectuer des travaux complémentaires : vitrerie, pose de moquettes
- tenir compte des désirs de sa clientèle et la conseiller

## ► DEBOUCHES

Cet ouvrier travaille dans les entreprises dont les activités sont liées à la finition du bâtiment et concernent l'application de peinture ou de produits, la pose de revêtements muraux et de sols et les travaux de façades.

Ces entreprises, majoritairement, ont moins de dix salariés. Elles interviennent dans la construction neuve, la rénovation, la réhabilitation de bâtiments anciens.

## METIERS ACCESSIBLES

- Peintre en bâtiment
- Façadier(ière)
- Golier(ière)-moquettiste

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie	3h30	3h30
Mathématiques -sciences	3h30	3h30
Langue vivante	2h	2h
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Vie sociale et professionnelle	1h	1h30
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques.

- Les élèves apprennent à lire des plans et à calculer les quantités de peinture ou de papier-peint nécessaires, à préparer les surfaces : reboucher les fissures, poncer, poser un enduit, poser les différents revêtements, les boiseries.
- Ils étudient les différents produits : liant, plâtres et dérivés, bois et dérivés, métaux, peinture, vernis, enduits, colles et adhésifs...
- Ils apprennent à utiliser le matériel et les outillages (échafaudages, la pulvérisation et l'entretien, les outils portatifs...) en toute sécurité.
- La connaissance des couleurs et de leur utilisation en décoration est également abordée.

## ► STAGE

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

## ➤ **EXAMEN**

### **Unités professionnelles :**

- Analyse d'une situation professionnelle, coeff. 4
- Réalisation d'ouvrages courants, coeff. 9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Réalisation d'ouvrages annexes, coeff. 4

### **Unités d'enseignement général :**

- Français et histoire - géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

## ➤ **POURSUITE D'ETUDES**

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Plaquiste (hors Picardie)
- CAP Carreleur Mosaïste, en 1 an
- Bac pro Aménagement et finition du bâtiment
- Bac pro Technicien d'études du bâtiment option A études et économies
- Brevet professionnel (BP) Peinture revêtements

# GRILLE DES COEFFICIENTS ET COMPETENCES PAR FORMATION

*Service d'Information et d'Orientation  
des îles Wallis et Futuna*

## **CAP / CAPD Rentrée scolaire 2010**

**APTITUDES et QUALITES**

### **MATIERES et COEFFICIENTS**

<b>FORMATIONS</b>	FR	MA	LV1	SVT	TEC	SP	AP	EPS	NVS	<b>APTITUDES et QUALITES</b>									
										travailler en équipe	faire preuve d'autonomie et d'initiative	sens du contact	effectuer une tâche avec soin	analyser des informations écrites, orales	faire preuve de créativité	résistance à la fatigue	avoir le souci de l'hygiène et de la propreté	bonne présentation	être méthodique et organisé
CAPD Ag. Dév. Act. Locales Opt GEPER	3	3	2	0	4	0	0		2			*		*		*	*		
CAP Agent polyvalent de restauration	3	3	2		2		2	2	2			*				*	*	*	
CAP Maçonnerie	3	3			4	2			2	*			*			*			*
CAP Maint. des bâtiments et collectivités	3	3	1		5				2	*			*			*			*
CAP Menuiserie	3	3			4		2		2		*		*	*					*
CAP Maint mat opt parcs jard.	3	3	1		5				2		*		*	*					*
CAP Mec. Maint. veh. Opt A	3	3	1		5				2		*		*	*					*
CAP Peintre applicateur de revêtements	4	3	0	0	3	0	2		2		*		*	*					*
CAP Rép. Ent. Emb. Plaisance	3	3	1		5				2		*		*	*					*
CAP Serrurerie métallerie	3	3	1	0	5	0	0		2		*		*	*					*

*LES BEPA,*  
**LES BEPA,**  
*REP*  
**BEP**

*BAC PRO (3 ANS)*  
**BAC PRO (3 ANS)**

**À**

**WALLIS ET FUTUNA**

**RENTRÉE - 2010**

*RENTRÉE - 2010*

# BEP carrières sanitaires et sociales



Le titulaire de ce BEP participe à la prise en charge de personnes dont l'autonomie est restreinte par l'âge, le handicap ou la maladie.

- Il accompagne le patient dans les activités de la vie quotidienne. Il dispense des soins d'hygiène corporelle, prépare, distribue et aide à la prise des repas.
- Il entretient également les locaux et les équipements pour le confort des patients.
- Il peut aussi animer des activités de loisir et contribuer au développement et à l'éducation d'enfants.

## ► DEBOUCHES

- Services et établissements de la petite enfance et de l'enfance ;
- Services sociaux et médico-sociaux destinés aux personnes handicapées et aux personnes âgées ;
- Hôpitaux et services de soins, centres de cure ou de réadaptation ;
- Centres de loisir ;

Un complément de formation est conseillé après ce BEP pour s'insérer dans la vie professionnelle.

## METIERS ACCESSIBLES

- Agent(e) hospitalier(ière) ;
- Agent(e) de service ;

### Après formation :

- Aide médico-psychologique ;
- Aide-soignant(e) ;
- Moniteur(trice) éducateur(trice) ;
- animateur(trice) socioculturel(le)...

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
<b>Enseignements obligatoires</b>		
<i>Enseignement général</i>	15h	15h
Français, Histoire-géographie	4h	4h
Mathématiques appliquées- sciences physiques	4h30	4h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h
Éducation esthétique	1h	1h
Education physique et sportive	2h	2h
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
<i>Enseignement technologique et professionnel</i>	15h	15h
<b>Enseignements facultatifs</b>		
Langue vivante	2h	2h
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Les enseignements technologiques et professionnels concernent notamment :

- Soins d'hygiène et de confort comme la toilette et l'habillage, le change d'un lit, aide à la préparation et au service des repas.
- Tâches d'éducation, d'animation et de loisirs
- Techniques d'aménagement et d'entretien d'espaces de vie

## ► STAGE

Stage de huit semaines dont deux semaines en première année et deux fois trois semaines en terminale.

Les périodes de stage permettent de prendre contact avec les différentes catégories d'usagers des milieux sanitaires, médico-sociaux et sociaux (enfants, adultes) et de découvrir les types de structures qui les accueillent.

## ➤ EXAMEN

### Domaine général

- Français, coeff.4
- Histoire-géographie, coeff.1
- Mathématiques appliquées-sciences physiques, coeff. 4
- Langue vivante, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1

### Domaine professionnel

- Techniques sanitaires et sociales, coeff.9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Sciences et technologies, coeff.8

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Services de proximité et vie locale
- Bac professionnel Services en milieu rural
  
- Mention complémentaire (MC) Aide à domicile
  
- Formation complémentaire (FC) préparation aux concours : d'aide-soignant, d'aide médico-psychologique, d'auxiliaire de puériculture, de moniteur éducateur
- FC Auxiliaire de vie
- FC Aide sanitaire et soutien social à la personne
  
- Brevet Professionnel (BP) Préparateur en pharmacie

En passant par une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Sciences et technologies de la santé et du social ST2S (ex SMS)

### Sur concours :

- Diplôme d'Etat de moniteur-éducateur
- Diplôme d'Etat d'aide médico-psychologique
- Diplôme d'Etat d'aide-soignant
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale
- Diplôme d'Etat de technicien de l'intervention sociale et familiale
- Diplôme d'Etat d'ambulancier

# BEP

## Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

2 dominantes : production culinaire -  
production de services

Grand hôtel ou petit restaurant, gastronomie ou restauration collective en entreprise, centre de loisirs, résidence : en fonction de la dominante choisie, le titulaire du BEP débute comme commis de cuisine ou de restaurant, employé de réception, femme ou valet de chambre.

- **En production culinaire :** suivant l'importance du restaurant qui l'emploie, il est spécialisé ou polyvalent (petits restaurants, collectivités). Il participe à l'approvisionnement, au marché ou auprès des fournisseurs attirés. Il vérifie les stocks, passe les commandes et contrôle les livraisons.
- **Il prépare les produits, élabore des plats et réalise des préparations simples,** surveille les cuissons, la présentation et termine certaines préparations avant leur passage de la cuisine à la table.
- Quel que soit son lieu de travail, il veille à l'entretien et au nettoyage du matériel ainsi qu'aux normes d'hygiène et de sécurité.
- **En production de service :** il accueille les clients, les renseigne sur les produits, prend les commandes. À la réception d'un hôtel, il gère les départs et les arrivées ainsi que les réservations. Il peut travailler au service de la table, ou à l'entretien des chambres.

### ► DEBOUCHES

- Hôtellerie et restauration
- Restauration et hébergement social

Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes de responsabilités, ou de créer sa propre entreprise.

### METIERS ACCESSIBLES

- Cuisinier(ière)
- Employé(e) de restaurant
- Femme ou valet de chambre
- Chef de rang (avec de l'expérience)
- Réceptionniste (après une poursuite d'études)
- Gouvernante (après une poursuite d'études)
- Barman (Barmaid)
- Gérant(e) de restauration collective (dans les petits restaurants collectifs)
- Garçon de café
- Sommelier(ière) (avec la mention complémentaire)
- Pâtissier(e) de restaurant (avec la mention complémentaire)



### ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
<b>Enseignement général :</b>		
Français, Histoire-géographie	4h30	5h
Langue vivante	3h	3h30
Mathématiques	1h	1h30
Éducation esthétique	1h	1h
Éducation physique et sportive	2h	2h
Éducation civique, juridique et sociale	0h30	0h30
<b>Enseignement technologique et professionnel :</b>		
Techniques de cuisine/Techniques de restaurant	11h (1)	11h (2)
Technologie professionnelle	3h	3h
Sciences appliquées à l'hygiène et à l'environnement	2h	1h30
Connaissance de l'entreprise - initiation pratique informatique	3h	2h30
<b>Enseignements facultatifs</b>		
Langue étrangère	2h	2h
Activités professionnelles dirigées	2h	2h
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

(1) en seconde : formation aux 2 spécialités

(2) en terminale : formation dans une spécialité (cuisine ou restauration)

### ► DESCRIPTIF DES MATIÈRES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Techniques de cuisine :** préparation des plats, depuis l'entrée jusqu'au dessert...
- **Techniques de restaurant :** mettre le couvert, débarasser, communication, servir les vins et boissons...
- **Sciences appliquées :** microbiologie, physique, chimie...
- **Initiation à la gestion,** à l'économie, à l'informatique, au droit du travail appliqués à l'entreprise hôtelière...

### ► STAGE

Un stage de huit semaines complète la formation.

## ➤ EXAMEN

### Domaine général

- Français, coeff.4
- Mathématiques, coeff.2
- Langue vivante, coeff.3
- Histoire-géographie, coeff.2
- Education physique et sportive, coeff.1

### Domaine professionnel

- Pratique et techniques professionnelles, coeff.10
- Technologies professionnelles et sciences appliquées, coeff.4
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière, coeff.2

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Sommellerie
- MC Employé barman
- MC Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception (hors Picardie)
- MC Art de la cuisine allégée (hors Picardie)
  
- Bac professionnel Restauration
- Bac professionnel Métiers de l'alimentation (hors Picardie)
  
- Brevet professionnel (BP) Cuisiner
- BP Restaurant
- BP Barman (hors Picardie)
- BP Charcutier-traiteur
- BP Gouvernante (hors Picardie)
- BP Sommelier (hors Picardie)

Après une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Hôtellerie





Le BEPA Services spécialité services aux personnes forme des agents chargés des tâches de la vie quotidienne auprès d'enfants, de personnes âgées, de malades, de handicapés : entretien du matériel et des locaux, hygiène corporelle des personnes, alimentation et petite restauration, accueil.

Cette formation permet de :

- connaître les différents publics (enfants, personnes âgées, malades, personnes handicapées ...);
- réaliser les tâches nécessaires à la vie quotidienne : soins, toilettes, préparation de repas, entretien des locaux...;
- découvrir l'environnement professionnel (maison de retraite, école, hôpital, centres de soins...);

Un complément de formation est conseillé après ce BEPA pour s'insérer dans la vie professionnelle.

## ► DEBOUCHES

- Dans les familles ayant besoin d'une assistance
- Etablissements d'accueil : gîte, crèche, centre de loisirs, école maternelle, maison de retraite, etc...
- Structures hôtelières ou de restauration.

## METIERS ACCESSIBLES

- Travailleur(se) familial(e) ou Technicien(ne) de l'intervention sociale et familiale
- Agent hospitalier et de collectivités
- Aide à domicile
- Aide-assistant

## ► STAGE

10 à 12 semaines de stage en entreprise complètent la formation des élèves de LPA.

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français et documentation	3h	3h
Langue vivante	2h	2h
Histoire-géographie	1h30	1h30
Education socioculturelle	3h30	3h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	2h	2h
Informatique	0h30	0h30
Biologie-écologie	2h	2h
Physique-chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h30	2h30
Economie familiale et sociale	5h30	5h30
Module d'initiative locale (MIL) + Activités pluridisciplinaires	3h	3h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Connaissance et pratique des instruments et moyens usuels de la communication** : matériel bureautique, télématique, etc. ;
- **Langages et attitudes dans les relations humaines** : pratiques de communication professionnelle (module pluridisciplinaire) ;
- **Connaissance de l'environnement professionnel** : fonctionnement des structures d'accueil, partenaires ;
- **Connaissance des personnes** : biologie, physiologie, étude de l'évolution et du comportement humain ;
- **Services visant le bien-être des personnes** : restauration, entretien des locaux et du linge, soins personnels, etc...

## ➤ EXAMEN

Epreuves du 1er groupe (sous forme d'examen terminal) :

- Expression écrite, coeff.4
- Soutenance du rapport de stage, coeff.4
- Etudes de thèmes techniques, coeff.4

Epreuves du 2ème groupe (sous forme de contrôle continu en cours de formation) :

- Français - vie sociale, civique et culturelle - initiation au monde contemporain, coeff.3
- Langue étrangère, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1
- Mathématiques et traitement de données, coeff.1
- Connaissance et pratique des moyens de communication, langages et attitudes dans les relations humaines, coeff.2,5
- Pratique professionnelle (dont une question de biologie à l'oral) : connaissance de l'environnement professionnel et des personnes, services visant le bien-être des personnes, coeff.3,5

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Services de proximité et vie locale
- Bac professionnel Services en milieu rural
- Bac professionnel Hygiène et environnement
- Bac professionnel Services (accueil-assistance-conseil)
  
- Mention complémentaire (MC) Aide à domicile
  
- Formation Complémentaire (FC) préparation aux concours : d'aide-soignant, d'aide médico-psychologique et d'auxiliaire de puériculture

En passant par une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Sciences et technologies de la santé et du social ST2S (ex SMS)

### Sur concours :

- Diplôme d'Etat de moniteur-éducateur
- Diplôme d'Etat d'aide médico-psychologique
- Diplôme d'Etat d'aide-soignant
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture
- DEAVS (Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale)
- Diplôme d'Etat de technicien de l'intervention sociale et familiale

# BAC pro Commerce

En 3 ans



Le titulaire du baccalauréat professionnel Commerce est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale : sédentaire ou non, alimentaire ou non alimentaire, spécialisé ou généraliste, en libre-service ou en vente assistée afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande.

Son activité consiste, au sein de l'équipe commerciale, à :

- participer à l'approvisionnement,
- vendre, conseiller et fidéliser,
- participer à l'animation de la surface de vente,
- assurer la gestion commerciale attachée à sa fonction.

Il exerce son activité sous l'autorité et l'encadrement du responsable de point de vente, de secteur, de rayon, du gérant ou du commerçant. Il est autonome dans la relation au client en entretien de vente.

## ► DEBOUCHES

Il s'agit d'employés commerciaux dont les appellations varient selon le type de commerce et de point de vente.

### METIERS ACCESSIBLES

- télévendeur(euse)
- employé(e) de commerce
- assistant(e) de vente
- conseiller(ère) de vente
- vendeur(euse)
- commerçant(e) en alimentation
- adjoint(e) du responsable de petites unités commerciales...

## ► ACCES A LA FORMATION

Après la 3e, seconde professionnelle Métiers de la relation aux clients et aux usagers.

### Qualités requises :

- goût du contact
- goût de la communication
- sens de la gestion et de l'organisation
- bonne présentation
- bonne élocution
- autonomie

## ► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
<b>Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité</b>		
Enseignements professionnels	384	13h45
Prévention-santé-environnement	28	1h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	50	1h45
<b>Enseignements généraux</b>		
Français, histoire-géographie, éducation civique	126	4h30
Mathématiques	60	2h
Langues vivantes (1 et 2)	116	4h
Arts appliqués-cultures artistiques	28	1h
EPS	75	2 ou 3h

A cela s'ajoute l'accompagnement personnalisé : 70 heures annuelles, soit 2h30 par semaine.

## ► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

### PROFESSIONNELS

- **Animation** : ambiance, signalétique, attractivité, préparation et mise en oeuvre d'actions, évaluation.
- **Gestion** : réassort et approvisionnement, commande et réception, contrôle. Espace de vente et implantation de produits, opérations de règlement, gestion de stocks, inventaire. Gestion de l'unité : mesure d'une performance, comparaison d'objectifs. Hygiène et sécurité.
- **Vente** : préparation, présentation du produit, argumentation et conseil, fidélisation de la clientèle, auto-évaluation, conclusion, réclamations.
- **Mercatique** : emballage, conditionnement, prix, distribution, communication et fidélisation ; application à un produit.

## ► STAGE

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues sur les trois années du cycle.

## ➤ EXAMEN

### Domaine professionnel

- Epreuve scientifique et technique :
  - préparation et suivi de l'activité de l'unité commerciale, coeff. 4.
  - économie et droit, coeff. 1.
  - mathématiques, coeff. 1.
- Action de promotion-animation en unité commerciale, coeff. 4.
- Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : vente en unité commerciale, coeff. 4.

### Domaine général

- Langue vivante, coeff. 2.
- Français, coeff. 3.
- Histoire géographie, coeff. 2.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Education artistique, arts appliqués, coeff. 1.
- Epreuve facultative (seuls les points excédant 10 sont pris en compte) : Langue vivante

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Management des unités commerciales
- BTS Négociation et relation client
- BTS Technico-commercial
- Mention complémentaire (MC) Assistance, conseil, vente à distance...

# BAC pro Electrotechnique, énergie, équipements communicants En 3 ans



## ► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
<b>Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité</b>		
Enseignements professionnels	384	13,7
Economie-gestion	28	1
Prévention-santé-environnement	28	1
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	50	1,7
<b>Enseignements généraux</b>		
Français, histoire-géographie, éducation civique	126	4,5
Mathématiques Sciences physiques et chimiques	116	4,1
Langue vivante	60	2,1
Arts appliqués-cultures artistiques	28	1
EPS	75	2,6

A cela s'ajoute l'accompagnement personnalisé : 70 heures annuelles, soit 2,5h par semaine.

## ► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

### PROFESSIONNELS

Un approfondissement est prévu, au choix, en applications industrielles ou domestiques.

- **Électrotechnique** : lois fondamentales du courant continu et alternatif, des machines électriques (moteurs, transformateurs) : calculs et mesures pour effectuer les dimensionnements et les choix de composants.
- **Énergie (distribution, utilisation, commande)** : gestion de l'énergie (haute tension mais surtout basse tension) comme le délestage ; les différentes applications terminales dont les moteurs, l'électrothermie par résistance, par rayonnement, par induction, l'éclairage (petit tertiaire, local industriel, espace extérieur) ; les interrupteurs (tout ou rien) et les modulateurs, dans le bâtiment et l'industrie.
- **Communication et traitement de l'information** : connaître et savoir installer (avec quelques notions de programmation) les installations communicantes (détecteur d'incendie, vidéo surveillance, etc.), les réseaux (téléphoniques, informatiques, internet, etc.).

Le titulaire de ce diplôme intervient dans la production, le transport, la distribution et la transformation de l'énergie électrique. Il s'occupe de l'organisation et de la planification de chantiers, de la réalisation des installations électriques et de réseaux, de leur mise en service et de leur maintenance.

Avec l'évolution des techniques et des technologies, il intervient également sur les réseaux et équipements destinés à transmettre et à traiter la voix. Il agit aussi sur les données et les images ainsi que sur la sécurité des personnes et des biens.

## ► DEBOUCHES

Dans les entreprises de toutes tailles et de différents secteurs d'activités : électricité du bâtiment, construction électrique, automatismes industriels, électricité générale, maintenance et services techniques, etc.

### METIERS ACCESSIBLES

- ascensoriste
- chef de chantier en installations électriques
- électricien(ne) installateur(trice)
- électromécanicien(ne)
- installateur(trice) en télécoms
- monteur(euse)-câbleur(euse)
- électrotechnicien
- contrôleur en électricité
- électricien de maintenance
- technicien d'installation de matériel électrique
- technicien(ne) de maintenance industrielle
- technicien(ne) d'intervention clientèle gaz

## ► ACCES A LA FORMATION

Après la 3<sup>e</sup>, seconde professionnelle Electrotechnique et systèmes électroniques.

### Qualités requises :

- avoir un bon esprit d'analyse et de synthèse
- avoir le sens des responsabilités, des qualités relationnelles, de l'exigence de la qualité
- être capable de travailler en autonomie et en équipe

- **Qualité, sécurité et réglementation** : connaissance des normes, textes et réglementation à respecter impérativement en ayant conscience des risques ; éléments de prévention.

## ➤ STAGE

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues sur les trois années du cycle.

## ➤ EXAMEN

### Domaine professionnel :

- Epreuve scientifique :
  - mathématiques et sciences physiques, coeff. 2.
  - travaux pratiques de sciences physiques, coeff. 1.
- Etude d'un ouvrage, coeff. 5.
- Epreuve pratique prenant en compte l'activité professionnelle :
  - situations de travail spécifiées et réalisées en milieu professionnel, coeff. 3.
  - mise en service d'un ouvrage, coeff. 1,5.
  - maintenance d'un ouvrage, coeff. 1,5.
  - réglage, paramétrage, contrôle, modification liés au champ d'application, coeff. 2.

### Domaine général :

- Langue vivante, coeff. 2.
- Français, coeff. 3.
- Histoire géographie, coeff. 2.
- Education artistique, arts appliqués, coeff. 1.
- Education physique et sportive, coeff. 1.

### Epreuves facultatives (seuls les points excédant 10 sont pris en compte) :

- Langue vivante
- Hygiène, prévention, secourisme

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- Brevet de technicien supérieur (BTS) Electrotechnique
- Brevet professionnel (BP) Equipements sanitaires (*hors Picardie*)
- BP Monteur dépanneur en froid et climatisation (*hors Picardie*)
- BP Monteur en installations de génie climatique
- FC Technicien ascensoriste (*hors Picardie*)
- Mention complémentaire (MC) Technicien(ne) ascensoriste (service et modernisation) (*hors Picardie*)
- Technicien de maintenance des ascenseurs (*hors Picardie*)
- Technicien de réparation des ascenseurs (*hors Picardie*)

## ➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

Plan de classement : STI 3216 20

Reproduction même partielle interdite sans autorisation et indication de la source.

# BAC pro Sécurité - prévention

En 3 ans



Le titulaire de ce bac pro est préparé à l'exercice des différents métiers de la sécurité au sein de la fonction publique (police nationale, gendarmerie, police municipale, sécurité civile...) ou au sein d'entreprises privées pourvues d'un service de sécurité ou prestataires de services de prévention et sécurité.

Outre une solide culture générale acquise à travers des enseignements généraux, le candidat acquiert des connaissances et compétences spécifiques aux métiers de la sécurité (cadre de la sécurité et prévention, sécurité de l'entreprise, secours à la personne, protection des biens et de l'environnement et sécurité publique).

Il reçoit également une formation pour l'obtention du PSC1 : Prévention et secours civiques de niveau 1 (anciennement AFPS) et le PSC 2.

Concernant l'accès aux emplois publics, il peut bénéficier de modalités adaptées aux concours de recrutement de gardiens de la paix de la police nationale et de sapeurs pompiers professionnels et aux concours de recrutement d'agents de police municipale ou de surveillants de l'administration pénitentiaire.

Concernant l'accès aux emplois privés, les dirigeants et salariés doivent désormais être titulaires d'une certification professionnelle enregistrée au RNCP ou reconnue par l'Etat.

## ► DEBOUCHES

Ce bac pro est une des conditions d'accès au concours de gardien de la paix de la police nationale, sapeur-pompier professionnel, gendarme adjoint, agent de police municipale, surveillant de l'administration pénitentiaire.

Il est aussi exigé pour la plupart des emplois de la sécurité du secteur privé.

## METIERS ACCESSIBLES

- gardien(ne) de la paix
- sapeur-pompier
- agent(e) de police municipale
- convoyeur(euse) de fonds
- agent(e) de sécurité...

## ► ACCES A LA FORMATION

Après la 3<sup>e</sup>, seconde professionnelle Sécurité-prévention.  
Le recrutement se fait sur dossier et entretien.

## Qualités requises :

- résistance et sang-froid
- sens de l'observation
- bonne condition physique
- respect des règles
- compétences en communication orale et écrite

Plan de classement : PRS 4000 55

Reproduction même partielle interdite sans autorisation et indication de la source.

## ► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
<b>Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité</b>		
Enseignements professionnels	384	13h45
Prévention-santé-environnement	28	1h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	50	1h45
<b>Enseignements généraux</b>		
Français, histoire-géographie, éducation civique	126	4h30
Mathématiques	60	2h
Langues vivantes (1 et 2)	116	4h
Arts appliqués-cultures artistiques	28	1h
EPS	75	2 ou 3h

A cela s'ajoute l'accompagnement personnalisé : 70 heures annuelles, soit 2h30 par semaine.

## ► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

### PROFESSIONNELS

- **Accueil et relation** avec le public, les partenaires, permanence de services de police, de sécurité, d'alerte, etc. Recueil et gestion de l'information et du renseignement.
- **Prévention** des actes de délinquance et régulation des actes de malveillance et négligence.
- **Maintien de l'ordre public** et respect des lois et règlements ; protection des biens et de l'environnement.
- **Premiers secours** et assistance aux personnes (PSC) ; garde, surveillance et transfert des personnes.
- **Sociologie, droit et institutions.**
- **Techniques professionnelles** et opérationnelles, techniques d'assistance aux personnes (route, incendie, risques technologiques, biologiques et nucléaires etc.)

### ► STAGE

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues sur les trois années du cycle.

Avril 2009

## ➤ EXAMEN

### Domaine professionnel

- Epreuve scientifique et technique :
  - cadre de la sécurité et de la prévention, coeff. 3.
  - mathématiques, coeff. 1.
- Epreuve de sécurité de l'entreprise, coeff. 2.
- Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel :
  - secours à personnes, coeff. 3.
  - protection des biens et de l'environnement, coeff. 4.
  - sécurité publique, coeff. 3.

### Domaine général

- Langue vivante, coeff. 2.
- Français, coeff. 3.
- Histoire géographie, coeff. 2.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Education artistique, arts appliqués, coeff. 1.

### Epreuve facultative (seuls les points excédant 10 sont pris en compte)

- Langue vivante

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle.

Mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS Hygiène propreté environnement (hors académie)
- Préparation au concours de gardien de la paix de la police nationale (hors académie)



# Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante élevage

En 3 ans



## ► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
<b>Enseignements généraux</b>		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	84	1h50
Physique et chimie	70	1h25
<b>Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité</b>		
Sciences économiques, sociales et de gestion	255	3h50
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	80	1h25
Agronomie	114	1h50
Zootéchnie	207	3h
Sciences et techniques professionnelles	50	1h15
Non affecté	64	1h15
Activités pluridisciplinaires		4h

## ► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

### PROFESSIONNELS

#### Enseignements communs aux 4 options :

Mathématiques, traitement des données, biologie et étude des écosystèmes ; sciences physiques, économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats, droit et fiscalité, notion de gestion de ressources humaines...

**Option système à dominante élevage :** l'enseignement repose sur deux types production au choix (production laitière, production de viande, production porcine, production avicole, élevage équin, production de gibier).

- Conduite d'un élevage : alimentation animale, calcul des rations, suivi de la santé du troupeau, stratégie de sélection génétique, contrôle de la reproduction et enregistrement des données, analyse des résultats technico-économiques de l'élevage, valorisation et qualité des produits...

Le bac pro CGEA permet de prendre en charge un élevage bovin, porcin, de gibier ou de diriger une exploitation agricole de polyculture et élevage.

Le titulaire de ce diplôme choisit les animaux lors de l'achat et surveille la reproduction. Il assure également la nourriture, les soins, la traite ou la tonte et l'entretien des locaux.

Le plus souvent, ces travaux se font en parallèle avec la culture des terres produisant le fourrage, avec la récolte et le stockage.

L'exploitant a également appris à utiliser et entretenir le matériel agricole : trapeuse, tracteurs, moissonneuse-batteuse, systèmes de distribution de nourriture, ventilation, etc. À cette fin il aura acquis les notions de mécanique, électricité, soudage, etc.

Gestionnaire d'entreprise, il est en mesure de prendre les décisions, choisir son mode de production, ses fournisseurs, négocier ses achats et ses ventes. Il doit également suivre la comptabilité de l'exploitation et établir des prévisions.

Selon la taille de son exploitation, il peut employer un/des salariés. Certains agriculteurs décident de s'associer en GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun).

## ► DEBOUCHES

Le bac pro permet d'obtenir des aides financières pour s'installer comme exploitant agricole. Mais les titulaires du diplôme peuvent aussi devenir employés hautement qualifiés sur une exploitation agricole ou techniciens de coopérative.

### METIERS ACCESSIBLES

- agriculteur(trice)
- éleveur(euse)
- ouvrier(ière) agricole

## ► ACCES A LA FORMATION

Après la 3<sup>e</sup>, seconde professionnelle Productions animales.

### Qualités requises :

- Sens des responsabilités
- Avoir un bon relationnel
- Être organisé(e)

- Selon l'élevage étudié, fonctionnement de l'atelier d'élevage, initiation à la traite des vaches, contrôle de l'incubation et éclosion des oeufs, qualité d'une viande ou éducation d'un poulain...
- Cultures fourragères : évaluation des besoins de l'élevage et des contraintes, agronomie.
- Agroéquipement : tracteur, matériel de récolte, de fertilisation, de régulation d'ambiance, d'alimentation, fonctionnement d'un moteur thermique..., conception de bâtiment et bien-être animal, réglementation sanitaire, fonctionnalité du bâtiment...

## ➤ STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

## ➤ EXAMEN

### Domaine professionnel :

- Pratiques professionnelles, coeff. 5.
- Le milieu professionnel, coeff. 3.
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 2.

### Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4.

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
- BTSA Productions animales
- Certificat de spécialisation (CS) Commercialisation du bétail : acheteur estimateur (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage avicole et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage caprin et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage héliicole et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage de palmipèdes à foie gras et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage des équidés (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage laitier
- CS Conduite de l'élevage porcin (*hors académie*)
- CS Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
- CS Education et travail des jeunes équidés (*hors académie*)
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers (*hors académie*)

# Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante cultures

En 3 ans



L'exploitant agricole organise les étapes du travail : choix du type de culture à effectuer sur les différentes parcelles, travail du sol et semis, surveillance des végétaux tout au long de leur croissance, épandage des engrais, récolte...

Il enregistre également les données concernant le suivi des parcelles. Si son exploitation comprend une partie élevage, il s'occupe quotidiennement de son troupeau : alimentation, contrôle de la reproduction, traite, suivi sanitaire...

Il doit être capable d'utiliser et d'entretenir tracteurs, charrues, épandeurs, moissonneuses...

Il a acquis les connaissances en électricité, soudage, plomberie pour effectuer rapidement des réparations simples sur les équipements et les bâtiments.

Gestionnaire, il prend toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise, choisit son mode de production, ses fournisseurs, décide des investissements...

Il sait comment négocier ses achats et ses ventes. Il doit également suivre la comptabilité, établir des prévisions.

Selon la taille de son exploitation, il peut employer un/des salariés. Certains agriculteurs s'associent en GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun).

## ► DEBOUCHES

Le titulaire de ce bac pro peut être chef d'exploitation agricole en blé, maïs, orge, colza... ou encore d'exploitation de polyculture-élevage. Le bac pro permet d'obtenir des aides pour l'installation d'une exploitation agricole. Mais les titulaires du diplôme peuvent aussi devenir employés hautement qualifiés sur une exploitation agricole ou techniciens de coopérative.

## METIERS ACCESSIBLES

- agriculteur(trice)
- conducteur(trice) de machines agricoles
- ouvrier(ière) agricole

## ► ACCES A LA FORMATION

Après la 3e, seconde professionnelle Productions végétales.

## Qualités requises :

- Sens des responsabilités
- Avoir un bon relationnel
- Être organisé(e)

## ► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
<b>Enseignements généraux</b>		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	84	1h50
Physique et chimie	70	1h25
<b>Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité</b>		
Sciences économiques, sociales et de gestion	255	3h50
Sciences et techniques des équipements/ Agroéquipements	80	1h25
Agronomie	256	4h15
Zootchnie	65	1h15
Sciences et techniques professionnelles	50	1h15
Non affecté	64	1h15
Activités pluridisciplinaires		4h

## ► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

### PROFESSIONNELS

#### Enseignements communs aux quatre options :

Mathématiques, traitement des données, biologie et étude des écosystèmes ; sciences physiques, économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats, droit et fiscalité, notion de gestion de ressources humaines...

#### Option système à dominante culture :

- **Systèmes de cultures** : agronomie, mise en oeuvre et rotation des cultures, conduite de chantier de semis, traitements ou récoltes, études et observations des facteurs explicatifs du rendement et de la qualité (sol, climat, peuplement végétal ...), évaluation et optimisation de la fertilité des parcelles...
- **Matériel** : choix adapté, fonctionnement, conduite, réglage, entretien et réparation.
- **Zootchnie** : place d'un élevage dans une exploitation de grandes cultures, alimentation animale, bâtiments d'élevage, impacts environnementaux...

- Selon l'élevage étudié, fonctionnement de l'atelier d'élevage, initiation à la traite des vaches, contrôle de l'incubation et éclosion des oeufs, qualité d'une viande ou éducation d'un poulain...
- Cultures fourragères : évaluation des besoins de l'élevage et des contraintes, agronomie.
- Agroéquipement : tracteur, matériel de récolte, de fertilisation, de régulation d'ambiance, d'alimentation, fonctionnement d'un moteur thermique..., conception de bâtiment et bien-être animal, réglementation sanitaire, fonctionnalité du bâtiment...

## ➤ STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

## ➤ EXAMEN

### Domaine professionnel :

- Pratiques professionnelles, coeff. 5.
- Le milieu professionnel, coeff. 3.
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 2.

### Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4.

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
- BTSA Productions animales
- Certificat de spécialisation (CS) Commercialisation du bétail : acheteur estimateur (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage avicole et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage caprin et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage héliicole et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage de palmipèdes à foie gras et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage des équidés (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage laitier
- CS Conduite de l'élevage porcin (*hors académie*)
- CS Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
- CS Education et travail des jeunes équidés (*hors académie*)
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers (*hors académie*)

# Grille des coefficients et compétences par formation

Service d'Information et d'Orientation  
des îles Wallis et Futuna

**BEPA / BEP / BAC PRO (3 ans)**  
**Rentrée scolaire 2010**

**MATIERES et COEFFICIENTS**

APTITUDES & QUALITES

<b>FORMATIONS</b>	FR	MA	LV1	SVT	TEC	SP	LV2 2	AP	VS	EPS	Savoir travailler en équipe	Faire preuve d'autonomie et d'initiative	Sens du contact	Effectuer une tâche avec soin	Analyser des informations écrites, orales...	Faire preuve de créativité	Résistance à la fatigue	Avoir le souci de l'hygiène et de la propreté	Bonne présentation	Etre méthodique et organisé
BEP Carrières sanitaires et sociales	5	2		4		1			2		*			*			*	*		
BEP Métiers de la restau. et de l'hôtellerie	4	2	3		3				2					*			*	*	*	
BEPA Service aux personnes	5	2		4		1			2		*		*				*	*		*
BAC PRO Commerce	3	4	3		2				2			*	*				*	*		
BAC PRO Conduite & gestion de l'exploitation agricole OPT Production animale	3	3	1	3	3	1			2											
BAC PRO Conduite & gestion de l'exploitation agricole OPT Production végétale	3	3	1	3	3	1			2											
BAC PRO Electrotechnique énergie équipements communicants	3	3			3	3			2		*	*		*						*
2 <sup>de</sup> PRO MSA (secrétariat et comptabilité)	4	3	3				2		2				*	*	*					*
BAC PRO Sécurité prévention	4	2			2	1			2	3	*	*	*				*			