

La voie professionnelle

Les CAP et les Bac pro en formation initiale dans l'audomarois

(Janvier 2017 - sous réserve de modifications)



Le secteur industriel

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac pro Réparation des carrosseries</u> <p>Il détermine les réparations à effectuer, établit le devis ou le diagnostic avec l'expert en cas d'accident. Il démonte les éléments du châssis ou de la carrosserie, remet en forme les parties endommagées ou les remplace. Il contrôle les formes et les alignements et applique la peinture et les produits de finition.</p> | <p>LYPSO Site Durand St Omer</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Maintenance des véhicules automobiles option voitures particulières (MVA)</u> <p>Il accueille le client, entretient, dépanne et répare les différents types d'automobiles, commande les pièces nécessaires à la réparation, règle, effectue la mise au point et restitue le véhicule au client. Il utilise des outils spécifiques à la mécanique et des équipements informatisés.</p> | <p>LYPSO Site Durand St Omer</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés</u> <p>Il réalise les schémas techniques nécessaires à l'installation, commande les pièces et organise son intervention, réalise les câblages et les raccordements de compteurs, armoires électriques, réseaux..., effectue les essais avant la livraison et s'occupe également de l'entretien. Il peut intervenir dans la production, le transport, la distribution et la transformation de l'énergie électrique.</p> | <p>LYPSO Site Durand St Omer</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Maintenance des équipements industriels (MEI)</u> <p>Il installe et assure les réglages sur du matériel de production (machines dans les usines) en cas de panne et effectue l'entretien régulier. S'il travaille pour une société de services, il peut être amené à se déplacer (ascenseur par ex.) Large place à la mécanique, l'hydraulique, l'électrotechnique, l'électronique durant la formation.</p> | <p>LYPSO Site Durand St Omer</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Systèmes numériques (SN)</u> <p>Il travaille sur des équipements ou des installations où la technologie électronique est majoritaire (électroménager, ordinateur, systèmes d'alarme, matériel audio vidéo,...). Il prépare les équipements à l'atelier, les installe, les met en service et assure la maintenance.</p> | <p>LYPSO Site Aa St Omer</p> |
| <i>CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques (PROE)</i> <p>Il installe des équipements électriques. Il réalise des câblages, installe des armoires de commande, des compteurs électriques et des appareillages haute tension.</p> | <p>LYPSO Site Durand St Omer</p> |

Le secteur du bâtiment

| | |
|---|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Technicien constructeur bois (TCB)</u> <p>Il prépare en atelier des structures (ossature et charpente en bois et composants dérivés) et les installe sur le chantier à partir du dossier architectural (plan de maison ou de bâtiment) et peut également assurer le suivi du chantier.</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Technicien du bâtiment spécialité organisation et réalisation gros œuvre (TORGO)</u> <p>Il réalise l'ensemble des travaux de gros œuvre (maçonnerie, coffrage, fondations) sur des chantiers de construction. Il peut intervenir sur des constructions de maison individuelle, de bâtiments divers, d'ouvrages d'arts, de travaux de maçonnerie générale.</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Bac Pro Technicien de maintenance en systèmes énergétiques et climatiques (TMSEC)</u> <p>Il assure le diagnostic, la réparation et l'entretien (réglage et mise au point) des chaudières, appareils de climatisation, appareils de production d'eau chaude, pompe à chaleur, etc...</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Bac Pro Aménagement et finitions du bâtiment (AFB)</u> <p>Il intervient en fin de chantier. Il pose des cloisons et assure l'isolation. Il prépare les surfaces et pose les revêtements au sol (moquette, stratifié,...) au mur ou au plafond (papier peint, peinture, fibre de verre,...). Il réalise aussi les ravalements de façade.</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <i>CAP Charpentier bois</i> <p>En atelier, il taille et traite différentes pièces (poutre, bardage, escaliers, parquets...) d'après les relevés et les croquis. Sur le chantier, il assemble les pièces, pose les ouvrages ou remplace les éléments défectueux. Il sait choisir les matériaux adéquats et organiser son chantier.</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <i>CAP Maçon</i> <p>Il construit les fondations, monte les murs, les cloisons et pose les dalles à partir de béton, briques, poutrelles qu'il lie avec du ciment. Pour des ouvrages en béton armé, il fabrique des coffrages en bois, des châssis d'armatures.</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <i>CAP Carreleur mosaïste</i> <p>Il réalise le revêtement des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisine, salles de bain...) qu'à l'extérieur (façades, terrasses...). Il prépare le support (chape de béton), découpe et pose les carreaux, fait les joints.</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <i>CAP Peintre applicateur de revêtements (PAR)</i> <p>Il prépare la surface à travailler: il bouche, il enduit, il ponce pour obtenir une surface lisse. Ensuite, il applique le produit choisi: peinture, vernis, papier peint, moquette...tout en respectant la commande du client. Il peut réaliser des effets décoratifs (frises, pose d'ornements...)</p> | LP CHOCHOY Lumbres |
| <i>CAP Installateur thermique (IT)</i> <p>Il installe des systèmes de chauffage (chaudières) pour maisons individuelles, immeubles, bâtiments industriels. Il en assure également l'entretien et la réparation. Il met en place des équipements: (radiateurs...), réalise et pose le réseau de canalisations, fait le raccordement aux appareils.</p> | LP CHOCHOY Lumbres |

Le secteur tertiaire

- **Bac pro Gestion administration (GA)**

Ce gestionnaire administratif travaille au sein d'entreprises de petite et moyenne taille, de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations. Il prend en charge les tâches administratives : gestion des plannings, rédaction des courriers, préparation de documents, relation avec la clientèle, communications téléphoniques, fiches de paye, devis...

LYPSO
Site Aa
St Omer
Lycée VAUBAN
Aire/Lys

- **Bac pro Commerce¹ (2^{nde} pro Métiers du Secteur Commercial – MSC)**

Il participe à l'approvisionnement et à la mise en place des produits, conseille la clientèle, et procède à l'encaissement. Il peut travailler dans tous types de commerce: petites et grandes surfaces, alimentaire ou non, spécialisée ou généraliste.

LYPSO
Site Aa
St Omer

- **Bac pro Accueil relation client usagers (ARCU)¹ (2^{nde} pro Métiers du Secteur Commercial – MSC)**

Il fournit ou vend des prestations au public: demande d'information ou de conseil, orientation vers une personne spécialisée, réservation, inscription (billetterie, pole d'accueil, d'information)

LYPSO
Site Aa
St Omer

1: la 1^{ère} année est commune à ces deux bacs pro. Attention: un seul vœu sur la fiche de « vœux définitifs » pour BAC pro Commerce et BAC Pro ARCU : 2^{nde} pro Métiers du Secteur Commercial

Le secteur des services

| | |
|---|--------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bac pro Accompagnement soins et services à la personne option domicile (ASSP)</u> <p>La formation est centrée sur l'aide aux familles, enfants, personnes âgées, personnes handicapées à leur domicile dans les actes de la vie quotidienne (aide à la toilette, tâches ménagères, repas) ou dans le maintien de la vie sociale (aide aux courses, sorties...).</p> | <p>LYPSO Site Aa St Omer</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bac pro Accompagnement soins et services à la personne option structure (ASSP)</u> <p>Il assure en structures collectives (maison de retraite, foyers, hôpital...) les soins d'hygiène et de confort, l'aide aux actes de la vie quotidienne (aide à la toilette, aide à l'alimentation), le maintien de la vie sociale (sorties, animation d'ateliers) auprès des personnes.</p> | <p>LYPSO Site Aa St Omer</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bac pro Cuisine² (2nde pro Métiers du secteur de la restauration - MSR)</u> <p>Préparation des plats, cuisson, dressage de l'assiette, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.</p> | <p>LP Vauban Aire/Lys</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bac pro Commercialisation et Services en restauration² (2nde pro Métiers du secteur de la restauration - MSR)</u> <p>Il coordonne l'activité de l'équipe du restaurant et la mise en place de la salle. Il assure le service des mets et des boissons. Il doit savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Il débute comme chef de rang et peut évoluer vers maître d'hôtel.</p> | <p>LP Vauban Aire/Lys</p> |
| <p>2 : la 1^{ère} année est commune à ces deux bacs pro. Attention: un seul vœu sur la fiche de « vœux définitifs » pour BAC pro Cuisine et BAC Pro Commercialisation et services en restauration: 2nde pro Métiers du Secteur de la Restauration</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bac Pro Hygiène propreté stérilisation</u> <p>Il maîtrise les techniques appliquées à la gestion des déchets, aux opérations de stérilisation des dispositifs médicaux et à l'hygiène des locaux. Il sait répondre à une demande de client, en analyser les besoins, proposer une solution technique.</p> <p>Il travaille dans des entreprises dont les activités sont liées à la stérilisation des dispositifs médicaux (hôpitaux, cliniques, etc.) ainsi qu'à l'entretien des locaux (centres commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels). Il peut intervenir dans des zones à risques (établissements de soins, laboratoires, zone d'ultra propreté).</p> | <p>LYPSO Site Aa St Omer</p> |
| <p><i>CAP Cuisine</i></p> <p>Il participe à la préparation des plats qui seront servis au client dans la salle de restaurant. Il assure également le nettoyage du matériel et des lieux dans lesquels il travaille.</p> | <p>LP Vauban Aire/Lys</p> |
| <p><i>CAP Services en brasserie café (SBC)</i></p> <p>Il met en place la salle, range la cave et l'office (le bar). Il accueille les clients et les conseille. Il prend les commandes, prépare des plats simples et des boissons, sert les clients et encaisse le montant des consommations. Il peut travailler en salle, au comptoir ou en terrasse.</p> | <p>LP Vauban Aire/Lys</p> |
| <p><i>CAP Agent de propreté et d'hygiène (APH)</i></p> <p>Il est chargé de nettoyer des locaux très différents: bureaux, aéroport, centres commerciaux, industries... Il utilise des machines de nettoyage (mono brosses,...) ainsi que des produits spécifiques. Il apprend des techniques professionnelles précises et respecte les consignes de sécurité.</p> | <p>LYPSO Site Aa St Omer</p> |
| <p><i>CAP Assistant technique en milieu familial et collectif (ATMFC)</i></p> <p>Il prépare et distribue les plateaux repas. Il assure l'entretien du linge. Il maintient la propreté des locaux. Il organise son activité et doit faire preuve de patience et de disponibilité</p> | <p>LYPSO Site Aa St Omer</p> |
| <p><i>CAP Agent polyvalent de restauration</i></p> <p>Il prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. Il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés. Il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.</p> | <p>LYPSO Site Aa St Omer</p> |