

GUIDE D'ORIENTATION

RENTRÉE 2017
NOUVELLE-CALÉDONIE

Tèi nédèè 3^{ème} rö nèvâ xé-ré rö-a Kalédoni
Thupene la 3^{ème} e Kaledoni
Thubenelo re 3^{ème} omei Kaledronia
Géé nâ cèurù 3^{ème} naa nâpô Kalédonia



« Je ne lâcherai pas l'école, je veux un métier, une belle vie ! » Lorenzy



« Il faut bien travailler à l'école, c'est notre avenir qui est en jeu...
Et celui de notre pays ! » Moheranie

Après la 3^e



« Il ne faut pas avoir de regrets, il faut foncer avant
qu'il ne soit trop tard. Moi, je suis heureuse aujourd'hui
et je compte bien l'être plus tard. » Loïse



Avec le soutien de
onisep

Sommaire

Bien choisir sa poursuite d'études

Qui peut m'aider ? Où trouver des informations ?	5
Le calendrier de l'orientation en classe de 3 ^e	7
Les formations possibles après la 3 ^e	6
Les vœux définitifs possibles	7

La voie professionnelle ?

C'est quoi ?	10
Et après un CAP ou un bac pro ?	11
■ CAP ADAL	12 à 13
■ CAP de spécialité	14 à 19
■ Bac pro	20 à 27
Les établissements de la voie professionnelle	15 à 18
■ L'apprentissage	28 à 29

La voie générale & technologique ?

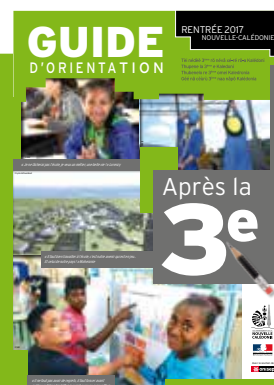
3 années : 2 ^{nde} , 1 ^{ère} , Terminale	34
La 2 ^{nde} générale et technologique (GT) :	
■ 8 enseignements communs,	31
■ Enseignements d'exploration (EE),	32-33
■ Enseignements facultatifs	33
Tableau des enseignements et horaires	34
Les formations particulières ; Le sport et les études	35
Les différentes séries de bac	36-37
Les lycées GT et leurs formations	38-40

Infos pratiques

Autres possibilités	41
Questions / réponses	42-43
Collégiens/iennne en situation de handicap	44-45
Bourses provinciales	46
Adresses utiles	47

Directeur de publication : Le Vice-recteur de la Nouvelle-Calédonie, Jean-Charles Ringard-Flament.
Conception et rédaction : Directrice du Centre d'Information et d'Orientation de la Nouvelle-Calédonie, Zhor Gable et l'équipe des COPSYS. Traduction : SELCK (Drehu : Henri Selefén, Nengone : Raymond Cawa, Paicî : Marie-Bernard Toutikian et Arielle Meray, Ajié : Solange Ponidja). Réalisation : Pro Création. Impression : IRN en juin 2016. Remerciements : À tous les élèves interviewés, et photographiés. Aux établissements pour leur accueil. Aux différents services du vice-rectorat et aux partenaires pour leur contribution.

Avec le soutien de l'Onisep.



Bien choisir sa poursuite d'études...



Qui peut m'aider ?

Le **professeur principal** vous accompagne tout au long de votre démarche d'orientation. Il vous propose un entretien personnalisé d'orientation.

Les **autres professeurs**, le **professeur documentaliste**, le **conseiller principal d'éducation** (CPE), le **chef d'établissement**... peuvent aussi vous conseiller.

Le **conseiller d'orientation-psychologue** peut vous apporter un conseil spécialisé dans le cadre d'un entretien d'orientation approfondi (CIO).

Votre **entourage** (familles, amis, rencontres...).

Les **anciens élèves**. Pensez aussi à les interroger !

Les **fédérations de parents d'élèves** : la FAPEP, la FCPE, et l' UGPE.

Les **directions des enseignements privés** :

- La DDEC : Direction Diocésaine de l'Enseignement Catholique.
- L'ASEE : Alliance Scolaire de l'Église Évangélique de Nouvelle-Calédonie.
- La FELP : Fédération de l'Enseignement Libre Protestant de Nouvelle-Calédonie.

→ Adresses utiles en page 47

Où trouver des informations ?

Sites Internet

→ www.cio.ac-noumea.nc → www.ac-noumea.nc → www.onisep.fr

Le centre d'information et d'orientation (CIO)

Le Centre d'information et d'Orientation de Nouméa et ses quatre antennes réparties sur le territoire est un service public gratuit de l'Éducation Nationale. Il accueille tout public à la recherche d'informations et de conseils sur les études, les diplômes, les concours et les professions. Vous pouvez y consulter librement la documentation du kiosque ONISEP, ou être reçu en entretien individuel par un conseiller d'orientation-psychologue. Le CIO et ses antennes travaillent également en étroite collaboration avec les collèges et lycées publics afin d'accompagner les élèves dans leurs projets scolaires et professionnels.

Le centre de documentation et d'information (CDI)

C'est le « lieu-ressource » de votre établissement pour la recherche d'informations sur les filières d'études, les diplômes, les métiers, les concours administratifs... Les professeurs-documentalistes pourront vous aider dans vos recherches.

Rendez-vous aux **journées portes ouvertes** des établissements pour découvrir les lycées, les méthodes de travail, les nouveautés par rapport au collège, etc. Cette démarche vous aidera à clarifier votre choix.

L'ONISEP : www.onisep.fr

- La collection « **Voie pro** » présente les formations et les métiers de la voie professionnelle, par secteurs.
- La collection « **Fiches métiers** » présente des fiches métiers : activités professionnelles, conditions de travail, profil, études ...

L'IDC : www.idnc.nc

- Des informations sur les métiers.
- Des informations sur les « **métiers porteurs** » en Nouvelle-Calédonie.



<http://cio.ac-noumea.nc>



CONTACTS



Centre d'Information et d'Orientation à Nouméa

10, rue Georges Baudoux
BP 500 - 98845 Nouméa
Tél. : 27 53 28 / Fax : 27 65 07
<http://www.cio.ac-noumea.nc>
Email : cio@ac-noumea.nc

• Antenne de La Foa

BP 87 - 98870 Bourail
Tél. : 71 48 98 / 44 33 04
Email : cio.lafoa@ac-noumea.nc

• Antenne de Poindimié

BP 386 - 98822 Poindimié
Tél. : 78 59 64 / 42 32 01
Email : cio.poindimie@ac-noumea.nc

• Antenne de Koné

BP 14 - 98860 Koné
Tél. : 47 37 99
Email : cio.kone@ac-noumea.nc

• Antenne des Iles

Qanono Wé
BP 264 - 98820 Lifou
Email : cio.iles@ac-noumea.nc

Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie

www.ac-noumea.nc
Immeuble Flize - 1, avenue des frères Carcopino
BP G4 - 98848 Nouméa CEDEX
Tél. : 26 61 00 - Fax : 27 30 48

Le calendrier de l'orientation de

La fin de la classe de 3^e correspond au 1^{er} palier d'orientation au sortir du collège : il faut choisir entre la voie générale et technologique et la voie professionnelle. Un calendrier précis rythme la progression du projet personnel de l'élève vers la décision d'orientation débouchant sur l'affectation. Mémo des principales étapes.

1^{er} trimestre

réflexion et information

Le 1^{er} trimestre doit vous permettre de vous informer pour préparer « l'après collège » avec votre famille. Utilisez les ressources du centre d'information et de documentation (CDI) de votre collège, sur les différentes formations et les métiers qui vous intéressent. Échangez avec votre professeur/e principal/e, le/la conseiller/ère d'orientation-psychologue.

Préparez votre stage d'observation en milieu professionnel pour mieux connaître la réalité du monde du travail.

Pensez à noter les rendez-vous importants de l'année : salons, forums, journées portes ouvertes...

Juillet

les intentions provisoires

→ Vous indiquez votre (ou vos) vœu(x) provisoire(s) sur la fiche de dialogue **1** (aussi appelée fiche-navette ou fiche de liaison) remise par le collège :

- 2nde générale et technologique
- 2nde spécifique (pour le bac sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, STHR ;
- 2nde adaptée à Do Kamo
- 2nde professionnelle (bac pro en 3 ans) ;
- 1^{ère} année de CAP ou CAP agricole.

Août

les propositions du conseil de classe

→ Le conseil de classe formule une première proposition d'orientation. Cette proposition constitue la base d'un dialogue avec votre professeur principal et le conseiller d'orientation-psychologue (Cop) en vue d'un choix définitif.

Octobre

la demande d'orientation

→ Vous faites votre (ou vos) vœu(x) définitif(s) en complétant la fiche de dialogue **1**.

la demande d'affectation

→ Vous devrez remplir aussi le dossier de demande d'affectation **2** (établissements souhaités et formations précises demandées).

Important : présenter un dossier pour intégrer une formation n'assure pas automatiquement une place dans un établissement.

Lire page 7 : **Les vœux d'affectation.**

CONSEIL D'ÉLÈVE

Dwight, 16 ans

« On a intérêt à prendre conscience de l'importance du choix de son orientation, de sa formation car se lever tous les matins pour faire quelque chose qui nous plaît pas, ce n'est pas une vie ! Aussi je leur dirais de bien travailler et de se tenir au courant des délais... »

1 Fiche de dialogue

Aussi appelée fiche-navette ou fiche de liaison, elle est présente lors des différentes phases d'orientation. Elle permet à l'élève et à sa famille d'indiquer les vœux provisoires d'orientation (au 2^e trimestre) et les vœux définitifs (au 3^e trimestre). Y sont notées également les propositions du conseil de classe et la décision d'orientation du chef d'établissement, voire celle de la commission d'appel. Ce document, témoin de toute la procédure d'orientation, a une valeur juridique.

2 Demande d'affectation

À la fin de la 3^e, l'élève indique par ordre de préférence, dans un dossier en ligne, les établissements où il voudrait être affecté. En fonction de sa (ou ses) demande(s) d'orientation (2nde générale et techno ; 2nde spécifique ; 2nde pro ; 1^{ère} année de CAP...) il précise, pour chacune d'elles, ses choix d'enseignements d'exploration et/ou de spécialités professionnelles. Pour les affectations en centre de formation d'apprentis (CFA), en maison familiale et rurale (MFR), en établissement privé l'élève doit impérativement contacter l'établissement de son choix. Bien se renseigner auprès du centre d'information et d'orientation (CIO) ou du collège.

3 Appel

En cas de désaccord avec l'orientation définitive prononcée par le chef d'établissement, la famille de l'élève peut faire appel, dans un délai de 3 jours ouvrables après la notification de la décision d'orientation. Elle joint alors à la fiche de dialogue une lettre adressée au président de la commission d'appel expliquant les motifs de l'appel et/ou demandant à être entendue par la commission. La famille peut également se faire représenter.

la classe de 3^e

↘ Novembre

la décision d'orientation du conseil de classe

→ Le conseil de classe du 3^e trimestre formule une proposition d'orientation, en réponse à votre (ou vos) demande(s) d'orientation :

- si elle est conforme à votre demande, la proposition d'orientation devient alors une décision d'orientation, notifiée par le chef d'établissement ;
- si elle est différente, le chef d'établissement prend la décision définitive, après un entretien avec votre famille ;
- si le désaccord persiste après cette entrevue, votre famille peut faire un recours (dans un délai de 3 jours après la décision) auprès d'une commission d'appel **3** qui arrêtera la décision d'orientation définitive.

→ C'est ensuite vous et votre famille qui choisissez les enseignements d'exploration et les spécialités de diplômes professionnels. Votre demande sera satisfaite dans la limite des places disponibles, après traitement informatisé par la procédure Affelnet⁽⁴⁾.

↘ Décembre

l'affectation

→ Le jour du brevet, le collège vous donne votre affectation **4**.

→ Dès réception de cette dernière, vous devez, avec votre famille, impérativement procéder à votre inscription **5** dans le délai indiqué sur le dossier. Sinon, la place sera considérée comme vacante et pourra être attribuée à un autre demandeur.

Entretien personnalisé d'orientation

Tenu dès que possible dans l'année, cet entretien individuel d'orientation vous aide à faire le point sur votre parcours de formation et à examiner les poursuites d'études possibles. C'est un entretien entre votre professeur principal, vous et votre famille, organisé en coopération avec le conseiller d'orientation-psychologue (Cop) du collège.

Développer le potentiel de chaque élève

Le parcours Avenir, généralisé dans tous les établissements de la 6^e à la terminale, depuis la rentrée 2015, permet à chaque élève de découvrir le monde économique et professionnelle ; de développer le sens de l'engagement et de l'initiative ; d'élaborer un projet d'orientation scolaire et professionnel, pour choisir en connaissance de cause.

INFO +

Handicap

En situation de handicap, faites le point sur vos résultats scolaires et vos possibilités d'orientation avec votre professeur principal, le conseiller d'orientation-psychologue, l'infirmier (ère) ou l'assistant (e) social (e) de votre établissement. Vous pourrez alors ajuster votre projet personnalisé de scolarisation.

Plus d'informations pages 44-45

4 Notification d'affectation

Elle indique dans quel établissement le vice-recteur de la Nouvelle-Calédonie vous a attribué une place. L'affectation est informatisée (via le logiciel Affectation des élèves par le net, Affelnet). Elle prend en compte 4 éléments : la décision d'orientation ; l'ordre des vœux de l'élève et de sa famille ; les résultats scolaires de l'élève ; le nombre de places disponibles. Attention : cette notification n'équivaut pas à une inscription.

5 Inscription

Un dossier est remis par le lycée à la suite de la procédure d'affectation. En général, sont demandés à la famille : le formulaire de demande d'inscription dûment complété ; le certificat de sortie de l'établissement d'origine indiquant la décision de fin d'année ; les bulletins trimestriels de l'année de 3^e ; un justificatif de domicile ; des photos d'identité de l'élève. Attention : vous devez impérativement remettre ce dossier au lycée avant de partir en vacances, sous peine de voir la place qui vous a été attribuée proposée à un autre élève.

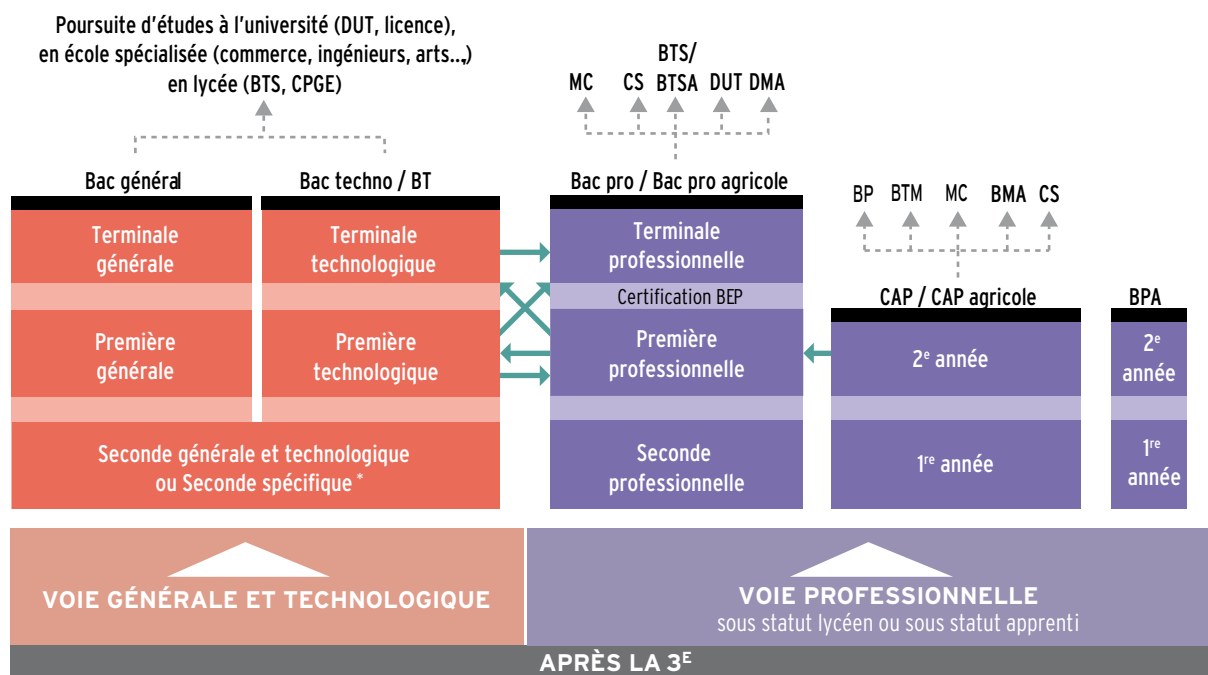
À noter : à tout moment de la procédure, si vous n'obtenez pas satisfaction, vous et votre famille pouvez opter pour le redoublement qui doit rester exceptionnel.

Les formations après la 3^e



Après la 3^e, vous pouvez vous diriger vers :

- la **voie professionnelle**, pour préparer un bac pro ou un CAP ;
- la **voie générale et technologique**, pour préparer un bac général ou technologique.



→ Passerelles

Pour permettre des parcours réversibles entre les différentes voies, et pour éviter des choix figés, il existe des possibilités de stages passerelles (voir page 9 et 33) en fonction de votre profil.

↪ Bac général

C'est un diplôme national organisé en séries : ES, L, S. Son obtention permet d'envisager des poursuites d'études supérieures longues (université, classes prépa, écoles d'ingénieurs...).

↪ Bac professionnel/Bac professionnel agricole

C'est un diplôme national qui prépare à l'entrée dans la vie active ou à la poursuite d'études : brevet de technicien supérieur (BTS), brevet de technicien supérieur agricole (BTSA)...

↪ Bac technologique

C'est un diplôme national organisé en séries : STI2D, STI2A, STMG, STL, ST2S, STAV, STHR, TMD. Il prépare davantage à la poursuite d'études : diplôme universitaire de technologie (DUT), brevet de technicien supérieur (BTS), brevet de technicien supérieur agricole (BTSA)... qu'à l'accès direct à l'emploi.

↪ BMA : brevet des métiers d'art.

↪ BP : brevet professionnel.

↪ BPA : brevet professionnel agricole.

↪ BT : brevet de technicien. C'est un diplôme national, spécialisé dans un domaine professionnel précis, qui se prépare à partir d'une 2^{de} spécifique : dessinateur en arts appliqués ; métiers de la musique.

↪ BTM : brevet technique des métiers.

↪ BTS/BTSA : brevet de technicien supérieur / brevet de technicien supérieur agricole.

↪ CAP/CAP agricole : certificat d'aptitude professionnelle / certificat d'aptitude professionnelle agricole. C'est un diplôme national qui permet d'accéder rapidement à la vie active ou de rejoindre le parcours de bac pro.

↪ CPGE : classes préparatoires aux grandes écoles.

↪ CS : certificat de spécialisation.

↪ DMA : diplôme des métiers d'art.

↪ DUT : diplôme universitaire de technologie.

↪ MC : mention complémentaire.

À NOTER !

* 2^{de} spécifique :

deux bacs technologiques se préparent à partir d'une 2^{de} spécifique (et non à partir d'une 2^{de} générale et technologique) : STHR (Hôtellerie, lire en page 35) et TMD (Musique et danse, non proposée en Nouvelle-Calédonie). C'est le cas également de certains BT (non proposés en Nouvelle-Calédonie).

Les vœux d'affectation

Sur le **la fiche de dialogue et la demande d'affectation** vous pouvez faire **jusqu'à 3 vœux**, à classer par **ordre de préférence**.

Vers la 2^{nde} générale et technologique :

Si vous souhaitez poursuivre dans la voie générale et technologique, **différentes 2^{nde} GT sont possibles** :

2^{nde} GT avec 2EE (cas général) + TOUS LYCÉES

En 2^{nde} GT avec 2EE, vous êtes **prioritaire sur votre lycée de secteur**. Ce vœu est **obligatoire**, il vous assure une place en 2^{nde} GT. L'affectation vous attribuera une place dans un lycée mais ne vous garantira pas l'inscription dans les enseignements d'exploration (EE) que vous indiquez sur le dossier. Les EE offrent une découverte et ne déterminent en rien le passage en 1^{ère}. Ainsi, les EE sont à préciser à titre indicatif (pages 30 à 40).

Vous pouvez éventuellement faire des vœux sur d'autres lycées et au deuxième trimestre demander une dérogation pour un autre lycée que celui de votre secteur (voir page 44).

Section sportive et classe européenne : si proposée dans l'établissement, et possible avec la spécialité demandée, précisez une section sportive ou une classe européenne (pages 35 et 43).

Un enseignement facultatif : la demande se fait seulement le jour de l'inscription.

- Cas particulier 2^{nde} GT avec 2 EE dont EATDD ou Biotech, uniquement à Pouembout
- Cas particulier 2^{nde} GT avec 1 EE (EPS ou CDD) uniquement à Garnier (EPS ou CDD) ou Do Kamo (EPS)
- Cas particulier 2^{nde} GT avec 3 EE (+SI + CIT) uniquement aux Lycées du Grand Nouméa, Jules Garnier et de Pouembout
- 2^{nde} CSHAM + lycée selon les disciplines (Pas de EE pour ce cas, page 35)
- 2^{nde} Spécifique Hôtellerie uniquement au LPCH (page 35)
- 2^{nde} Adaptée uniquement au Lycée Do Kamo (page 35)

Exemple de 3 vœux classés par ordre de préférence :

- 1 → 2^{nde} GT SCHAM sport Athlétisme, uniquement au lycée public Jules Garnier
- 2 → 2^{nde} GT avec 1 EE « EPS », au lycée public Jules Garnier
- 3 → 2^{nde} GT avec 2 EE, au Lycée public du Mont-Dore (lycée de secteur) (préférence EE : SES + LITSO)

Vers la voie professionnelle :

Si vous souhaitez une formation de la voie professionnelle, choisissez une **spécialité et un établissement** qui propose cette formation (pages 8 à 29)

Si proposée dans l'établissement, et possible avec la spécialité demandée, précisez une section sportive (page 18) ou une classe européenne (page 27).

1^{ère} année de CAP (en 2 ans) + spécialité + établissement

2^{nde} pro (bac pro en 3 ans) + spécialité + établissement

Exemple de 3 vœux, classés par ordre de préférence :

- 1 → 2^{nde} pro. Gestion administrative, au lycée public LPCH
- 2 → 2^{nde} pro. Gestion administrative, au lycée privé St François d'Assise
- 3 → CAP EVS option A, au lycée public LPCH

À SAVOIR

Quelles orientations me sont offertes après la classe de 3^e que j'ai suivie ?

Après une 3^{ème} SEGPA

- En principe, je m'oriente prioritairement vers un CAP ADAL,
- ou plus exceptionnellement vers un CAP de spécialité.

Après une 3^{ème} PDMF, 3^{ème} DP ou DIMA

- En principe, je m'oriente prioritairement vers un CAP (ADAL ou de spécialité),
- et très exceptionnellement vers une 2^{nde} professionnelle.

Après une 3^{ème} avec l'option DP6h

- En principe, je m'oriente prioritairement vers une 2^{nde} professionnelle ou vers un CAP de spécialité,
- Très exceptionnellement je m'oriente vers une 2^{nde} générale et technologique.

Après une 3^{ème} générale

- Je m'oriente vers une 2^{nde} générale et technologique,
- ou je m'oriente vers une 2^{nde} professionnelle,
- ou vers un CAP de spécialité.

La voie professionnelle ?

Choisir la voie professionnelle, c'est se former à un métier soit comme apprenti (alternant travail en entreprise et formation en centre de formation d'apprentis, CFA), soit comme élève de lycée professionnel avec des stages en entreprise. Au bout de 2 ans pour le CAP et de 3 ans pour le bac pro, on obtient un diplôme donnant accès à l'emploi mais aussi la possibilité de continuer ses études.

3 diplômes sont possibles :

Le CAP ADAL

p 10-11

Le CAP de spécialité

p 12-17

Le Bac Pro

p 18-24



Documents réalisés par les COP :

« Les CAP en Nouvelle-Calédonie »
et « les Bac pro en Nouvelle-Calédonie » (Établissements et fiches diplômes)

En consultation au CIO
et au CDI de l'établissement
<http://www.ac-noumea.nc>

PAROLES D'ÉLÈVES

Ophélie, 17 ans

Bac pro commercialisation
et services en
restauration (CSR)
au LP de Touho.

Originaire de CAP restaurant

« Je n'étais pas prête à être
en entreprise tout de suite
et mes parents m'ont un peu
poussée à continuer, parce que
j'étais un peu trop jeune aussi.
J'ai retravaillé, et j'ai réfléchi
pendant, et je me suis dis que je
préfère l'école. » (Interviewée
en 2014)

↘ Cap sur le travail en équipe

La voie professionnelle privilégie le travail en petits groupes et en équipe, notamment en atelier, pour favoriser votre autonomie et rendre les relations avec les enseignants plus simples et plus directes.

Des projets concrets (sportifs, artistiques, à caractère professionnel...) liés à vos centres d'intérêt permettront également ce travail à plusieurs.

↘ Des enseignements généraux comme au collège

Lycéen/ne ou apprenti/e, vous suivrez des enseignements généraux (français, maths, histoire-géo, langue étrangère...). Mais vous les verrez sous un jour nouveau : plus concrets et davantage en relation avec l'entreprise et ses métiers.

↘ Des enseignements pro en atelier et en entreprise

Une partie de votre temps se déroulera en atelier, en laboratoire ou en salle informatique pour y apprendre les techniques et les gestes professionnels à l'aide d'outils et de matériels spécifiques.

L'autre partie (de durée variable) se déroulera en entreprise pour vous confronter à des situations professionnelles et découvrir le fonctionnement d'une entreprise...

INFO +

Et pourquoi pas l'apprentissage ?

Du CAP à la licence PRO (Bac+ 3), les diplômes peuvent se préparer en apprentissage.

Le principe : suivre une formation alternée entre un CFA et une entreprise. L'apprentissage s'adresse aux jeunes âgés de 16 ans (sauf dérogation) à 25 ans qui s'engagent à préparer un diplôme.

Certains secteurs sont plus ouverts aux apprentis préparant un CAP. D'autres recherchent plutôt des bacheliers pro préparant un BTS, par exemple.

Renseignez-vous auprès du Point Apprentissage et pages 28-29.



© Lycée Agricole et général de Nouvelle-Calédonie à Pouembout



© SAIO - Lycée St. Jean XXIII

Un diplôme professionnel et après ?

Après un Bac pro ou un CAP...

Bac pro et CAP sont des diplômes d'insertion professionnelle immédiate. Néanmoins, vous pouvez aussi continuer à vous former. Par exemple, dans le cas d'une poursuite d'études après un CAP, vous pouvez préparer un second CAP, intégrer une 1^{ère} professionnelle, voire une 1^{ère} techno... avec un excellent dossier, approfondir une spécialisation :

La mention complémentaire (MC)

La MC se prépare en 1 an en lycée professionnel ou en apprentissage. Elle permet de se spécialiser dans un domaine précis et facilite l'insertion dans la vie active après un premier diplôme professionnel. Par exemple, après un bac pro commercialisation et services en restauration, possibilité de préparer une MC employé barman ou sommellerie ; après un CAP coiffure, une MC coiffure coupe couleur...

Après un CAP...

Le brevet professionnel (BP)

Le BP se prépare en 2 ans, en apprentissage. Il met l'accent sur la maîtrise d'un métier (plombier, libraire, éleveur, paysagiste...) et est exigé dans certaines professions pour s'installer à son compte. Par exemple, pour devenir fleuriste, coiffeur, pâtissier...

Le brevet des métiers d'art (BMA)*

Le BMA se prépare en 2 ans après un CAP des métiers d'art. Il forme des spécialistes en conception, mise au point, fabrication, réparation d'objets fabriqués en petites séries ou à l'unité (en joaillerie, reliure, verre, céramique, ébénisterie...).

Le brevet technique des métiers (BTM)*

Le BTM se prépare en 2 ans. Il permet de devenir chef d'atelier dans une entreprise artisanale, ou chef de fabrication dans les services de la production et de la commercialisation. Domaines professionnels concernés : métiers de bouche (chocolatier, glacier, pâtissier...), énergie-électricité, mécanique, bois-ameublement, photographie, agriculture, fleuristerie, paramédical... Le BTM n'est pas un diplôme de l'Éducation nationale. Il est délivré par les chambres de métiers et de l'artisanat.

Après un bac pro

Le brevet de technicien supérieur/agricole (BTS/BTSA)

Préparé par 26 % des bacheliers pro (apprentis compris), le BTS/BTSA constitue une voie de réussite par l'enseignement supérieur... à condition d'avoir un bon dossier scolaire et une forte motivation. Grâce à une formation (en 2 ans, sous statut scolaire ou en apprentissage) tournée vers la pratique, avec un rythme de travail soutenu et un bon sens de l'organisation, le BTS permet d'acquérir des compétences dans un domaine pointu (transport, électronique, édition, design...). L'obtention de la mention « bien » ou « très bien » à l'examen du bac assure l'entrée de droit dans un BTS du même domaine que le bac pro. Renseignez-vous sur les différentes formes d'accompagnement pédagogique spécifique qui sont proposées, dans les établissements scolaires, aux bacheliers pro.

Le diplôme des métiers d'art (DMA)*

Accessible après un bac pro artisanat et métiers d'art ou un brevet de technicien (BT) arts appliqués, il forme des réalisateurs-concepteurs ou des artisans créateurs spécialisés en arts du bijou, de l'habitat, en arts graphiques, du cirque, du costume, de la décoration architecturale, de l'horlogerie, de la lutherie, de la régie de spectacle et du cinéma. Il se prépare en 2 ans, en lycée ou en apprentissage.

Le diplôme universitaire de technologie (DUT)

Le DUT se prépare en 2 ans en institut universitaire de technologie (IUT) au sein des universités. Il vise la polyvalence dans un domaine professionnel assez large pour s'adapter à une famille d'emplois. Cette filière d'études n'est pas adaptée au profil des bacheliers pro, car elle privilégie la théorie et non la pratique et sélectionne les étudiants sur les matières générales. Moins de 1 % des bacheliers pro y tentent leur chance... avec de nombreux abandons avant même la fin de la 1^{ère} année...

INFO +

Des stages et un tutorat pour faciliter vos choix d'orientation et de formation

- Pour les élèves qui souhaitent **changer de série ou de voie**, et après avis du conseil de classe de l'établissement fréquenté (passage de la voie professionnelle à la voie générale et technologique) ou après avis pédagogique de la classe de l'établissement d'accueil (passage de la voie générale et technologique à la voie professionnelle), des **stages passerelles** peuvent être organisés pour acquérir les compléments d'enseignement indispensables au changement d'orientation. Ces stages concernent en priorité les élèves de 1^{ère} générale ou technologique, éventuellement les élèves de 2^{ème}, et exceptionnellement les élèves de terminale.

- Pour consolider vos connaissances ou améliorer vos méthodes de travail, vous pouvez suivre un **stage de remise à niveau** organisé au cours de l'année scolaire.

- Si vous le souhaitez, vous pouvez bénéficier d'un **tuteur** pour vous conseiller et vous guider dans votre parcours de formation et vos choix d'orientation, tout au long de votre scolarité au lycée. Dans tous les cas, renseignez-vous auprès de votre établissement.

Le juvénat

Le juvénat a pour objectif d'aider **70 lycéens sélectionnés sur dossier scolaire à préparer le bac** dans les meilleures conditions, dans quatre lycées de Nouméa (**Jules Garnier, Lapérouse, Blaise Pascal et Do Kamo**) et le Lycée des Iles Loyauté.

Les élèves du Juvénat sont choisis pour leurs capacités à réussir des études qui leur permettront d'accéder à des postes de responsabilité. Les vœux doivent être formulés parmi ceux possibles dans les établissements d'accueil.

Plus d'infos en page 33

<http://www.juvenat.nc/>

* Formations uniquement proposées en métropole.

Le CAP ADAL !

Je suis élève en 3^{ème} DP ,
3^{ème} SEGPA, , 3^{ème} PDMF ou DIMA,
je suis prioritaire :

- Pour intégrer une 1^{ère} année de CAP ADAL,
- préparer en 2 ans un CAP ADAL,
- et ensuite, poursuivre éventuellement, en 2^{ème} année de CAP de spécialité.

→ Agent de Développement des Activités Locales en 2 ans

■ Pour qui ?

Pour les jeunes issus de DIMA, de 3^{ème} de détermination professionnelle (DP) , de 3^{ème} PDMF, ou de 3^{ème} SEGPA en priorité.

■ Où ?

En ALP (Annexe de Lycée Professionnel) ou en SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté).

■ C'est quoi ?

Il offre une formation professionnelle polyvalente de niveau V (deux ans d'études après la 3^{ème}).

Les horaires de la semaine se répartissent entre enseignement général (16 heures) et enseignement professionnel (16 heures).

Il prépare les élèves à une certaine polyvalence dans un champ de métiers bien définis. Il correspond à une demande des artisans, des petites entreprises, particulièrement depuis qu'ils ont été rénovés.



■ Enseignements et horaires en 1^{ère} année de CAP ADAL

Enseignements obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géo	3 h
Instruction civique	1h
Maths-sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Education physique et sportive	2 h
Prévention santé environnement	1 h
Connaissance de l'entreprise	1 h
Enseignement technologique et professionnel	16 h
Accompagnement personnalisé	2 h
Total horaires hebdomadaires	32h

■ Et après...

Un CAP de spécialité en 1 an (directement en 2^{ème} année) ou l'insertion professionnelle.

PAROLES D'ÉLÈVES

Johane et Marie-Judith, 17 ans (Originaires de 3^{ème} SEGPA au collège de Koné),

Christopher, 17 ans (Originaire de 3^{ème} SEGPA au collège de Magenta).

CAP ADAL Cuisine-Restaurant au collège de Magenta

J « C'est la restauration qui m'intéressait. Apprendre à servir les clients, les accueillir... Dans notre restaurant, au collège, y'a des gens de l'hôpital qui viennent et ils adorent ce que l'on fait. »

C « Je voulais rester ici et j'adorais la cuisine. Aujourd'hui, on a préparé un fricassé de volaille aux bananes poingo. Les profs nous achètent nos plats à emporter, ça nous rend fiers ! »

MJ « J'adore apprendre les nouvelles recettes, c'est quand même de l'art la cuisine ! J'ai vu dans la brochure ce CAP. J'habite à Voh mais pour mes études j'ai accepté de venir à Nouméa. Je suis contente d'être ici, on est tous amis dans la classe, on s'aide entre nous. »

Et après :

J « Une fois le CAP en poche, je veux m'engager dans l'armée de terre, faire la cuisine... et partir en France. »

MJ « Je veux continuer mes études, faire une 1^{ère} et une terminale... Je suis ambitieuse ! »

C « Je verrai... Peut-être je continuerai les études. Mais si je décide de travailler, c'est dans des grands restaurants. » Rires.

Conseils :

J « Pour avoir le métier que l'on souhaite, il faut continuer les études ! Faut montrer une belle image de notre pays, qu'on est heureux ! »

MJ « Faut pas lâcher l'école et obtenir un diplôme ! Il faut continuer jusqu'au bout pour pouvoir, après, aider nos parents. »

C « Bosser pour avoir un métier qui nous plaît, éviter la violence et ne pas rentrer dans la drogue et l'alcool pour réussir. »



Contacts des établissements pages 25 à 27.

↘ CAP ADAL CEB : Construction et Entretien du Bâtiment

Les élèves seront amenés à travailler en équipe autour de projets à caractère professionnel, parfois au sein de l'établissement sur des « chantiers école ».

Deux spécialités (au choix des établissements) : le gros œuvre et la charpente ou le second œuvre (peinture, carrelage, cloison, menuiserie, ...).

Où ?

Enseignement public :

■ Option champs du gros œuvre et de la charpente :

→ ALP de Poindimié

→ ALP de La Roche (Maré)

■ Option champs du second œuvre :

→ ALP de La Foa

→ ALP de Koumac

Enseignement privé :

■ Option champs du gros œuvre et de la charpente :

→ LP Marcellin Champagnat (Païta)

→ LP Gabriel Rivat (Pouébo)

■ Option champs du second œuvre :

→ LP Marcellin Champagnat (Païta)

↘ CAP ADAL GEPER : Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale

La première partie explore la production horticole. L'élève apprend les techniques de base et les gestes professionnels nécessaires à la conduite d'une production légumière et fruitière.

La deuxième partie sera consacrée à la découverte de la maintenance des matériels spécifiques au domaine de la production horticole. Il s'agira de connaître les techniques, d'effectuer les gestes professionnels nécessaires à l'entretien et de réaliser les réparations courantes du matériel et des installations.

Où ?

Enseignement public

→ ALP de La Roche (Maré)

→ SEGPA du collège Francis Carco à Koutio (Dumbéa)

↘ CAP ADAL : Cuisine-Restaurant

Ce CAP rénové remplace le CAP ADAL AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques).

Pour quoi faire ?

Le titulaire du CAP ADAL Cuisine-Restaurant est apte à remplir les fonctions d'employé de cuisine et/ou d'employé de restaurant dans toutes formes ou produits de restauration.

A titre d'exemple, il peut exercer ses fonctions dans la restauration commerciale (restauration traditionnelle, à thème, restauration rapide, ...) ou dans la restauration collective (cuisine centrale, restauration scolaire, d'entreprises, traiteur, ...).

Il maîtrise à la fois les techniques de bases de la cuisine, de la commercialisation et du service en salle, techniques auxquelles il a été conjointement formé sur l'ensemble du cycle de formation d'une durée de deux années.

Selon la taille, le type de restauration, la catégorie de l'établissement et en fonction de son expérience, le titulaire du CAP ADAL Cuisine-Restaurant peut prétendre accéder progressivement à des postes à plus grandes responsabilités.

Continuer ses études :

Le titulaire de ce nouveau CAP peut compléter sa formation par une année supplémentaire visant l'obtention du CAP Cuisine ou du CAP Restaurant afin de se spécialiser dans l'un ou l'autre des deux métiers préparés (intégration en 2^{ème} année).

Où ?

Enseignement public

→ SEGPA du collège de Magenta

→ SEGPA du collège Francis Carco à Koutio (Dumbéa)

↘ CAP ADAL GEMM : Gestion et Entretien en Milieu Marin

La première partie : maintenance des moteurs (entretien et réparation des moteurs à essence (2 et 4 temps) ayant des puissances n'excédant pas les 40 à 50 chevaux.

La deuxième partie : maintenance des coques et des équipements (embarcations de taille limitée à 6/7 mètres, dont les matériaux sont en aluminium, en bois ou en fibre).

L'élève aura à installer un moteur HB et ses commandes à distance, régler une remorque, et entretenir ou réparer une coque.

L'élève recevra aussi une formation dans le domaine de la navigation, la connaissance du milieu marin, la sécurité à bord d'un bateau.

Où ?

Enseignement public

→ ALP d'Ouvéa (Fayaoué, Collège Shea Tiaou)

Le CAP ! de spécialité



© SAIO - Lycée St Jean XXIII

Pose-toi des questions sur :

■ **Les études** : Comment seront organisés les cours ? Quelles matières vais-je suivre ? Combien de stages vais-je faire ?

■ **Les débouchés** : Pour travailler où ? Pour exercer quel(s) métier(s) ? (activités, conditions de travail, qualités requises...).

■ **L'établissement** : A quelle distance se trouve-t-il ? Pourrais-je aller en internat ?

■ **Mes chances d'obtenir une place...**
Combien y-a-t-il de demandes pour une place ? Suis-je prioritaire pour cette formation ?

➤ Le CAP/CAPA (agricole) se prépare en 2 années d'études.

Avec plus de 200 spécialités, ce diplôme est très apprécié des employeurs. La formation vise l'acquisition de techniques précises pour apprendre un métier.

À noter : les CAP se préparent de deux façons, soit sous statut scolaire (en LP, en ALP ou en SEGPA), soit par l'apprentissage dans un centre de formation d'apprentis (CFA) ou dans une maison familiale et rurale (MFR).

■ Contenu de la formation :

- **Des enseignements généraux** (français, maths-sciences, histoire-géo, langue vivante...) occupent près de la moitié de l'emploi du temps (entre 14 heures et 16 heures). Ils se déroulent au lycée et certains sont appliqués à des activités professionnelles, par exemple la biologie dans le domaine des soins à la personne, ou les sciences physiques en électricité ;
- **Des enseignements technologiques et professionnels** (de 17 heures à 18 heures). Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques en atelier, en laboratoire, en intérieur ou en extérieur, en fonction de la spécialité du CAP/CAPA ;
- **Une période de formation en milieu professionnel** de 12 à 16 semaines (réparties sur 2 années) selon les spécialités.

■ Enseignements et horaires en 1^{ère} année de CAP de spécialité

Enseignements obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géo	3 h 30 ou 4 h ⁽¹⁾
Maths-sciences ⁽²⁾	3 h 30 ou 4 h ⁽¹⁾
Langue vivante	2 h
Arts appliqués et cultures artistiques	2 h
Éducation physique et sportive	2 h 30
Prévention santé environnement	1 h
Éducation civique, juridique et sociale	30 min
Enseignement technologique et professionnel	17 h ou 18 h
Aide individualisée ⁽³⁾	1 h
Enseignements facultatifs	
Atelier d'expression artistique	2 h
Atelier d'EPS	2 h
Total horaires hebdomadaires	de 33 h à 38 h

(1) Horaires variables selon la spécialité.

(2) Sciences appliquées ou sciences physiques en fonction de la spécialité.

(3) Cet horaire est réservé à certains élèves en français et/ou en maths.

➔ Les Unités localisées pour l'inclusion scolaire (ULIS)

Dans certains établissements, les ULIS accueillent les élèves en situation de handicap ou atteints de maladies invalidantes et proposent des dispositifs pédagogiques adaptés. Retrouvez les établissements qui accueillent les ULIS dans l'annuaire pages 25 à 27.

➔ Préparer un CAP en SEGPA

Vous pouvez parfois préparer un CAP dans une SEGPA, avec un suivi individualisé tenant compte de vos points forts et de vos difficultés.

■ Et après...

Le CAP est un diplôme d'insertion professionnelle. Il est néanmoins possible de continuer des études en intégrant une 1^{ère} professionnelle, avec un excellent dossier. D'autres formations permettent aussi de se spécialiser dans un domaine précis ou d'élargir ses compétences : la mention complémentaire (MC) en 1 an, la formation complémentaire d'initiative locale (FCIL) d'une durée variable.... Voir aussi en page 9.

INFO +

Les sections sportives en Lycée professionnel

Les sections sportives peuvent donner à l'élève la possibilité de concilier études et pratiques sportives renforcées. L'admission se fait en fonction de la décision d'orientation, du potentiel sportif et du dossier scolaire. Si vous souhaitez candidater, parlez-en à votre professeur d'EPS. Il vous accompagnera dans vos démarches. **Quatre disciplines sont proposées en CAP à Jules Garnier** : Football, Entretien et développement de soi, Volley Ball et Rugby.



© SMO - Lycée Professionnel
commercial et hôtelier scofield

Descriptifs des CAP par secteur et domaine d'activité

→ Contenu détaillé de chaque CAP sur le site <http://www.onisep.fr/voie-pro>

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
→ Secteur AGRICOLE		
Environnement	<p>→ CAPA Jardinier paysagiste</p> <p>L'ouvrier paysagiste aménage et entretient principalement les parcs, jardins et espaces verts ou terrains de sport. Il travaille pour une entreprise ou une mairie (ou autre collectivité territoriale) et effectue des travaux de jardinage : aménagement (drainage), arrosage, décoration... Il sait reconnaître les maladies, les parasites et met en œuvre des traitements. L'utilisation de matériels motorisés potentiellement dangereux (tondeuses, pelleuses...) et d'engrais ou produits phytosanitaires, nécessite le port d'équipements de protection. Il peut être amené à porter de lourdes charges. Son rôle ne se limite pas à la plantation. Il réalise l'entretien courant du matériel (diagnostic/réparation) et aussi des travaux de constructions paysagères avec une part de maçonnerie (pose de dallages, bordures...), de plomberie (installation de systèmes d'arrosage...) et d'électricité (éclairages...). Ses déplacements sont fréquents et son activité s'exerce par tous les temps.</p> <p><i>Idées métiers : ouvrier-ère paysagiste, jardinier-ère, élagueur-se</i></p>	LPO Mont-Dore* (pu) CFA Chambre d'Agriculture
	<p>→ CAPA Métiers de l'agriculture : Option Horticulture.</p> <p>Spécialité : productions fruitières, florales, légumières et pépinières. Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés polyvalents sur une exploitation horticole. Ils préparent les sols : labours, amendements, irrigation ; ils réalisent des opérations techniques liées à la culture : semis, greffe, bouturage, repiquage, rempotage... Ils entretiennent les cultures : arrosage, taille, effeuillage, élagage, éclaircissage des fruits. Ils appliquent les fertilisants et les traitements phytosanitaires. Ils sont aussi chargés de la récolte des produits (fruits, légumes, fleurs) et ils les conditionnent en fonction de leur destination.</p> <p><i>Idées métiers : horticulteur-trice, maraîcher-ère, ouvrier-ère agricole</i></p>	LPO du Mont-Dore* CFA Chambre d'Agriculture*
	<p>→ CAPA Métiers de l'agriculture : Option Arboriculture.</p> <p>Spécialité : production d'arbres fruitiers (verger). Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés polyvalents sur une exploitation arboricole. Ses activités sont essentiellement liées aux travaux manuels du verger tout au long du cycle de production : taille, palissage, travaux en vert, récolte. Ils participent également aux travaux de plantation. Ils peuvent être amenés à effectuer des travaux d'entretien de l'exploitation et des activités de conditionnement des fruits, en fonction de leur destination.</p> <p><i>Idées métiers : horticulteur-trice, maraîcher-ère, ouvrier-ère agricole</i></p>	CFA Chambre d'Agriculture*
	<p>→ CAPA Agriculture des régions chaudes.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme travaille en tant qu'ouvrier qualifié polyvalent dans une exploitation agricole ou un organisme au service de la production, de la polyculture-élevage ou de la production horticole.</p> <p>En production animale, il nourrit les animaux et veille à leur bien-être. Il observe et évalue leur état de santé et leur développement ; il surveille l'engraissement et la gestation. Il intervient à toutes les étapes de l'élevage.</p> <p>En production horticole, il procède à des repiquages, repotages et transplantations, entretient la production dans le respect des règles environnementales. En production végétale, il évalue l'état d'une parcelle en culture et indique les interventions à effectuer pour prévenir ou endiguer les invasions de parasites, ravageurs... Il maîtrise les techniques de semis et de plantation, de fertilisation, d'entretien de la culture, de récolte et de conditionnement. Il utilise les différents équipements et matériels liés à la conduite de la production.</p> <p><i>Idées métiers : ouvrier-ère agricole qualifié-e, conducteur-trice de machines agricoles</i></p>	LP agricole Do Néva (pr) Houailou
Services	<p>→ CAPA Services en milieu rural.</p> <p>Ce CAPA forme des employés qualifiés en services aux personnes et en accueil-vente.</p> <p>Accueil-vente : les employés travaillent dans les petits magasins de proximité, les ventes à la ferme, les marchés locaux, les supermarchés, les hypermarchés, les petites hôtelleries, les chambres ou tables d'hôtes et les villages de vacances. Services aux personnes : les diplômés exercent leur activité chez les particuliers, dans les maisons de repos, les maisons de cure, les maisons de retraite, les écoles maternelles, les centres de loisirs, les centres de vacances, les cantines scolaires et les restaurants d'entreprise</p> <p><i>Idées métiers : employé-e technique de collectivité, agent hospitalier, aide à domicile, assistant-e de vie</i></p>	LP agricole Do Néva (pr) Houailou
→ Secteur INDUSTRIEL		
Automobile	<p>→ CAP Maintenance de véhicules automobiles. Option A : véhicules particuliers :</p> <p>Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier chargé de l'entretien courant des véhicules, du diagnostic et de la réparation des pannes simples.</p> <p>Le titulaire de l'option A exerce son activité sur les voitures de tourisme et les véhicules utilitaires de petite taille. Il peut travailler dans les réseaux après-vente des constructeurs, les centres autos, les garages indépendants, dans certaines administrations.</p> <p><i>Idées métiers : garagiste, réparateur-trice automobile, contrôleur technique automobile</i></p>	SEP Jules Garnier (pu) ALP Koné (pu) CFA Chambre de métiers (A)

* ouverture conditionnelle à la carte des formations 2017

(suite) Descriptifs des CAP

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
(suite) Automobile	<p>→ CAP Maintenance de véhicules automobiles. Option B : véhicules de transports routiers</p> <p>Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier chargé de l'entretien courant des véhicules, du diagnostic et de la réparation des pannes simples.</p> <p>Le titulaire de l'option B exerce son activité sur les véhicules industriels, c'est-à-dire les poids lourds. Il peut travailler dans les entreprises de transport de voyageurs ou de marchandises, chez un concessionnaire, dans certaines administrations.</p> <p><i>Idées métiers : technicien-ne de maintenance poids lourds, contrôleur technique</i></p>	LP Guéneau Bourail (pr)
Bâtiment travaux publics	<p>→ CAP Carreleur mosaïste.</p> <p>Le carreleur mosaïste réalise les revêtements des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisines, salles de bains...) qu'à l'extérieur (façades, terrasses...). Il exerce ses activités dans une entreprise spécialisée en revêtement mais aussi dans une entreprise de maçonnerie, de plâtrerie ou de peinture. Hormis la préparation (découpe des carreaux) et la pose de carrelage, le titulaire de ce diplôme sait effectuer des petits travaux de maçonnerie pour la préparation du support sur lequel sera posé le revêtement : pose d'une chape pour éviter les infiltrations d'eau, construction d'un mur. Pour finir, il vérifie l'alignement, le niveau, la qualité des coupes et enfin l'esthétisme général de son travail.</p> <p><i>Idées métiers : carreleur-se</i></p>	LP Petro Attiti (pu)
	<p>→ CAP Installateur sanitaire.</p> <p>Dans une grande entreprise ou chez un artisan, le titulaire de ce diplôme est ouvrier professionnel et exerce des activités de plomberie : intervention sur compteurs d'eau, installation de salles de bains, piscines etc... Chez un particulier ou dans des locaux industriels ou commerciaux, il effectue des opérations de raccordements de canalisations du réseau d'eau à différents appareils sanitaires, d'installation de baignoires, bacs à douche, éviers. Il effectue aussi des travaux de remise en état de diverses natures dues à l'usure normale ou la vétusté : fuites d'eau, réparation de robinets, remplacement d'appareils etc.</p> <p><i>Idées métiers : plombier-ère</i></p>	LP Petro Attiti (pu) CFA Chambre de Métiers
	<p>→ CAP Maçon.</p> <p>L'ouvrier qualifié titulaire du CAP met en œuvre des pierres, des parpaings, des briques réunis par des matériaux de liaison (ciment). Il effectue aussi des enduits divers, plus particulièrement au mortier de ciment. Il est capable d'utiliser le béton armé pour la construction d'immeubles, ponts, barrages....</p> <p><i>Idées métiers : maçon-ne, façadier-ère, coffreur</i></p>	LP Petro Attiti (pu) ALP Koumac (pu) ALP Poindimié (pu) LP Gabriel Rivat Pouébo (pr)
	<p>→ CAP Maintenance de bâtiments de collectivités.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme exerce son activité dans les bâtiments gérés par des collectivités (communes, hôpitaux, entreprises, ...). Il connaît les différents matériaux et matériels, les modalités de leur mise en œuvre ou de leur installation, les causes de vieillissement et de panne. Il maîtrise les techniques de contrôle.</p> <p><i>Idées métiers : agent de maintenance des bâtiments, gardien-ne d'immeubles</i></p>	LP W. Haudra Lifou (pu) CFA Chambre des métiers
	<p>→ CAP Peinture applicateur de revêtements.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme peut appliquer en autonomie des peintures et des produits décoratifs. Il effectue des travaux de façade et participe à la mise en place d'harmonies colorées. Il peut être amené à poser des papiers peints et des revêtements muraux ou de sols collés.</p>	LP Petro Attiti (pu)
Bois ameublement	<p>→ CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme peut travailler au sein d'une entreprise de menuiserie, d'agencement ou de production de mobilier. En atelier, il fabrique principalement, à l'unité ou en série, des fenêtres, des volets, des portes, des placards et autres meubles en bois ou en matériaux dérivés, pouvant inclure des composants en verre ou en matériaux de synthèse. Il assure le suivi de la fabrication, le contrôle qualité des produits et la maintenance des machines et outils. Sur le chantier, le travail se limite à la pose du mobilier. Le menuisier doit cependant organiser et sécuriser son intervention, puis trier et faire évacuer les déchets.</p> <p><i>Idées métiers : menuisier-ère, agencier de salles de bains</i></p>	LP Petro Attiti LP Champagnat Païta (pr) CFA Chambre de Métiers
	<p>→ CAP Constructeur bois.</p> <p>Le constructeur bois fabrique et met en œuvre les structures lourdes qui font la solidité de l'ensemble d'un bâtiment. Ces ouvrages serviront de support pour l'intervention des couvreurs, plaquiste, etc.</p> <p>Il travaille au sein d'une entreprise de charpente ou de construction bois. En atelier, il scie, assemble et traite les différentes pièces des ouvrages (charpentes, poutres, bardages, parquets, escaliers...) d'après les relevés et les croquis qu'il a réalisés. Sur le chantier, il pose les structures et les ossatures et installe les menuiseries et les fermetures extérieures.</p> <p><i>Idées métiers : charpentier-ère bois, constructeur-trice de chalets</i></p>	LP Petro Attiti (pu) ALP de La Foa (pu) LP Champagnat Païta (pr)
Electrotechnique énergétique	<p>→ CAP Préparation et Réalisation d'Ouvrages Electriques.</p> <p>Les professionnels qui ont suivi cette formation réalisent les installations électriques des logements, immeubles de bureau, établissements publics (écoles, hôpitaux), entreprises industrielles. Leur domaine d'intervention porte sur l'éclairage, la distribution de faible puissance, la distribution de puissance (limitée à la pose et au raccordement), la mise en place de dispositifs de communication (interphones...), d'alarme et de sécurité, ou de gestion technique du bâtiment : contrôle du chauffage, des ascenseurs... Ils exécutent leur travail d'après plans et schémas, sous la conduite d'un supérieur hiérarchique.</p> <p><i>Idées métiers : Electricien-ne installateur-trice, monteur câbleur</i></p>	LP Pédro Attiti (pu) LP Augustin Ty Touho (pu) LP Champagnat Païta (pr) CFA Chambre de métiers
	<p>→ CAP Froid et climatisation.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme installe, règle et met en œuvre des appareils de production de froid. Il réalise des travaux de confection de tuyauterie et de câblage électrique. En outre, il entretient et dépanne les installations frigorifiques.</p> <p><i>Idées métiers : Frigoriste, monteur-se dépanneur-se en équipement frigorifique et de climatisation</i></p>	LP Augustin Ty Touho (pu) CFA Chambre de métiers

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
Maintenance	<p>→ CAP Réparation et Entretien des Embarcations de Plaisance.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier chargé de l'entretien courant, du diagnostic et de la réparation des pannes de bateaux de plaisance, embarcations semi-rigides, voiliers et embarcations nautiques à moteur comme les scooters des mers.</p> <p><i>Idées métiers : mécanicien-ne bateaux</i></p>	LP Guéneau Bourail LP (pr) Augustin Ty Touho (pu)
	<p>→ CAP Maintenance des matériels option matériels de parcs et jardins</p> <p>Son titulaire exerce des fonctions d'ouvrier qualifié chargé des tâches de maintenance dans les entreprises assurant la vente, la location, l'entretien du matériel de parcs et jardins, ou dans les entreprises ou collectivités utilisant ce matériel (motoculteurs, tondeuses, tronçonneuses, tailleuses de haies etc).</p> <p><i>Idées métiers : mécanicien-ne réparateur-trice de matériels de parcs et jardins</i></p>	ALP Poindimié (pu) ALP La Foa (pu)
	<p>→ CAP Maintenance des matériels option tracteurs et matériels agricoles</p> <p>Son titulaire exerce des fonctions d'ouvrier qualifié chargé des tâches de maintenance dans les entreprises. Il prépare et organise ses interventions sur les machines agricoles. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles.</p> <p><i>Idées métiers : mécanicien-ne réparateur-trice en matériel agricole</i></p>	LP Guéneau Bourail (pr)
	<p>→ CAP Maintenance des matériels option matériels de travaux publics et de manutention.</p> <p>Ce professionnel fait de la maintenance préventive sur des chariots industriels, nacelles, pelleteuses, grues et autres machines. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles.</p> <p><i>Idées métiers : technicien-ne de maintenance, conducteur-trice d'engins de travaux publics</i></p>	LP Guéneau Bourail (pr)
Métallurgie	<p>→ CAP Réalisation en chaudronnerie industrielle.</p> <p>Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié qui fabrique des produits par déformation de métaux en feuilles, d'épaisseur fine ou moyenne (tôles, plaques, profilés en acier, aluminium, cuivre...). Les produits fabriqués sont multiples : chaudières, carrosseries automobiles, charpentes. Enfin, il contrôle la qualité et la conformité des pièces qu'il a réalisées avant d'effectuer le montage ou l'assemblage (par soudage, boulonnage, rivetage...) de l'ouvrage. Il assure par ailleurs la maintenance préventive de ses outils de travail.</p> <p><i>Idées métiers : soudeur-se, charpentier-ère métallique, chaudronnier-ère</i></p>	LP Jules Garnier (pu)
	<p>→ CAP Serrurier Métallier.</p> <p>Le titulaire du CAP Serrurier métallier usine, ajuste et assemble les différentes parties d'un ouvrage puis les installe. Les ouvrages de métallerie sont présents en serrurerie, construction ou menuiserie métalliques, agencement, ferronnerie (serrures, blindage, balcons, rampes, escaliers, vérandas). En atelier, le métallier assure la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties. Il analyse les dessins et la gamme de fabrication, choisit les moyens à mettre en œuvre, positionne la matière première, installe les outils, conduit l'usinage, réalise le montage-assemblage... Sur chantier, il participe à la pose de l'ouvrage. Sa formation lui permet d'intervenir sur des produits de formes différentes (plats, profilés) et des matériaux aussi divers que l'acier, les alliages d'aluminium ou de cuivre, les matières plastiques.</p> <p><i>Idées métiers : charpentier-ère métallique, métallier-ère</i></p>	LP Jules Garnier (pu) CFA chambre des métiers
Vêtements-mode	<p>→ CAP métiers de la mode - vêtement flou.</p> <p>Ce professionnel de la couture réalise des vêtements à l'unité à partir de matières souples (soie, synthétique, polyester, velours, mousseline, etc...) et participe à la réalisation technique d'un modèle. Il identifie les matériaux, évalue les proportions, prend les mesures et dessine le patron. Il connaît parfaitement les matières qu'il emploie et sélectionne les fournitures en fonction de la matière travaillée. Le couturier intervient lors du découpage, du piquage et du repassage. Il assure les travaux de préparation à l'essayage, y participe et effectue les rectifications. Enfin, il est à même d'effectuer une maintenance de premier niveau sur les matériels.</p> <p><i>Idées métiers : couturier-ère, tailleur</i></p>	LP Jean XXIII Paita (pr)

➤ Secteur TERTIAIRE

Alimentation	<p>→ CAP Boulanger</p> <p>Le titulaire de ce CAP fabrique différents types de pains spéciaux (complets, aux céréales, aux noix, aux raisins...). Il sait également fabriquer des viennoiseries (croissants, brioches, petits pains...) et peut assurer une activité de traiteur. Il propose alors des pizzas, des quiches, des sandwiches. Le boulanger travaille dans un commerce artisanal, une boulangerie industrielle ou une grande surface.</p> <p><i>Idées métiers : boulanger-ère</i></p>	CFA chambre des métiers
	<p>→ CAP Boucher.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial jusqu'à la préparation de morceaux en vue de leur mise en vente. Il doit être capable de couper, désosser, séparer le muscle, parer, ficeler, présenter à l'étal et décorer.</p> <p><i>Idées métiers : boucher-ère, commerçant-e en alimentation</i></p>	CFA chambre des métiers
	<p>→ CAP Charcutier-traiteur.</p> <p>Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur confectionne des jambons, des pâtés, des saucissons à partir de viande de porc. Principalement artisanal, son travail est diversifié et créatif comme traiteur, il fabrique des plats cuisinés et peut organiser des buffets. Il réalise tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes...</p> <p><i>Idées métiers : charcutier-ère traiteur, opérateur-trice de fabrication</i></p>	LP Jean XXIII Paita (pr)

(suite) Descriptifs des CAP

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
(suite) Alimentation	<p>→ CAP Pâtissier.</p> <p>Le titulaire de ce CAP sait préparer et cuire les différentes pâtes et garnitures avec lesquelles il confectionne des gâteaux qu'il décore. Il exécute aussi des pièces pour lunch, éventuellement des plats préparés. Il fabrique des bonbons et des friandises à base de chocolat, sucre et pâte d'amande ainsi que des glaces et des sorbets. Salarié, il exerce en pâtisseries confiseries artisanales, dans les restaurants, en entreprises industrielles, etc. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.</p> <p><i>Idées métiers : pâtissier-ère, opérateur-trice de fabrication</i></p>	<p>LP commercial et hôtelier (pu)</p> <p>CFA chambre des métiers</p>
	<p>→ CAP Employé de commerce multi-spécialités.</p> <p>Le titulaire de ce CAP travaille soit dans les commerces de détail, soit dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. En vente conseil, le diplômé connaît particulièrement bien les produits. En vente visuelle, il connaît bien les techniques de mise en rayon. Les tâches de cet employé consistent à accueillir le client et rechercher ses besoins. Il sait vendre un produit en argumentant et en traitant les objections. Il sait aussi encaisser, réceptionner les produits, participer au suivi des stocks et mettre en rayon de manière attractive.</p> <p><i>Idées métiers : caissier-ère, employé-e de libre-service, vendeur-euse de produits alimentaires</i></p>	<p>LP commercial et hôtelier (pu)</p> <p>LP Saint Pierre Chanel La Conception (pr)</p>
	<p>→ CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires.</p> <p>Employé dans le commerce de détail, il accueille le client et vend les produits alimentaires. Placé sous l'autorité du commerçant ou du responsable du point de vente ou du rayon, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. Il lui présente les caractéristiques techniques et commerciales des produits, le conseille et conclut la vente. L'option produits alimentaires permet de travailler dans les commerces alimentaires de détail et chez les grossistes de produits frais ou secs. <i>Idées métiers : vendeur-euse de produits alimentaires, employé-e de Libre-service</i></p>	<p>LP commercial et hôtelier (pu)</p>
	<p>→ CAP Employé de vente spécialisé. Option B produits d'équipements courants.</p> <p>Employé dans les magasins spécialisés "équipement de la maison ou de la personne", "articles de sport et de loisirs", "produits liés à la vente en animalerie" ou dans les rayons spécialisés de la grande distribution, le titulaire de ce CAP accueille le client et vend les produits. Il informe, conseille la clientèle sur la fabrication, l'utilisation des produits, contribue à la fidélisation du client. Il participe à la réception, la préparation et la mise en valeur des produits et, le cas échéant, à l'expédition. L'activité, la tenue et la présentation de l'employé doivent répondre aux exigences, notamment en matière d'hygiène.</p> <p><i>Idées métiers : vendeur-euse, employé-e de libre-service</i></p>	<p>LP Saint Pierre Chanel La Conception (pr)</p>
	<p>→ CAP Vendeur magasinier en pièces de rechange et d'équipements automobiles.</p> <p>Le titulaire de ce CAP est employé dans les entrepôts, magasins, ateliers... où sont réceptionnés, gérés, stockés, conditionnés, vendus, expédiés des produits du secteur automobile. Outre la connaissance des produits, il sait réceptionner les marchandises, vérifier leur qualité, participer à la gestion des stocks, préparer et expédier les commandes, accueillir et conseiller les clients.</p> <p><i>Idées métiers : vendeur-euse magasinier en fourniture automobile</i></p>	<p>LP François d'Assise Bourail (pr)</p>
Hôtellerie Restauration	<p>→ CAP Agent polyvalent de restauration.</p> <p>Le titulaire de ce CAP assure la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective. Il prépare, assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il entretient les locaux et nettoie les matériels et la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.</p> <p><i>Idées métiers : employé-e de restaurant, employé-e de restauration collective</i></p>	<p>ALP Koné (pu)</p> <p>LP J. Vakié Houailou (pr)</p>
	<p>→ CAP Cuisine.</p> <p>Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.</p> <p><i>Idées métiers : Cuisinier-ère, commis de cuisine</i></p>	<p>LP Commercial et hôtelier (pu)</p> <p>LP Augustin Ty Touho (pu)</p> <p>LP W. Haudra Lifou (pu)</p> <p>ALP La Foa (pu)</p> <p>LP Jean XXIII Païta (pr)</p> <p>LP Gabriel Rivat Pouebo (pr)</p> <p>CFA Chambre de métiers</p>
	<p>→ CAP Restaurant.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.</p> <p><i>Idées métiers : serveur-euse en restaurant, barman-aid, garçon de café</i></p>	<p>LP Commercial et hôtelier (pu)</p> <p>LP W. Haudra Lifou (pu)</p> <p>ALP Koumac (pu)</p> <p>ALP La Foa (pu)</p> <p>LP Jean XXIII Païta (pr)</p> <p>LP Gabriel Rivat Pouebo (pr)</p>

* ouverture conditionnelle à la carte des formations 2017

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
	<p>→ CAP Services en brasserie-café.</p> <p>Ce diplôme prépare au métier de serveuse ou garçon de café. Le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries. Il participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les desserts, les meubles réfrigérés ou la cave du jour. Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il peut être amené à réaliser des préparations simples et à se charger de la présentation de certains mets ou de boissons.</p> <p><i>Idées métiers : garçon de café, barman-aid, serveur-euse</i></p>	LP Commercial et hôtelier (pu)
Logistique transport	<p>→ CAP Opérateur/trice logistique.</p> <p>Ce CAP forme des professionnels capables de gérer un stock de marchandises. On y apprend à réceptionner les produits, à les stocker dans des endroits appropriés à l'aide d'engins (élévateurs, transpalettes...), à tenir à jour les fichiers du stock sur ordinateur, à préparer les commandes et expédier les produits, à déclencher les réapprovisionnements et faire des inventaires.</p> <p><i>Idées métiers : manutentionnaire, magasinier cariste, préparateur-trice de commandes</i></p>	LP Commercial et hôtelier (pu)
Santé Social Services	<p>→ CAP Agent de propreté et d'hygiène</p> <p>Le titulaire de ce CAP travaille en tant qu'agent de nettoyage ou en tant que conducteur d'engins dans une entreprise de propreté ou au sein du service d'entretien d'une entreprise industrielle (agroalimentaire, pharmaceutique...) ou d'une collectivité (établissement de soins, crèche...). L'entretien, la remise en état et la rénovation des locaux constituent ses principales activités. Il doit également contrôler les prestations réalisées afin d'améliorer la qualité du service. De la préparation à la clôture du chantier, il est responsable des équipements, des matériels et des produits qu'il utilise (nettoyage, rangement, maintenance).</p> <p><i>Idées métiers : agent de nettoyage, conducteur-trice d'engins de nettoyage</i></p>	Cette section est transférée du Lycée Escoffier vers le LPO du Mont Dore (pu)
	<p>→ CAP Assistant technique en milieu familial et collectif.</p> <p>Ce diplôme forme des ouvriers ou employés qualifiés, capables de veiller à l'installation des usagers, d'assurer leur confort. Ils participent à l'organisation du cadre de vie : nettoyage, entretien du linge, service des repas. Ils jouent un rôle d'aide dans les activités quotidiennes des personnes (animation pour les enfants, soins corporels aux personnes âgées).</p> <p><i>Idées métiers : aide à domicile, valet-femme de chambre, agent hospitalier, aideménager-ère</i></p>	LP Jean XXIII Païta (pr)
	<p>→ CAP Petite enfance.</p> <p>Le titulaire de ce CAP est un professionnel qualifié compétent pour l'accueil et la garde des jeunes enfants. Il assure en outre l'entretien courant et l'hygiène des locaux et des équipements. Par ses activités (aide à la prise des repas, soins d'hygiène corporelle, jeux divers...), il contribue à leur éducation. Il les aide à acquérir leur autonomie (vestimentaire, alimentaire, motrice). Il participe à leur développement affectif et intellectuel. Le titulaire de ce CAP peut travailler en école maternelle, en crèche, en halte-garderie ou en centre de vacances... Il exerce souvent des fonctions d'agent spécialisé des écoles maternelles.</p> <p><i>Idées métiers : assistant-te maternel-le, agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM)</i></p>	LP Jean XXIII Païta (pr)
	<p>NOUVEAU</p> <p>→ CAP Propreté de l'environnement urbain-collecte et recyclage.</p> <p>Cette formation permet d'accéder aux emplois liés à la récupération et au recyclage des déchets. On retrouve ces diplômés dans le secteur du nettoyage, de la collecte des déchets et dans le traitement et la valorisation des déchets.</p> <p><i>Idées métiers : conducteur-trice d'engins de nettoyage, équipier-ère de collecte, agent d'accueil et de contrôle de déchetterie, conducteur-trice de benne à déchets</i></p>	LPO du Mont Dore (pu)
	<p>→ CAP Agent de sécurité</p> <p>L'agent de sécurité assure la surveillance et le gardiennage des marchandises et des locaux, ainsi que la protection des personnes. Le plus souvent salarié d'une entreprise de gardiennage ou de services, il peut aussi être employé directement par une entreprise possédant un service de sécurité intégré. Seul ou en équipe, il exerce principalement des missions de prévention et dissuasion des actes de malveillance et de négligence (intrusion, vol, dégradations...); des missions de prévention et lutte contre tout événement perturbant la sécurité (incendies, inondations, incidents techniques...). Il participe aussi au maintien de conditions normales d'hygiène et de sécurité et administre les premiers secours aux blessés ou aux personnes prises de malaise.</p> <p>L'accès à ces formations est soumis à des tests d'aptitude physique. Prenez contact rapidement avec les établissements (dossiers à télécharger)</p>	LP Pétro Attiti (pu) LP J. Vakié Houailou (pr)
Soins esthétiques	<p>→ CAP Coiffure.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme est un professionnel compétent dans les techniques d'hygiène, de soins, de coupe, de mise en forme et de coiffage de la chevelure. Il exerce des activités commerciales de prestations de services et de vente de produits.</p>	CFA chambre des métiers
	<p>→ CAP Esthétique, Cosmétique, Parfumerie.</p> <p>Le titulaire de ce CAP est un spécialiste des soins de beauté, du visage et du corps. Il assure différents types de soins corporels. Il applique des produits de beauté sur la peau, réalise des maquillages, des épilations et des soins des mains (en particulier des ongles). Il conseille la clientèle dans le choix et l'utilisation des produits de beauté et les vend. Il participe à la gestion des stocks, à la réalisation d'étalages....</p>	CFA chambre des métiers

Le BAC PRO !

© S110 - Lycée Jules Garnier



Pose-toi des questions sur :

■ **Les études** : Comment seront organisés les cours ? Quelles matières vais-je suivre ? Combien de stages vais-je faire ?

■ **Les débouchés** : Pour travailler où ? Pour exercer quel(s) métier(s) ? (activités, conditions de travail, qualités requises...).

■ **L'établissement** : A quelle distance se trouve-t-il ? Pourrais-je aller en internat ?

■ **Mes chances d'obtenir une place...** Combien y-a-t-il de demandes pour une place ? Suis-je prioritaire pour cette formation ?

➤ Le bac professionnel se prépare en 3 années d'études :

- 2^{nde} professionnelle,
- 1^{ère} professionnelle
- Terminale professionnelle.

Ce diplôme offre une qualification reconnue sur le marché de l'emploi. La 2^{nde} pro aborde un champ professionnel (assez large) ou une filière (plus spécialisée). Elle vous prépare à un bac pro précis que vous choisissez en fin de troisième.

À noter : les bac pro peuvent se préparer de deux façons, soit sous statut scolaire (en LP), soit par l'apprentissage dans un centre de formation d'apprentis (CFA).

■ Contenu de la formation :

- Des enseignements généraux identiques quelle que soit la spécialité du bac pro ;

- Des enseignements professionnels et des enseignements généraux liés à la spécialité, avec des différences selon que le bac pro relève du secteur des services ou de la production ;

- Une période de formation en milieu professionnel de 22 semaines (réparties sur 3 années) selon les spécialités ;

- Un accompagnement personnalisé proposé en fonction de vos besoins et de vos projets personnels (aide individualisée, tutorat, soutien, module de consolidation...).

■ Enseignements et horaires de la 2^{nde} professionnelle

Secteur des SERVICES	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements généraux	
Français, histoire-géo, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h environ
Langue vivante (1 et 2)	4 h environ
Arts appliqués et cultures artistiques	1 h
Education physique et sportive	2 h ou 3 h
Accompagnement personnalisé	2 h 30
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Total horaires hebdomadaires	de 32 h 30 à 33 h 30

Secteur de la PRODUCTION	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements généraux	
Français, histoire-géo, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences physiques et chimiques	4 h environ
Langue vivante	2 h environ
Arts appliqués et cultures artistiques	1 h
Education physique et sportive	2 h ou 3 h
Accompagnement personnalisé	2 h 30
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Économie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Total horaires hebdomadaires	de 33 h 30 à 34 h 30

* Horaires variables selon l'établissement, d'une année à l'autre

Le **bac professionnel agricole** comprend aussi des enseignements à l'initiative des établissements, un stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable (1 semaine en 2^{nde} pro) et une mise à niveau des élèves.

Retrouvez les enseignements et les horaires de la voie professionnelle agricole sur <http://agriculture.gouv.fr/enseignementagricole/>

■ Et après...

Si le bac pro est un diplôme d'insertion professionnelle, il peut aussi permettre l'accès à l'enseignement supérieur, principalement en BTS. D'autres formations permettent aussi de se spécialiser dans un domaine précis ou d'élargir ses compétences : la mention complémentaire (MC) en 1 an, la formation complémentaire d'initiative locale (FCIL) d'une durée variable... Voir aussi page 9.

INFO +

Les sections sportives en lycée professionnel

Les sections sportives peuvent donner à l'élève la possibilité de concilier études et pratiques sportives renforcées.

L'admission se fait en fonction de la décision d'orientation, du potentiel sportif et du dossier scolaire. Si vous souhaitez candidater, parlez-en à votre professeur d'EPS. Il vous accompagnera dans vos démarches.

Quatre disciplines sont proposées en 2^{nde} professionnelle :

- Football (Jules Garnier, Do Kamo) ;
- Entretien et développement de soi (Jules Garnier) ;
- Volley Ball (Jules Garnier) ;
- Rugby (Jules Garnier).

Descriptifs des BAC PRO

par secteur et domaine d'activité

→ Contenu détaillé de chaque BAC PRO sur le site <http://www.onisep.fr/voie-pro>

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
↘ Secteur AGRICOLE		
Environnement	<p>→ Bac professionnel Aménagements paysagers</p> <p>Ce Bac pro donne les compétences pour étudier et réaliser un chantier d'aménagements paysagers, qu'il s'agisse de travaux d'entretien des installations et des infrastructures ou de la création d'espaces verts et de jardins. Une place importante de la formation est accordée à la connaissance du végétal.</p> <p><i>Idées métiers : jardinier-ère paysagiste, conducteur-trice de travaux de chantiers d'espaces verts</i></p>	Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie Pouembout (pu)
	<p>→ Bac professionnel : Gestion des milieux naturels et de la faune.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme contribue à la sauvegarde des espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Il prépare et assure le bon déroulement d'un chantier de mise en valeur du milieu qu'il gère, assure des actions d'animation, de vulgarisation, de promotion de ses produits, des espèces qui le peuplent. Il assure aussi la veille permanente et l'observation de l'état écologique de l'environnement ainsi que certains travaux d'entretien. Il travaille pour un employeur privé ou associatif public, un employeur territorial ou d'Etat.</p> <p><i>Idées métiers : technicien-ne de l'environnement, agent technique des parcs nationaux, animateur-trice nature</i></p>	Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie Pouembout (pu)
	<p>→ Bac professionnel : Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante cultures.</p> <p>Ce diplôme forme des responsables d'exploitation agricole ou des salariés agricoles capables de mettre en œuvre les différentes activités de production, de transformation, de commercialisation de produits et de services dans l'exploitation agricole. Ils assurent la gestion administrative, économique et financière de l'exploitation au quotidien et à long terme. Ils maîtrisent la conduite d'une production végétale de la préparation du sol à la récolte, le conditionnement et la commercialisation du produit. Ils conduisent un élevage : alimentation, reproduction, contrôle sanitaire du troupeau. Ils choisissent et utilisent les différents équipements et matériels agricoles. Ils peuvent assurer des activités de vente de produits transformés, d'hébergement et de restauration à la ferme, de sensibilisation à l'environnement.</p> <p><i>Idées métiers : exploitant-e agricole, conducteur-trice de machines agricoles, employé-e agricole</i></p>	Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie Pouembout (pu)
Exploitation	<p>→ Bac professionnel : Productions végétales - agroéquipement spécialité productions horticoles.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro travaille en tant qu'ouvrier hautement qualifié ou responsable d'exploitation dans les secteurs des productions florales, légumières, fruitières ou en pépinière. Il procède à la préparation du sol et à la plantation ou au semis, il surveille la croissance des plants. Il prend en charge l'arrosage, la veille sanitaire, la fertilisation... Il participe à la récolte en respectant les critères de calibre et de qualité. Le cas échéant, il assure le stockage et le conditionnement des produits en vue de leur commercialisation.</p> <p><i>Idées métiers : horticulteur-trice, maraîcher-ère, chef de culture légumière, commerçant-e horticole</i></p>	LP agricole Do Néva (pr) Houailou
	↘ Secteur INDUSTRIEL	
Automobile	<p>→ Bac professionnel Maintenance de véhicules automobiles option A : véhicules particuliers</p> <p>Le titulaire de ce bac pro est un technicien d'atelier. Sa formation lui permet d'établir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. Il élabore une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts induits, effectue les réparations ou donne au personnel d'exécution les indications nécessaires pour le faire. Il organise et gère un atelier de manière à en optimiser le fonctionnement. Il est chargé d'accueillir et de conseiller la clientèle.</p> <p><i>Idées métiers : mécanicien-ne automobile, électronicien-ne automobile, contrôleur technique</i></p>	SEP Jules Garnier (pu) ALP Koné (pu) LP Guéneau Bourail (pr)
	<p>→ Bac professionnel maintenance des véhicules option B : véhicules de transports routiers</p> <p>Le titulaire de ce bac est un technicien d'atelier. Sa formation lui permet d'établir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. Il élabore une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts induits, effectue les réparations ou donne au personnel d'exécution les indications nécessaires pour le faire. Il organise et gère un atelier de manière à en optimiser le fonctionnement. Il est chargé d'accueillir et de conseiller la clientèle.</p> <p><i>Idées métiers : technicien-ne de maintenance des poids lourds, responsable de service après-vente</i></p>	LP Guéneau Bourail (pr)
	<p>→ Bac professionnel maintenance des véhicules option C : Motocycles</p> <p>Le titulaire de ce bac est un technicien d'atelier. Sa formation lui permet d'établir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. Il élabore une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts induits, effectue les réparations ou donne au personnel d'exécution les indications nécessaires pour le faire. Il organise et gère un atelier de manière à en optimiser le fonctionnement. Il est chargé d'accueillir et de conseiller la clientèle.</p> <p><i>Idées métiers : mécanicienne moto, contrôleur technique</i></p>	SEP Jules Garnier (pu)

(suite) Descriptifs des BAC PRO

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
Bâtiment travaux publics	<p>NOUVEAU</p> <p>→ Bac pro agencement de l'espace architectural</p> <p>Le titulaire de ce bac professionnel est un technicien de l'agencement. Il intervient en bureau d'études pour participer à la conception technique du projet. Sur un chantier, il organise la mise en œuvre d'ouvrages d'agencement et d'aménagements extérieurs et intérieurs dans le respect du parti architectural et décoratif du projet.</p> <p><i>Idées métiers : agencement de cuisines et de salles de bains</i></p>	LP Petro Attiti (pu) (Recrutement alterné avec le Bac pro technicien menuisier agencement)
	<p>→ Bac professionnel Technicien d'études du bâtiment. Option A études et économie de la construction</p> <p>Cette formation est axée sur l'acquisition de connaissances techniques et économiques dans tous les domaines de la construction.</p> <p>Le titulaire de l'option études et économie est un professionnel qualifié connaissant les matériaux, les techniques de construction et leurs coûts particuliers. Il effectue des relevés à la main puis les transpose. Il participe à l'élaboration d'un dossier d'étude de construction, exploite les notes de calcul, prépare les dessins d'exécution. Il planifie les opérations de chantier, met au point les méthodes et les procédés de fabrication. En tant que responsable de chantier, il prépare le travail, détermine les besoins en personnel et en matériel, décompose l'ouvrage en ouvrages élémentaires, décrit les travaux, répartit les tâches et suit le travail. En fin de chantier, il prend en charge la facturation. Il est formé à la gestion économique de base des travaux. Il a un rôle de coordonnateur entre le bureau et le chantier, les documents et l'activité réelle.</p> <p><i>Idées métiers : métreur, dessinatrice DAO, technicien d'études de prix</i></p>	LP Petro Attiti (pu) LP Do Kamo (pr)
	<p>→ Bac professionnel Technicien d'études du bâtiment Option B assistant en architecture</p> <p>Cette formation est axée sur l'acquisition de connaissances techniques et économiques dans tous les domaines de la construction.</p> <p>Le titulaire de l'option assistant en architecture intervient dans trois domaines sous contrôle de sa hiérarchie : les travaux d'architecture, les études techniques et/ou administratives ainsi que le suivi des travaux non complexes ne nécessitant pas d'engagements importants de la maîtrise d'ouvrages. Après avoir fait les relevés et la description d'ouvrages pour le projet d'études, il réalise les esquisses, les maquettes et les perspectives. Pour cela, il utilise les techniques et logiciels graphiques de CAO, DAO et traitement d'images. En études techniques et/ou administratives, il participe à la construction de dossiers, à la vérification de documents graphiques, à la quantification et à l'estimation partielle d'un projet.</p> <p><i>Idées métiers : assistant-e d'architecte</i></p>	LP Petro Attiti (pu) LP Do Kamo (pr)
	<p>→ Bac professionnel Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme réalise, à partir de directives, sur des chantiers de construction neuve, de rénovation ou de réhabilitation, l'ensemble des travaux de gros œuvre dans les secteurs suivants : construction de maisons individuelles, de bâtiments divers, d'ouvrages d'art, travaux de maçonnerie générale, fabrication d'éléments en béton pour la construction. Il peut travailler dans une entreprise artisanale ou une PME ou dans une grande entreprise. Son activité requiert dès le départ une bonne connaissance des matériaux et de leur mise en œuvre, des matériels, des règles techniques et de sécurité. Il doit pouvoir mettre en œuvre des matériels de technologie avancée, effectuer les relevés des différentes parties d'ouvrage et prendre en compte les normes qualitatives et environnementales en vigueur.</p> <p><i>Idées métiers : chef d'équipe, chef de chantier, coffreur, maçon</i></p>	LP Pédro Attiti (1) LP Gabriel Rivat Pouébo (pr)
Bois Ameublement	<p>→ Bac professionnel technicien Constructeur bois.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre des ouvrages de structure, d'ossature et de charpente en bois ou en matériaux dérivés du bois. Son activité consiste à préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et des normes de la construction bois et des contraintes de l'entreprise. Il réalise les ouvrages, organise, anime et gère le suivi de la réalisation d'un chantier de construction bois dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers et compagnons professionnels.</p> <p><i>Idées métiers : charpentier-ère bois, menuisier-ère</i></p>	LP Pédro Attiti (pu)
	<p>→ Bac professionnel Technicien menuisier agencement.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, salles de bains, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion... Son activité consiste à préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise. Il réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en œuvre de la menuiserie et de l'agencement. Il organise, anime et gère le suivi de la réalisation du chantier dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers</p> <p><i>Idées métiers : menuisier-ère, agencement de salles de bains</i></p>	LP Champagnat Païta (pr)
Electrotechnique Energétique	<p>→ Bac professionnel Electrotechnique, énergie, équipements communicants.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme intervient dans la production, le transport, la distribution et la transformation de l'énergie électrique. Il est chargé de la réalisation, de la mise en service et de la maintenance des installations électriques et des réseaux, de l'organisation et de la planification des chantiers. Du fait de l'évolution des techniques et des technologies, il intervient également sur les réseaux et équipements de téléphonie ou sur ceux liés à la sécurité des personnes et des biens.</p> <p><i>Idées métiers : électricien-ne installateur, installateur-trice en télécoms, monteur-cableur</i></p>	LP Pédro Attiti (pu) LP Augustin Ty Touho (pu) LP Champagnat Païta (pr)

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
	<p>NOUVEAU</p> <p>→ Bac professionnel systèmes numériques</p> <p>Le titulaire de ce bac pro possède les compétences permettant de préparer, d'installer, de réaliser, de mettre en service et d'assurer la maintenance préventive, corrective et curative (diagnostic, dépannage et réparation) de différents systèmes :</p> <p>Option A : sûreté et sécurité des infrastructures, de l'habitat et du tertiaire (SSIHT)</p> <p>Option B : audiovisuel, réseau</p> <p>Option C : réseaux informatiques et systèmes communicants</p> <p><i>Idées métiers : technicien-ne de service après-vente informatique, réparateur-trice en électroménager</i></p>	LPO Du Mont Dore (pu)
	<p>→ Bac professionnel Technicien du froid et du conditionnement de l'air.</p> <p>Ce bac pro permet de travailler dans le secteur industriel de la production de froid et de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire. En fonction de ses instructions de travail, le titulaire de ce diplôme planifie, prépare et effectue l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques avant leur mise en service. Il doit également pouvoir entretenir, inspecter, vérifier les systèmes installés, et les réparer en cas de défaillance technique. Il contrôle toujours son propre travail et consigne son activité dans le registre normalement associé à toute installation. Il doit respecter à tout moment les normes de protection de l'environnement, de qualité, de sécurité et d'efficacité énergétique.</p> <p><i>Idées métiers : frigoriste, technicien-ne de maintenance en génie climatique</i></p>	LP Pétro Attiti (pu)
	<p>→ Bac professionnel Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro est un technicien professionnel chargé de la réalisation d'équipements énergétiques et climatiques. Son activité est centrée sur la réalisation d'installations et l'organisation de chantiers dans les domaines de la climatisation, de la ventilation, du thermique et du sanitaire. La réalisation d'installations comprend l'implantation des équipements, le raccordement des matériels, la mise en place et le branchement de dispositifs électriques, la configuration de la régulation. L'organisation de chantiers inclut la prise en compte d'un planning, la répartition des tâches, la réception de matériels, le suivi de travaux et la mise en service..</p> <p><i>Idées métiers : monteur-euse en installations énergétiques et climatiques, plombier chauffagiste...</i></p>	LP Pétro Attiti (pu)
	<p>→ Bac professionnel technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques</p> <p>Le titulaire de ce bac pro est un professionnel chargé de la maintenance préventive et corrective des installations énergétiques et climatiques de toutes tailles et de tous types. Appelé à travailler dans des entreprises de différents tailles, il peut exercer des missions de dépannage, de mise au point ou de mise en service. Il intervient sur des installations sanitaires, thermiques et de climatisation</p> <p><i>Idées métiers : technicien de maintenance en génie climatique, responsable de service après-vente</i></p>	LP Augustin Ty Touho (pu)
Maintenance	<p>→ Bac professionnel Maintenance des matériels. Option A : matériels agricoles</p> <p>Sous le contrôle du chef d'atelier, le titulaire de ce bac pro organise les interventions sur les machines. Il peut s'agir d'entretien, de réparation ou d'adaptation. Il établit le diagnostic, estime le coût de l'intervention, prévoit les moyens matériels nécessaires, désigne le personnel d'exécution. Il planifie les opérations, du démontage aux essais de remise en service. Il contrôle le travail et fait respecter les règles de sécurité. En cas de besoin, il est capable d'effectuer lui-même les réparations. Ses activités ne sont pas seulement techniques : il participe à la gestion des stocks et à la commande de pièces, et collabore avec les services administratifs (facturation, commandes, devis). Par ailleurs, il exerce un rôle de conseil auprès des utilisateurs en matière d'achat, de conditions d'emploi du matériel ou de modifications d'équipements. Apté à argumenter sur les avantages d'un produit ou d'un service, il participe également aux opérations commerciales. Ce mécanicien doit suivre des matériels de plus en plus complexes en raison de l'évolution très rapide des technologies informatiques et électroniques.</p> <p><i>Idées métiers : mécanicien-ne réparatrice en matériel agricole,</i></p>	LP Guéneau Bourail (pr)
	<p>→ Bac pro Maintenance des matériels Option B : Matériels de travaux publics et manutention</p> <p>Sous le contrôle du chef d'atelier, le titulaire de ce bac pro organise les interventions sur les machines. Il peut s'agir d'entretien, de réparation ou d'adaptation. Il établit le diagnostic, estime le coût de l'intervention, prévoit les moyens matériels nécessaires, désigne le personnel d'exécution. Il planifie les opérations, du démontage aux essais de remise en service. Il contrôle le travail et fait respecter les règles de sécurité. En cas de besoin, il est capable d'effectuer lui-même les réparations. Ses activités ne sont pas seulement techniques : il participe à la gestion des stocks et à la commande de pièces, et collabore avec les services administratifs (facturation, commandes, devis). Par ailleurs, il exerce un rôle de conseil auprès des utilisateurs en matière d'achat, de conditions d'emploi du matériel ou de modifications d'équipements. Apté à argumenter sur les avantages d'un produit ou d'un service, il participe également aux opérations commerciales. Ce mécanicien doit suivre des matériels de plus en plus complexes en raison de l'évolution très rapide des technologies informatiques et électroniques.</p> <p><i>Idées métiers : technicien-ne en engins de travaux publics, conducteur-riche d'engins de travaux publics...</i></p>	LP Guéneau Bourail (pr)
	<p>→ Bac professionnel Maintenance nautique.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro assure l'entretien et la réparation d'embarcations de plaisance pour la navigation en mer et sur les eaux intérieures. Les débouchés se situent dans les entreprises de nautisme (distribution, négoce, service après-vente, préparation et réparation), dans les entreprises de vente, d'installation et de réparation de moteurs, chez les constructeurs et les importateurs.</p> <p><i>Idées métiers : mécanicien-ne bateaux, responsable de service après-vente</i></p>	LP Augustin Ty Touho (pu)

(suite) Descriptifs des BAC PRO

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
(suite) Maintenance	<p>→ Bac professionnel Maintenance des équipements industriels.</p> <p>Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance corrective et préventive d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements. Il intervient sur les parties opératives et sur les parties commandes des installations. Il doit impérativement respecter les règles de santé et de sécurité, les normes de qualité et celles de protection de l'environnement. Ce technicien répare ou dépanne les biens après avoir analysé leur fonctionnement. Son activité varie selon l'entreprise qui l'emploie, la nature et la complexité des équipements dont il a la charge. Il utilise les technologies d'aide au diagnostic et d'intervention. Il réalise les opérations de surveillance et/ou des opérations planifiées, signale les anomalies. Il communique avec le ou les utilisateurs des biens sur lesquels il travaille et avec les membres de son service.</p> <p><i>Idées métiers : technicien-ne de maintenance industrielle, ajusteur-monteur</i></p>	SEP Jules Garnier (pu) LP Champagnat Païta (pr)
Métallurgie	<p>→ Bac professionnel Technicien en chaudronnerie industrielle.</p> <p>La formation porte aussi bien sur les techniques de formage, d'assemblage (soudage, rivetage). Le titulaire de ce diplôme est un spécialiste de la fabrication d'ensembles chaudronnés et de structures métalliques. Il intervient essentiellement en atelier, mais aussi sur chantier pour des travaux de pose ou de maintenance. Ce professionnel qualifié exerce ses fonctions en totale autonomie. Il participe à la mise en œuvre de produits très divers, tant par leur nature (métaux et alliages ferreux ...) que par leur forme (plats, profilés, tubes...), leur dimension ou leur mode d'assemblage. Il conduit aussi bien des machines traditionnelles à commande manuelle que des machines à commande numérique ou des robots. Il connaît les techniques d'assemblage propres aux matériaux qu'il travaille (soudage, rivetage, boulonnage, collage...) et sait utiliser les machines adaptées.</p> <p><i>Idées métiers : chaudronnier-ère tuyauteur, charpentier-ère métallique, soudeur-euse</i></p>	SEP Jules Garnier (pu)
	<p>→ Bac professionnel Ouvrages du bâtiment : métallerie.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro fabrique et met en œuvre différents ensembles : des structures de bâtiment (charpentes, ossatures...), des parties de l'enveloppe du bâtiment (fenêtres, portes, parties de façade ou de toiture...), des ouvrages de distribution et de protection (cloisons, passerelles, clôtures, garde-corps...). Il intervient en atelier et sur chantier, dans le cadre de travaux de construction neuve, de réhabilitation ou d'entretien. Il est chargé de préparer le processus de réalisation d'ouvrage à partir d'un dossier architectural, en tenant compte des concepts, normes et contraintes de l'entreprise. Il réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et anime une petite équipe d'ouvriers. Il suit la réalisation du chantier.</p> <p><i>Idées métiers : Charpentier-ère métallique, serrurier-ère métallier-ère</i></p>	SEP Jules Garnier (pu) LP Champagnat Païta (pr)
Vêtements Mode	<p>→ Bac professionnel Métiers de la mode - vêtements.</p> <p>A partir de l'idée ou du projet du concepteur créateur, le titulaire de ce diplôme réalise un prototype destiné à être reproduit en grand nombre ou en série limitée. Dans un bureau des méthodes, il procède à un planning de fabrication, calcule un prix prévisionnel. A l'atelier, il travaille sur machine et, après expérience, il peut devenir contrôleur de fabrication ou de qualité. La formation porte notamment sur la connaissance des produits, des matériaux (textiles naturels, synthétiques, cuirs ...) et des matériels, les processus et procédés de fabrication (patron, coupe, assemblage, montage des tissus...), la gestion, l'histoire du costume et de la mode et l'expression graphique.</p> <p><i>Idées métiers : assistante modéliste, couturier tailleur, patronnière gradeuse</i></p>	LP Jean XXIII Païta (pr)

➤ Secteur TERTIAIRE

Alimentation	<p>→ Bac professionnel Boulanger pâtissier.</p> <p>Le cœur des métiers de boulanger et de pâtissier est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation du produit. Le diplômé de ce bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoirs-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.</p> <p><i>Idées métiers : Boulanger, pâtissière, opérateur de fabrication</i></p>	CFA Chambre de Métiers
Commerce vente	<p>→ Bac professionnel Commerce.</p> <p>A la différence du bachelier vente, le titulaire du bac pro commerce ne se déplace pas pour aller à la rencontre du client. C'est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale, physique ou virtuelle, afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Son activité consiste, au sein de l'équipe commerciale de l'unité, à participer à l'approvisionnement, vendre, conseiller et fidéliser. Il participe également à l'animation de la surface de vente et assure la gestion commerciale attachée à sa fonction.</p> <p><i>Idées métiers : Vendeur-euse en magasin, responsable de boutique, télé vendeur-euse</i></p>	LP Commercial et hôtelier (pu) LP St Joseph de Cluny (pr) LP François d'Assise Bourail (pr) LP St. P. Chanel la Conception (pr) CFA Chambre de commerce et d'industrie
	<p>→ Bac professionnel Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle).</p> <p>Le titulaire de ce diplôme travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise. Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers des postes de responsable d'équipe de vente. Il peut aussi devenir représentant multicarte ou agent commercial. Il travaille alors pour plusieurs entreprises, et il est rémunéré à la commission. Les produits ou services dont il a la charge ne nécessitent pas de connaissances techniques très approfondies. Pour réaliser ses objectifs, il prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Lors du démarchage, il incite ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose.</p> <p><i>Idées métiers : Attaché-e commercial, télé vendeur-euse</i></p>	LP Commercial et hôtelier (pu) LP St. P. Chanel la Conception (pr)

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
Gestion comptabilité secrétariat	<p>→ Bac professionnel Gestion-administration.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme peut exercer son activité dans tout type de service, au sein d'entreprises ou d'administration très diverses. Il est en position d'interface entre de nombreux interlocuteurs internes ou externes ce qui demande des qualités relationnelles. Il accueille, oriente et renseigne ses interlocuteurs, directement ou par téléphone. Il assure la collecte de données, l'analyse, le traitement, la diffusion et l'archivage d'informations. Il maîtrise la communication écrite (rédaction de lettres, notes, rapports). Placé sous l'autorité d'un responsable, il peut cependant travailler de façon autonome. Il enregistre et trie le courrier, en assure la diffusion. Il organise son activité et son poste de travail en respectant les délais imposés et en intégrant les imprévus.</p> <p><i>Idées métiers : secrétaire administratif-ve, assistant-e de direction, assistant-e de gestion en PME-PMI</i></p>	<p>LP Commercial et hôtelier (pu)</p> <p>LP Augustin Ty Touho (pu)</p> <p>LP W. Haudra Lifou (pu)</p> <p>LP St Joseph de Cluny (pr)</p> <p>LP François d'Assise Bourail (pr)</p> <p>LP St. P. Chanel la Conception (pr)</p> <p>LP Do Kamo (pr)</p>
	<p>→ Bac professionnel Accueil - Relation clients et usagers.</p> <p>Le titulaire de ce diplôme travaille en relation avec la clientèle ou avec un public d'usagers. Il peut exercer son activité, par exemple, dans le service relations clientèle d'une grande entreprise, dans une petite société prestataire de services ou dans l'administration. Il occupe des fonctions d'accueil, d'assistance et de commercialisation de services spécifiques. Formé aux techniques relationnelles, il sait répondre aux demandes en face-à-face ou par téléphone, évaluer la satisfaction de l'interlocuteur, traiter les réclamations. Il a également des compétences commerciales ; ainsi, il connaît les caractéristiques de la clientèle et sait vendre des services. Il peut assurer le démarchage, la mise à jour de fichiers de prospects, l'établissement de factures et l'encaissement.</p> <p><i>Idées métiers : Hôte-esse d'accueil, standardiste, agent d'escale</i></p>	<p>LP St Joseph de Cluny (pr)</p> <p>LP François d'Assise Bourail (pr)</p>
Hôtellerie restauration	<p>→ Bac professionnel Cuisine.</p> <p>Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.</p> <p>Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.</p> <p><i>Idées métiers : Cuisinier-ère, premier commis ou chef-fe de partie, organisateur-trice de réception</i></p>	<p>LP Commercial et hôtelier (pu)</p> <p>LP Augustin Ty Touho (pu)</p> <p>LP Jean XXIII Païta (pr)</p>
	<p>→ Bac professionnel Commercialisation et services en restauration.</p> <p>La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il sait s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger</p> <p><i>Idées métiers : Serveur-euse en restaurant, barman-aid, sommelier-ère, employé-e de restauration collective.</i></p>	<p>LP Commercial et hôtelier (pu)</p> <p>LP Augustin Ty Touho (pu)</p> <p>LP Jean XXIII Païta (pr)</p>
Logistique transports	<p>→ Bac professionnel Logistique.</p> <p>Le titulaire du bac pro logistique participe à l'organisation et à la gestion de la chaîne logistique : il peut être amené à réceptionner et expédier des marchandises, les mettre en stock, utiliser des engins de manutention, assurer la gestion informatisée de ces stocks, préparer les commandes et déstocker. Il exerce dans les entreprises prestataires de services de manutention, de magasinage, d'entreposage et de distribution de marchandises.</p> <p><i>Idées métiers : agent de transit, magasinier-ère cariste, préparateur-trice de commandes</i></p>	<p>LP Commercial et hôtelier (pu)</p>
	<p>→ Bac professionnel Transport.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro participe à l'organisation et à la mise en œuvre du transport de marchandises, et assure les prestations qui y sont associées : étude de marché, organisation du transit, du dédouanement et du stockage. Il prépare les dossiers de transport et de douane, vérifie les documents comptables et de synthèse. Il analyse les coûts, leurs conséquences sur les marges et sur les décisions à prendre. Il peut participer à la prospection commerciale, suivre le règlement des factures, organiser la chaîne logistique, prévenir les litiges et participer à leur règlement.</p> <p>Le jeune diplômé peut travailler dans une entreprise de transport de marchandises, de location de véhicules industriels, d'organisation de transports terrestres, aériens, maritimes et multimodaux, ou dans une entreprises de commission en douane. Il peut également exercer son activité dans la fonction transport des entreprises industrielles et commerciales.</p> <p><i>Idées métiers : agent de transit, agent de transport de marchandises</i></p>	<p>LP Commercial et hôtelier (pu)</p> <p>LP Do Kamo (pr)</p>
Santé social services	<p>→ Bac professionnel Accompagnement, soins et services à la personne. Option : à domicile</p> <p>Le titulaire de ce baccalauréat possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées et de personnes handicapées à leur domicile ou dans des logements collectifs. Employé par des associations, des collectivités, des entreprises, des particuliers ou des structures d'hébergement, il assiste les personnes dans les actes de la vie quotidienne et les aide à maintenir leur vie sociale. Selon la structure qui l'emploie, il peut également être amené à encadrer une petite équipe de professionnels chargés de ces interventions. Il est amené à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.</p> <p><i>Idées métiers : auxiliaire de vie, accompagnant de personnes en situation de handicap, gouvernant-e--</i></p>	<p>LP Pétro Attiti (pu)</p> <p>LP Jean XXIII Païta (pr)</p> <p>LP J. Vakié Houailou (pu)</p>

(suite) Descriptifs des BAC PRO

Domaine	Diplôme	Lieux de préparation pu = public / pr = privé
(suite) Santé social services	<p>→ Bac professionnel Accompagnement, soins et services à la personne. Option : en structure</p> <p>Le titulaire de ce baccalauréat possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de personnes dépendantes dans les établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux. Il assiste ces personnes dans les actes de la vie quotidienne, les aide à maintenir une vie sociale et participe aux activités de soin. Il peut également prendre part aux activités de gestion, et aux activités de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement. Dans le cadre de son intervention, il collabore avec les professionnels de santé, les travailleurs sociaux et les partenaires institutionnels.</p> <p><i>Idées métiers : auxiliaire de vie, assistant-e en soins en structure d'accueil, auxiliaire de vie scolaire...</i></p>	<p>LP Pétro Attiti (pu) LP Augustin Ty Touhou (pu) LP Jean XXIII Païta (pr) LP J. Vakié Houailou (pu)</p>
	<p>→ Bac professionnel Gestion de pollution et protection de l'environnement.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro exerce son activité dans la propreté des milieux industriels ; dans des services ou des entreprises d'assainissement ; dans l'hygiène immobilière ; dans le nettoyage et la dé-pollution des sites industriels et naturels pollués ; dans des services de nettoyage de collecte et tri en vue d'un recyclage des déchets. Il est conducteur de chantier dans le secteur de l'assainissement, de la propreté urbaine et du nettoyage des sites industriels et naturels pollués. Il peut être chef d'équipe dans le secteur de la collecte, du tri, du traitement, de la valorisation et de l'élimination des déchets. Il devient un acteur essentiel de la politique de développement durable des collectivités et des entreprises grâce à son expertise en la matière. Il mène des actions préventives et correctives en matière de protection de l'environnement.</p> <p><i>Idées métiers : Technicien-ne en nettoyage industriel, chef de chantier dans l'assainissement...</i></p>	<p>LP J. Vakié Houailou (pu) LPO du Mont Dore (pu)</p>
	<p>→ Bac professionnel Hygiène propreté stérilisation.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro peut devenir agent qualifié, chef de chantier, chef d'équipe ou chef de site dans les secteurs de la propreté et de l'hygiène. Il peut conduire les équipes de travail sur site. Il organise les interventions et met en œuvre les procédures. Il représente un interlocuteur privilégié des clients. S'il exerce en entretien des salles propres et environnements maîtrisés, il assure les opérations d'entretien en respectant des protocoles très précis dans les milieux sensibles tels que les blocs opératoires, les industries pharmaceutiques, agro-alimentaires... C'est un maillon de la chaîne indispensable en assurant l'ensemble des opérations de stérilisation. Ce diplôme permet de trouver un emploi dans des secteurs professionnels très variés : établissements de soins, médicaux-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires ; entreprises de stérilisation et services assurant la stérilisation pour les établissements de soins ; industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales ; locaux commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs ; collectivités, établissements scolaires, logements collectifs</p> <p><i>Idées métiers : agent de stérilisation, agent en entretien des salles propres et environnements maîtrisés, chef de chantier de propreté et d'hygiène...</i></p>	<p>Cette section est transférée du Lycée Escoffier vers le LPO du Mont Dore (pu)</p>
	<p>→ Bac professionnel métiers de la Sécurité</p> <p>Le titulaire de ce bac pro est préparé à l'exercice des différents métiers de la sécurité dans la fonction publique (police nationale, gendarmerie, police municipale, sécurité civile...) ou au sein d'entreprises privées. Au cours de sa formation, le candidat reçoit un enseignement général et spécialisé sécurité et prévention, sécurité de l'entreprise, secours à la personne, protection des biens et de l'environnement et sécurité publique. Il bénéficie également d'une préparation aux premiers secours donnant lieu à certificats. Il peut bénéficier de modalités adaptées pour les concours de gardien de la paix et de sapeur-pompier professionnel. Il peut également passer les épreuves de sélection de gendarme adjoint ou les concours de recrutement des agents de police municipale ainsi que de surveillant de l'administration pénitentiaire.</p> <p><i>Idées métiers : agent de sécurité, gendarme (après concours), agent de police nationale ou municipale (après concours), sapeur-pompier (après concours)...</i></p>	<p>LP Pétro Attiti (1) (pu) (1) L'accès à ces formations est soumis à des tests d'aptitude physique. Vous devez prendre contact le plus tôt possible avec les établissements.</p>
	<p>→ Bac professionnel Services aux personnes et aux territoires.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro peut exercer son activité dans les services de proximité et, plus généralement, dans tous les secteurs garantissant le maintien du lien social en milieu rural. Il peut ainsi travailler dans le tourisme, l'animation patrimoniale et culturelle, le secteur social, les services à la personne, la santé, l'administration, le commerce, la production agricole, l'industrie, les services aux particuliers...</p> <p>Le technicien de service en milieu rural peut être employé par de nombreuses structures, telles que les collectivités locales, associations, offices de tourisme rural, structures d'accueil de personnes âgées ou d'enfants, où il agit en tant qu'organisateur de prestations de services. Il peut travailler en interaction directe ou indirecte avec l'utilisateur.</p> <p><i>Idées métiers : agent social de proximité, animateur-trice auprès de personnes âgées, organisateur-trice de prestations de services, agent d'accueil multi-services...</i></p>	<p>Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie Pouembout (pu) LP agricole Do Néva Houailou (pr)</p>
	<p>→ Bac professionnel Services de proximité et vie locale.</p> <p>Le titulaire de ce baccalauréat est un acteur de proximité pouvant s'adresser à différents publics (enfants, adolescents, adultes, habitants d'un quartier, locataires, usagers d'un service public...) dont les besoins ne requièrent pas toujours l'intervention d'un travailleur social. Par ses activités, il contribue au maintien du lien social. Il se situe dans une logique de service et s'inscrit, avec d'autres professionnels, dans une démarche de mise en œuvre ou d'accompagnement de projets. La formation offre deux spécialités :</p> <p>Activités de soutien et d'aide à l'intégration : le titulaire du bac pro dans cette spécialité reçoit des publics qui ont besoin d'aide, de services ou d'informations (enfants en difficulté scolaire, demandeurs d'emploi...). Il les accompagne dans leurs recherches, met à leur disposition les documents disponibles. Il peut les aider à monter un dossier de demande de logement, d'aides ou de prestations sociales.</p> <p>Gestion du patrimoine locatif : le titulaire du bac pro dans cette spécialité instruit les dossiers de demande de logement. Après qu'un appartement a été attribué, il peut assurer la signature du contrat de location ainsi que le suivi du paiement des loyers (quittances, relances en cas d'impayés, information des familles en difficulté...). Il enregistre les demandes de travaux et assure le suivi des chantiers. Enfin, il est chargé de veiller à la propreté et à l'entretien des immeubles.</p> <p><i>Idées métiers : agent de proximité, médiateur-trice social-e, auxiliaire de vie scolaire...</i></p>	<p>LP Pétro Attiti (pu) LP Jean XXIII Païta (pu)</p>

Établissements de la voie professionnelle

Les établissements publics

En province Sud

Bourail

SEGPA DU COLLÈGE LOUIS LÉOPOLD DJIET

Internat F/G
<http://ac-noumea.nc/bourail/>
 75, rue des Erythrides
 BP 96 - 98870 Bourail
 Tél. : 44 12 52 - Fax : 44 20 77
 Mail : ce.9830010u@ac-noumea.nc



CAP DE SPÉCIALITÉ

Dumbéa

SEGPA DU COLLÈGE FRANCIS CARCO (Koutio)

<http://webkoutio.ac-noumea.nc/>
 6 avenue de la Vallée - Dumbéa
 BP K0 161 - 98810 Dumbéa
 Tél. : 41 56 02 - Fax : 41 64 55
 Mail : ce.9830474y@ac-noumea.nc



CAP ADAL
 - ULIS pro

La Foa

ALP DE LA FOA

Internat F/G
<http://www.ac-noumea.nc/lafoa/>
 Rue Gally Passebosco - Farino
 BP 38 - 98880 La Foa
 Tél. : 44 33 04 / 44 32 63 - Fax : 44 30 27
 Mail : ce.9830009t@ac-noumea.nc



CAP DE SPÉCIALITÉ - CAP ADAL

Mont-Dore

NOUVEAU LYCÉE POLYVALENT DU MONT-DORE

Internat G/F
 Avenue des 2 baies
 St Michel - Mont-Dore
 Contact sur www.ac-noumea.nc



BAC PROFESSIONNEL
CAP DE SPÉCIALITÉ

Nouméa

SEGPA DU COLLÈGE DE MAGENTA

<http://webmagenta.ac-noumea.nc/>
 34 rue André Rolly - Magenta Nouméa
 BP MGA02 - 98802 Nouméa CEDEX
 Tél. : 25 28 68 - Fax : 25 29 43
 Mail : ce.9830356v@ac-noumea.nc



CAP ADAL

LYCÉE PROFESSIONNEL COMMERCIAL ET HÔTELIER ESCOFFIER (LPCH)

Internat F/G
<http://www.ac-noumea.nc/lpch/>
 2 rue Georges Baudoux, Pointe de l'Artillerie
 BP 371 - 98845 Nouméa CEDEX
 Tél. : 27 63 88 - Fax : 28 22 30
 Mail : ce.9830006p@ac-noumea.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ

LYCÉE POLYVALENT JULES GARNIER

Internat F/G
<http://webgarnier.ac-noumea.nc/>
 65 avenue James Cook - Nouville
 BP H3 - 98849 Nouméa CEDEX
 Tél. : 24 35 55 - Fax : 27 76 46
 Mail : ce.9830003l@ac-noumea.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ
 - Sections sportives (Voir pages 12 et 18)

LYCÉE PROFESSIONNEL PÉTRO ATTITI

Internat F/G
<http://webattiti.ac-noumea.nc/>
 15 rue Teilhard de Chardin - Rivière Salée
 BP K2 - 98849 Nouméa CEDEX
 Tél. : 41 88 33 - Fax : 43 46 36
 Mail : ce.9830306r@ac-noumea.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ
 - ULIS pro

(suite) Les établissements publics

En province Nord

Koné

ALP DE KONÉ

Internat F/G
<http://webkone.ac-noumea.nc>
Lotissement de l'internat - Koné
BP 14 - 98860 Koné
Tél. : 47 26 63 - Fax : 47 74 13
Mail : ce.9830278k@ac-noumea.nc



CAP DE SPÉCIALITÉ

Koumac

ALP DE KOUMAC

Internat F/G
Rue William Boarat
BP 22 - 98850 Koumac
Tél. : 47 62 27 / 47 62 81 - Fax : 47 60 20
Mail : ce.9830007r@ac-noumea.nc



CAP DE SPÉCIALITÉ - CAP ADAL

Poindimié

ALP DE POINDIMIÉ (Collège Raymond Vauthier)

Internat F/G
<http://webvauthier.ac-noumea.nc/>
Route principale n°3 - Poindimié
BP2 - 98822 Poindimié
Tél. : 47 72 76 - Fax : 47 71 53
Mail : ce.9830008s@ac-noumea.nc



CAP DE SPÉCIALITÉ - CAP ADAL

Pouembout

LYCÉE AGRICOLE POLYVALENT DE NOUVELLE-CALÉDONIE (Pouembout)

Internat F/G
<http://www.legta.formagri.nc/>
Pouembout
BP 5 - 98825 Pouembout
Tél. : 47 26 44 - Fax : 47 20 62
Mail : legta.pouembout@educagri.fr



BAC PROFESSIONNEL - CAP

Touho

LYCÉE AUGUSTIN TY

Internat F/G
<http://www.ac-noumea.nc/touho/>
Route provinciale Nord n°10 - Touho
BP 25 - 98831 Touho
Tél. : 42 87 11 - Fax : 42 87 57
Mail : ce.9830460h@ac-noumea.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ

En province des Iles Loyauté

Lifou

LYCÉE POLYVALENT WILLIAMA HAUDRA (Lycée des Îles Loyauté)

Internat F/G
<http://www.ac-noumea.nc/li/>
Wé - Lifou
BP 42 - 98820 Wé Lifou
Tél. : 24 35 55 - Fax : 27 76 46
Mail : ce.9830483h@ac-noumea.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ

- Juvénat
- ULIS pro (TFC)

Maré

ALP DE MARÉ (Collège de la Roche)

Internat F/G
<http://weblaroche.ac-noumea.nc/>
Collège de La Roche - 98820 Maré
Tél. : 45 40 49 / 45 41 44 - Fax : 45 40 40
Mail : ce.9830482g@ac-noumea.nc



CAP ADAL

Ouvéa

ALP D'OUVÉA (Collège Shea Tiaou)

Internat F/G
<http://webouvea.ac-noumea.nc/>
Tribu de Lékine
BP 18 - 98814 Fayaoué Ouvéa
Tél. : 45 45 70 - Fax : 45 19 58
Mail : ce.9830639c@ac-noumea.nc



CAP ADAL

Les lycées privés

En province Sud

Bourail

LYCÉE PROFESSIONNEL PÈRE GUÉNEAU (DDEC)

Internat G
<http://lppg.ddec.nc/>
 24 Route Ter 1 Village - Bourail
 BP 85 - 98870 Bourail
 Tél. : 44 11 28 - Fax : 44 17 84
 Mail : sec.lp.pgueneau@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT FRANÇOIS D'ASSISE (DDEC)

Internat F/G
<http://lpfa.ddec.nc/>
 BP 33 - 98870 Bourail
 Tél. : 44 13 76 - Fax : 44 15 05
 Mail : sec.lp.fassise@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ
 - Section européenne (Bac pro ARCU)

Mont Dore

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT PIERRE CHANEL (DDEC)

Internat F
<http://lpchanel.ddec.nc/>
 538 rue Charles Beautemps-Beauprès
 BP 1728 - La Conception
 98810 Mont Dore
 Tél. : 41 72 71 - Fax : 43 53 65
 Mail : sec.lp.spchanel@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ

Nouméa

LYCÉE POLYVALENT DO KAMO (ASSE)

Internat F/G
<http://www.dokamo.nc/>
 15 bis rue Taragnat - Vallée des Colons - Nouméa
 BP 615 - 98845 Nouméa CEDEX
 Tél. : 28 43 51 - Fax : 27 75 58
 Mail : dokamo@lagoon.nc



BAC PROFESSIONNEL
 - Section sportive (Voir page 18)

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT JOSEPH DE CLUNY (DDEC)

Internat F/G
<http://lpsjc.ddec.nc/>
 Rue de l'Alma - Nouméa
 BP 8010 Nouméa Sud - 98807 Nouméa Cedex
 Tél. : 28 41 33 - Fax : 25 19 85
 Mail : sec.lp.sclunuy@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL

Païta

LYCÉE PROFESSIONNEL MARCELLIN CHAMPAGNAT (DDEC)

Internat G
<http://lpmc.ddec.nc/>
 Route territoriale 1 - Païta
 BP 13 - 98890 Païta
 Tél. : 35 31 24 - Fax : 35 37 56
 Mail : sec.lp.mchampagnat@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ - CAP ADAL

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT JEAN XXIII (DDEC)

Internat F/G
<http://jean23.ddec.nc/>
 Route du Mont Mou - Païta
 BP 32 - 98890 Païta
 Tél. : 35 31 28 - Fax : 35 42 14
 Mail : sec.lp.jean23@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ
 - ULIS pro

En province Nord

Houaïlou

LYCÉE AGRICOLE DO NÉVA (ASEE)

Internat F/G
<http://www.doneva.nc/lycee-agricole/>
 Doneva - Houaïlou
 BP 74 - 98816 Houaïlou
 Tél. : 24 35 55 - Fax : 27 76 46
 Mail : t.carlen@formagri.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ

LYCÉE PROFESSIONNEL JOHANNA VAKIÉ (DDEC)

Internat F
<http://lpvj.ddec.nc/>
 Nindhia - Houaïlou
 BP 42 - 98816 Houaïlou
 Tél. : 42 52 35 - Fax : 42 46 53
 Mail : dir.lp.jvakie@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ

Pouébo

LYCÉE PROFESSIONNEL GABRIEL RIVAT (DDEC)

Internat F/G
<http://bonou.ddec.nc/>
 Mission de Pouébo
 Adresse postale BP 72 - 98824 Pouébo
 Tél. : 47 35 35 - Fax : 47 50 62
 Mail : dir.lp.grivat@ddec.nc



BAC PROFESSIONNEL - CAP DE SPÉCIALITÉ - CAP ADAL

L'APPRENTISSAGE

mode d'emploi



■ L'apprentissage en Nouvelle Calédonie, c'est près de 800 apprentis, répartis dans 3 Centres de Formation d'Apprentis (CFA).

■ 3 CFA à NOUMÉA



Le principe :

Suivre une formation alternée entre un centre de formation d'apprentis (CFA) et une entreprise. Le rythme est de une semaine en CFA et de 2 à 3 semaines chez l'employeur.

L'apprenti est un salarié en formation, avec un véritable contrat de travail.

↳ Pour qui ?

L'apprentissage est accessible pour les candidats de 16 à 25 ans.

↳ Comment ?

Plus de 30 formations par alternance sont proposées chaque année dès septembre.

■ Il existe 3 CFA à Nouméa :

- CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat,
- CFA de la Chambre de Commerce et d'Industrie,
- CFA de la Chambre d'Agriculture de la Nouvelle-Calédonie

■ Pour s'inscrire,

- il faut se présenter au POINT Apprentissage* munie d'une pièce d'identité. Les candidats sont positionnés et prennent ensuite rendez-vous avec un conseiller. Attention le dossier d'inscription devra être complet, les bulletins de notes seront exigés.
- La recherche d'un maître d'apprentissage est incontournable.
- Il faut signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise pour être inscrit et pour suivre la formation dans un CFA.

*Le POINT Apprentissage est le Service inter-consulaire d'information et de recrutement des apprentis en Nouvelle Calédonie, il regroupe toutes les candidatures. Il accueille et informe les personnes intéressées sur les modalités, la nature du contrat d'apprentissage, la grille de salaire, et les métiers préparés. (Les agences consulaires en brousse et les différents partenaires d'insertion assurent le relais).

INFO +

RENSEIGNEZ-VOUS !

Des diplômes professionnels peuvent se préparer en apprentissage du CAP au BACHELOR.

→ POINT Apprentissage

- 14, rue de Verdun - 98800 NOUMÉA
Tél : 24 69 49 - contact@apprentissage.nc
- Horaires d'ouverture : Du lundi au jeudi de 8H à 16H en continu - Vendredi fermé au public
- Permanence téléphonique toute la semaine de 7H30 à 17H.
- www.apprentissage.nc

Quelques conseils pour rechercher un maître d'apprentissage

↳ Comment ?

- Multipliez les démarches et ne vous arrêtez pas aux premiers refus.
- Recherche directe : Consultez les pages jaunes, internet, les petites annonces des journaux..., faites appel à vos connaissances : familles, relations...
- Recherche auprès des institutions : La Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, la Chambre d'Agriculture, les CFA. Même s'il est demandé au jeune de trouver d'abord un employeur, les CFA peuvent vous aider dans vos démarches ainsi que les organisations et syndicats professionnels, le CIO, les Missions d'Insertion (MIJ) et les services provinciaux de l'emploi.



Des fiches d'information pour chacune des formations proposées sont disponibles à l'accueil du Point A et par internet www.apprentissage.nc

INFO +

www.annuairedesartisans.nc
c'est 11 000 entreprises en ligne



Les formations en apprentissage :



Le CFA de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI)

Liste actualisée disponible sur internet : www.apprentissage.nc

■ Métiers du commerce

- BAC professionnel Commerce
- Vendeur conseiller commercial (NEGOVENTIS en 1 an)

■ Métiers de la logistique

- BAC professionnel Logistique

■ Métiers de l'industrie

- Agent de maintenance en électricité et instrumentation (diplôme consulaire équivalent du bac)

La CCI Apprentissage c'est :

- 350 apprentis / 40 formateurs.
- 12 permanents pour l'accompagnement des apprentis (Plus de 5 visites d'entreprises réalisées par an par apprenti).
- 400 entreprises partenaires.
- 180 maîtres d'apprentissage formés sur leurs rôles, le tutorat, sur l'intégration et l'accompagnement des apprentis.
- Taux de réussite aux examens : 87%.
- Taux d'insertion : 83%.



Le CFA de la Chambre d'Agriculture (CA)

Liste actualisée disponible sur internet : www.apprentissage.nc

- Au Centre de formation des apprentis agricoles ce sont 40 jeunes qui y apprennent un métier en moyenne chaque année.
- L'équipe pédagogique est composée de 5 personnes, plus un conseiller apprentissage en relation avec les entreprises.
- Les diplômes sont obtenus par unités capitalisables et sont validés par le ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire et de la forêt.
- Un nouveau cadre propice et agréable, situé dans la commune du Mont-Dore à Saint Louis, le CFA agricole a rejoint l'espace du CFFPA SUD en février 2014.

■ Métiers de l'agriculture

- Bac professionnel Aménagements paysagers
- CAPA Métiers de l'agriculture : Option Horticulture
- CAPA Métiers de l'agriculture : Option Arboriculture

Le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA)

Liste actualisée disponible sur internet : www.apprentissage.nc

15 métiers enseignés, 42 % des apprentis se forment aux métiers du bâtiment.

■ Métiers de la construction du bâtiment et des travaux publics

- CAP Ouvrier en rénovation du bâtiment
- CAP Installateur en sanitaire
- CAP Froid et climatisation
- Brevet professionnel Froid et climatisation
- CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques
- Brevet Professionnel Installation équipements électriques
- CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement
- CAP Serrurier - métallier

■ Métiers de l'automobile

- CAP Maintenance des véhicules automobiles (option a) Véhicules particuliers

■ Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de bouche

- CAP Pâtissier
- CAP Boulanger
- CAP Boucher
- CAP Cuisine

■ Métiers des soins et de l'esthétique

- CAP Coiffure
- Brevet Professionnel Coiffure
- CAP Esthétique - cosmétique
- Brevet Professionnel Esthétique

Le Centre de Formation de l'Artisanat, à Nouville :

En moyenne chaque année, ce sont 350 jeunes qui y apprennent un métier dans des conditions de travail optimum.

Chiffres clés du CFA de la CMA :

- 22 plateaux techniques dont 5 nouveaux ateliers
- 84 % de taux de réussite aux examens
- 75 % de taux d'insertion
- 360 maîtres d'apprentissage agréés actifs
- 42 personnes à l'encadrement et l'accompagnement



La voie générale ou technologique

Objectif : Préparer en 3 ans (2^{nde}, 1^{ère} et terminale) un bac général ou technologique, diplômes ouvrant les portes de l'enseignement supérieur mais ne permettant pas l'accès direct à l'emploi.

↳ En 2^{nde} générale et technologique : se déterminer pour une série de 1^{ère}

La classe de 2^{nde} générale et technologique est d'abord une classe de détermination. Elle doit vous permettre de préparer et de préciser vos choix en vue d'une orientation en classe de 1^{ère} générale ou de 1^{ère} technologique.

Votre emploi du temps comporte une part très importante d'enseignements communs à tous les élèves (80 % du total des enseignements) pour vous donner une culture générale de base.

S'y ajoutent 2 enseignements d'exploration au choix (de 1 h 30 à 3 h chacun) pour préparer, en connaissance de cause, votre choix de série de 1^{ère}. Ces enseignements vous permettent : 1/ de découvrir de nouveaux domaines disciplinaires et les activités qui y sont associées ; 2/ de vous informer sur les cursus possibles en 1^{ère} et en terminale, comme dans l'enseignement supérieur ; 3/ de connaître les activités professionnelles auxquelles les domaines peuvent conduire.

NB : le choix des enseignements d'exploration ne conditionne l'accès à aucune série de 1^{ère}.

La 2^{nde} spécifique Hôtellerie au LPCH à Nouméa donne accès à la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR). Admission sur dossier, entretien (voir page 35).

↳ En 1^{ère} : commencer à « caractériser » ses études

La classe de 1^{ère} amorce le processus de spécialisation sans s'enfermer dans des choix figés.

- **En 1^{ère} générale :** l'emploi du temps est consacré à des enseignements communs à tous les élèves (français, LV1 et LV2, maths, enseignement moral et civique...). Ces derniers représentent une part non négligeable de l'horaire global, ce qui peut faciliter d'éventuels changements de série.

Quant aux enseignements spécifiques à chaque série, ils constituent une première étape vers une spécialisation plus poussée du bac, qui interviendra en terminale, ouvrant sur les formations de l'enseignement supérieur.

- **En 1^{ère} technologique :** les enseignements généraux (français, langues, histoire-géo, maths, enseignement moral et civique...) permettent de consolider les savoirs fondamentaux en donnant à tous les élèves des repères culturels et historiques. Cela vous permet, si vous le

souhaitez, de changer de série ou de voie, en cours ou en fin d'année, sous certaines conditions.

Les différentes formations technologiques sont intitulées sciences et technologies (ST) du domaine couvert : du management et de la gestion (STMG) ; de l'industrie et du développement durable (STI2D) ; de l'agronomie et du vivant (STAV) ; de laboratoire (STL) ; de la santé et du social (ST2S) ; du design et des arts appliqués (STD2A) ; de l'hôtellerie et de la restauration (STHR).

Les séries STI2D et STL réservent une place importante aux enseignements technologiques transversaux à côté des enseignements spécialisés par domaine. C'est en 1^{ère} que vous choisirez une spécialité (parmi 4 en STI2D ; et 2 en STL). Votre choix n'est pas figé : vous pourrez en changer dans les premiers mois de la classe de 1^{ère} ou de terminale, à condition de motiver votre demande par un projet, et sous réserve de places disponibles dans la nouvelle spécialité.

La série STMG comporte une 1^{ère} commune à tous les élèves. Le choix d'une spécialité se fait en terminale.

Les séries ST2S et STD2A comportent des enseignements technologiques spécifiques dont le poids horaire se renforce de la 1^{ère} à la terminale. Pas de spécialité à choisir dans ces séries, ni dans les séries STAV et STHR.

Dans toutes les séries, l'emploi du temps privilégie les enseignements technologiques, pour mener à bien des études de cas concrets.

↳ En terminale : préparer ses études supérieures

- **En terminale générale :** à côté des enseignements communs, les élèves suivent des enseignements spécifiques à leur série. Certains de ces enseignements, appelés « enseignements de spécialité », sont à choisir parmi une liste donnée. Ils permettent une ouverture sur des domaines d'études variés, à l'intérieur de chaque série (droit et grands enjeux du monde contemporain en L ; informatique et sciences du numérique en S ; sciences sociales et politiques en ES, par exemple) où ils approfondissent les connaissances dans les disciplines dominantes du domaine concerné.

- **En terminale technologique :** la spécialisation est plus forte, dans la perspective d'études supérieures.

En terminale STMG, il faudra choisir une spécialité parmi les 4 proposées.

La 2nde générale et technologique



© SAIO - Lycée William Haudra à Lifou

Cette 1^{ère} année de lycée va vous permettre d'acquérir une culture générale commune, à travers **8 enseignements obligatoires** communs à tous les élèves :

8 enseignements communs

■ Français (4h) :

4 grands genres littéraires (roman, théâtre, poésie, écrits d'argumentation) étudiés à différents moments de l'histoire littéraire (entre les XVII^e et XX^e siècles) à travers des groupements de textes et des œuvres complètes. En vue des épreuves du baccalauréat, la pratique du commentaire de texte (écrit et oral) et de l'écriture d'invention est approfondie, et la dissertation littéraire est abordée.

■ Histoire-géographie (3h) :

La place des populations de l'Europe et de l'Océanie dans le peuplement de la Terre est étudiée à travers celle du monde, de l'Antiquité au milieu du XIX^e siècle. En géographie, le programme (qui propose 4 thèmes) est centré sur les questions de développement durable.

■ Langues vivantes (LV1 et LV2) (5h30) :

L'organisation en groupes de compétences facilite le travail sur la communication, notamment l'expression orale. Le recours au baladeurs numériques permet un travail personnalisé et plus autonome. La LV2 et la LV3 peuvent être étrangères ou régionales LCK (voir ci-dessous).

■ Mathématiques (4h) :

Organisées autour de 3 domaines (fonctions ; géométrie ; statistiques et probabilités), les activités mathématiques sont diversifiées : chercher, expérimenter, en particulier à l'aide d'outils logiciels ; appliquer des techniques et mettre en oeuvre des

algorithmes ; raisonner, démontrer ; expliquer oralement une démarche, communiquer un résultat, à l'oral ou par écrit.

■ Physique-chimie (3h) :

3 thèmes centraux (la santé ; la pratique du sport ; l'Univers) permettent d'aborder des grandes questions de société et proposent une perspective historique, tout en dispensant des connaissances scientifiques. Une place importante est donnée à la démarche scientifique et à l'approche expérimentale.

■ Sciences de la vie et de la Terre (SVT) (1h30) :

Les 3 thématiques (la Terre dans l'Univers, la vie et l'évolution du vivant ; les enjeux planétaires contemporains ; le corps humain et la santé) traitent des grands problèmes auxquels l'humanité d'aujourd'hui se trouve confrontée. C'est l'occasion de travailler les méthodes d'argumentation des sciences.

■ Éducation physique et sportive (EPS) (2h) :

L'EPS offre une pratique adaptée et diversifiée d'activités physiques, sportives et artistiques. Elle permet à chaque élève de développer et mobiliser ses ressources pour enrichir sa motricité et entretenir sa santé.

■ Éducation civique, juridique et sociale (ECJS) (0h30) :

À travers des études de cas concrets, la question des règles collectives, qui organisent la vie de tous en société et qui fondent l'État, est explorée.

INFO +

Langues et Culture Kanak (LCK) en LV2 ou LV3

Apprenez les langues de notre Pays...

Apâgürü pârâ mērê a xè néva xé -ré
Inine jè la itre gene hlapa ne la nõje sè
Yenonelo re ta nodei la nengoc nore nodeni eje
Picöö pwârâ tûra kârâ nâpô kè-jè



→ Nengone → Drehu Haveke
→ Paicî → Iaai Xârâcùù
→ Ajië → Nixumwaak → Fwâi

Les LCK sont ouvertes à tous les élèves quelle que soit leur origine, sur la base du volontariat. Ces langues sont, selon les établissements, proposées en LV2 ou LV3.

Les LCK dans le second degré public et privé c'est :

- 47 établissements
- 4 634 élèves
- 48 enseignants.

➤ Consultez les LCK offertes par les lycées pages 38 à 40.

Enseignements d'exploration

RAPPEL : Le choix d'enseignements d'exploration ne conditionne l'accès à aucune série de 1^{ère} (voir page 30).

Choix de 2 enseignements d'exploration

→ **un premier enseignement, d'économie, au choix parmi :**

■ Sciences économiques et sociales - SES (1 h30)

Découvrir les savoirs et méthodes spécifiques à la science économique et à la sociologie, à partir de quelques grandes problématiques contemporaines (consommation des ménages, production des entreprises...).

■ Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion - PFEG (1 h30)

Découvrir les notions fondamentales de l'économie et de la gestion par l'observation et l'étude de structures concrètes et proches des élèves (entreprises, associations...).

→ **et un deuxième enseignement, différent du 1^{er}, au choix parmi :**

■ Biotechnologies (1 h30)

Découvrir les protocoles expérimentaux et les procédés bio-industriels liés aux biotechnologies ; aborder les questions de qualité et de sécurité biologiques ; réfléchir à la place des sciences et des biotechnologies dans la société actuelle.

■ Création et activités artistiques (arts visuels ou arts du son ou arts du spectacle ou patrimoines) (1 h30)

Explorer divers lieux et formes en relation avec la création artistique contemporaine ; apprécier les enjeux économiques, humains et sociaux de l'art ; découvrir la réalité des formations et métiers artistiques et culturels.

■ Création et innovation technologiques - CIT (1 h30)

Comprendre la conception d'un produit ou d'un système technique faisant appel à des principes innovants et répondant aux exigences du développement durable ; explorer de manière active, et à partir d'exemples concrets, des domaines techniques et des méthodes d'innovation.

■ Écologie, agronomie, territoire et développement durable - EATDD (3 h)

Découvrir un territoire rural ou périurbain, son organisation, ses projets et sa valorisation dans une perspective de durabilité, en s'appuyant sur des cas réels, en lien avec le développement durable. Les cours peuvent avoir lieu en classe et sur le terrain.

■ Informatique et création numérique - ICN (1 h30) **Nouveauté**

Faire découvrir la science informatique qui se cache derrière les pratiques numériques quotidiennes. Par exemple, à travers l'utilisation et le fonctionnement d'un ordinateur ; le codage des textes, des images et des sons ; la programmation ; la communication en réseaux...

■ Langue vivante 3 étrangère ou régionale (3 h)

Découvrir une langue nouvelle et une autre culture ; acquérir les bases de la communication orale et écrite, ainsi qu'un nouveau système graphique pour certaines langues.

■ Langues et cultures de l'Antiquité: latin ou grec (3 h)

Explorer 3 sujets d'étude : l'homme romain/grec, le monde romain/grec, les figures héroïques et mythologiques ; pratiquer la lecture des textes, notamment un extrait significatif d'une œuvre intégrale.

■ Littérature et société (1 h30)

Connaître les enjeux, la variété et l'intérêt d'une formation littéraire et humaniste ; percevoir les interactions entre la littérature, l'histoire et la société ; explorer la diversité des cursus et des activités professionnelles liés aux études littéraires.

■ Méthodes et pratiques scientifiques (1 h30)

Se familiariser avec les démarches scientifiques autour de projets impliquant les mathématiques, les sciences de la vie et de la Terre, la physique et la chimie ; comprendre l'apport et la place des sciences dans les grandes questions de société ; découvrir certains métiers et formations scientifiques.

■ Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (1 h30)

Peut être choisi s'il n'a pas été pris en 1^{er} enseignement d'économie.

■ Santé et social (1 h30)

Découvrir les liens entre la santé et le bien-être social ; aborder la préservation de la santé de la population et de la protection sociale ; explorer les métiers du médical, du paramédical et du social.

■ Sciences de l'ingénieur - SI (1 h30)

Analyser comment des produits ou des systèmes complexes répondent à des besoins sociétaux à travers la question du développement durable ; découvrir les objectifs et les méthodes de travail propres aux sciences de l'ingénieur.

■ Sciences économiques et sociales (1 h30)

Peut être choisi s'il n'a pas été pris en 1^{er} enseignement d'économie.

■ Sciences et laboratoire (1 h30)

Découvrir et pratiquer des activités scientifiques en laboratoire ; apprendre à connaître et à utiliser des méthodologies et des outils propres aux différentes disciplines scientifiques concernées (physique, chimie, biochimie...).

Choix de 3 enseignements d'exploration

Les élèves intéressés par les technologies peuvent choisir 3 enseignements d'exploration composés de 1 enseignement d'économie (sciences économiques et sociales ou principes fondamentaux de l'économie et de la gestion) et des 2 enseignements suivants :

■ Création et innovation technologiques (1 h30)

(voir descriptif ci-contre)

■ Sciences de l'ingénieur (1 h30)

(voir descriptif ci-dessus)

Choix de 1 enseignement d'exploration

■ Éducation physique et sportive - EPS (5h)

Suivre une formation pratique, exigeante et rigoureuse dans le domaine des activités physiques, sportives et artistiques ; découvrir les métiers du sport et les études supérieures qui y conduisent.

■ Création et culture design - CCD (6h)

Acquérir les bases d'une pratique exploratoire et créative du design ; appréhender une démarche de conception fondée sur des approches sensibles, plastiques, technologiques, économiques de différentes cultures et époques.

Un enseignement facultatif

En 2nde générale et technologique, un enseignement à choisir parmi : **latin ; grec ; LV3 étrangère ou régionale ; arts (arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou danse ou histoire des arts ou musique ou théâtre) ; EPS ; un atelier artistique** (dans certains lycées). Et pour les élèves des lycées agricoles : **pratiques sociales et culturelles ; pratiques professionnelles**.

À noter : un même enseignement ne peut être choisi au titre des enseignements d'exploration et de l'enseignement facultatif.

Un accompagnement personnalisé pour tous les élèves

Il est destiné à répondre plus étroitement aux besoins des élèves. Il peut comprendre des activités variées, en particulier :

- du travail et du soutien sur les méthodes, pour aider les élèves à s'adapter aux exigences du lycée ;
- de l'approfondissement, pour aborder certaines matières, de manière différente, ou certains domaines ;
- de l'aide à l'orientation, pour aider les élèves à construire leur projet de formation.

PAROLES D'ÉLÈVES

Loïse, 15 ans
Originaire de 3^{ème} générale

2nde GT au lycée Jules Garnier



« J'ai choisi de m'orienter vers une 2nde parce que j'avais l'envie de faire des études après le Bac. Mes parents respectent mes choix. »

« En 3^{ème} j'ai fait mon stage dans un cabinet d'architecture et grâce à la brochure et à la réunion d'information au collège, j'ai appris l'existence de l'enseignement d'exploration CCD (création et culture design) ; j'ai donc choisi cette option qui me plaît énormément. »

« Au début j'avais peur d'aller au lycée, je ne connaissais personne mais dans ma classe les gens sont super sympas et je me suis fait des amis très rapidement. Garnier c'est grand mais c'est plutôt facile de s'orienter. Je suis très contente d'avoir choisi ce lycée ! »

« La 2nde ça se passe très bien pour moi, j'aime tous mes profs sans exception, même ceux dont les matières ne me plaisent pas. » (Sourire)

Et après...

« En CCD, on apprend des choses nouvelles tous les jours, on s'ennuie jamais, c'est très enrichissant ! Après, je pense m'orienter vers une 1^{ère} STD2A si ça ouvre. J'aime la pub, la création de logos, l'art... Je deviendrai peut être architecte, je ne sais pas trop encore... »

Conseil aux élèves de 3^{ème}

« Faire ce qu'on a envie, même si on se sacrifie en allant à l'internat par exemple, tant que ça nous permet d'obtenir la profession que l'on souhaite. C'est toute la vie qu'on va au travail, enfin une bonne partie ! Et ça contribuera donc à nous rendre heureux ! »

INFO +

Des stages et un tutorat pour faciliter vos choix d'orientation et de formation

- Pour les élèves qui souhaitent **changer de série ou de voie**, et après avis du conseil de classe de l'établissement fréquenté (passage de la voie professionnelle à la voie générale et technologique) ou après avis pédagogique de la classe de l'établissement d'accueil (passage de la voie générale et technologique à la voie professionnelle), des **stages passerelles** peuvent être organisés pour acquérir les compléments d'enseignement indispensables au changement d'orientation. Ces stages concernent en priorité les élèves de 1^{ère} générale ou technologique, éventuellement les élèves de 2nde, et exceptionnellement les élèves de terminale.

- Pour consolider vos connaissances ou améliorer vos méthodes de travail, vous pouvez suivre un **stage de remise à niveau** organisé au cours de l'année scolaire.

- Si vous le souhaitez, vous pouvez bénéficier d'un **tuteur** pour vous conseiller et vous guider dans votre parcours de formation et vos choix d'orientation, tout au long de votre scolarité au lycée. Dans tous les cas, renseignez-vous auprès de votre établissement.

Le juvénat

Le juvénat a pour objectif d'aider **70 lycéens sélectionnés sur dossier scolaire à préparer le bac** dans les meilleures conditions, dans quatre lycées de Nouméa (**Jules Garnier, Lapérouse, Blaise Pascal et Do Kamo**) et le Lycée des Iles Loyauté.

Tous les élèves de 3^{ème} de tous les collèges de la Nouvelle-Calédonie peuvent déposer un dossier, même si la majorité d'entre eux sont de la province Nord ou de la province des Iles Loyauté.

Les critères de choix sont la motivation et les résultats scolaires.

Les élèves du Juvénat sont choisis pour leurs capacités à réussir des études qui leur permettront d'accéder à des postes de responsabilité. Les vœux doivent être formulés parmi ceux possibles dans les établissements d'accueil.

Les candidats sont d'abord retenus par l'Association Jules Garnier. L'affectation définitive est prononcée par le vice-recteur, en priorité sur l'établissement de secteur.

Association Jules Garnier

5, rue G. Baudoux / BP 595 - 98845 Nouméa

Tél : (687) 27 27 81

Email : ajgj@lagoon.nc ou admi-ajgj@lagoon.nc

<http://www.juvenat.nc/>

Enseignements et horaires en 2^{de} générale et technologique

Enseignements communs obligatoires :	Horaires hebdomadaires
Français	4 h
Histoire-géographie	3 h
LV1 et LV2 (a)	5 h 30
Mathématiques	4 h
Physique-chimie	3 h
Sciences de la vie et de la Terre	1 h 30
EPS	2 h
Enseignement moral et civique (EMC) (b)	0 h 30
Accompagnement personnalisé	2 h
Heures de vie de classe	10 h annuelles

2 enseignements d'exploration :	
1 premier enseignement d'exploration au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales - SES	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion - PFEG	1 h 30
1 second enseignement d'exploration, différent du 1^{er} enseignement retenu, au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales - SES	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion - PFEG	1 h 30
Santé et social	1 h 30
Biotechnologies	1 h 30
Sciences et laboratoire	1 h 30
Littérature et société	1 h 30
Sciences de l'ingénieur - SI	1 h 30
Méthodes et pratiques scientifiques	1 h 30
Création et innovation technologiques - CIT	1 h 30
Création et activités artistiques : au choix parmi arts visuels ou arts du son ou arts du spectacle ou patrimoines	1 h 30
Informatique et création numérique	1 h 30
Langues et cultures de l'Antiquité : latin	3 h
Langues et cultures de l'Antiquité : grec	3 h
LV3 (a)	3 h
Écologie, agronomie, territoire et développement durable (c)	3 h
ou 3 enseignements d'exploration, pour les élèves intéressés par les technologies :	
1 premier enseignement d'exploration au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion	1 h 30
2 enseignements d'exploration :	
Sciences de l'ingénieur - SI	1 h 30
Création et innovation technologiques - CIT	1 h 30
ou 1 enseignement d'exploration au choix, pour les élèves intéressés par le sport ou les arts appliqués :	
EPS (d)	5 h
Création et culture design - CCD	6 h

Enseignements facultatifs, 1 au choix parmi :	
Langues et cultures de l'Antiquité : latin	3 h
Langues et cultures de l'Antiquité : grec	3 h
LV3 (a)	3 h
Arts : au choix parmi arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou danse ou histoire des arts ou musique ou théâtre	3 h
EPS	3 h
Pratiques sociales et culturelles (c)	3 h
Pratiques professionnelles (c)	3 h
Atelier artistique	72 h annuelles

NB : un même enseignement ne peut être choisi au titre des enseignements d'exploration et de l'enseignement facultatif.

(a) Enseignement auquel peut s'ajouter 1 heure avec un assistant de langue. La LV2 et la LV3 peuvent être étrangères ou régionales.

(b) Cet enseignement est pratiqué en groupe à effectif réduit.

(c) Enseignement assuré uniquement dans les lycées d'enseignement général et technologique agricole.

(d) Cet enseignement ne peut se cumuler avec l'enseignement facultatif d'EPS.

Des formations particulières...

↘ La 2^{nde} spécifique STHR

La seconde spécifique option bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. Cette formation est dispensée au LPCH à Nouméa.

↘ La 2^{nde} adaptée de Do Kamo

Cette classe propose à des élèves volontaires, mais encore fragiles pour un passage immédiat en 2^{nde} générale et technologique, une année de remise à niveau qui les prépare à cette seconde.

À l'issue de cette classe, les élèves sont essentiellement orientés en 2^{nde} générale et technologique. Ils suivent un enseignement artistique à la place des enseignements d'exploration « classiques ». Ils ne commenceront ceux-ci véritablement qu'à leur passage en 2^{nde} générale et technologique, la deuxième année.

La demande d'intégration est à adresser directement au lycée, responsable de la pré-admission de ces élèves. L'affectation définitive est prononcée par le vice-recteur.

↘ Les classes européennes



Les sections européennes sont ouvertes à des élèves désireux d'approfondir leur maîtrise d'une langue vivante étrangère. Les enseignements sont aménagés. Au lycée, une ou plusieurs disciplines non linguistiques sont enseignées en partie en langue étrangère. Des activités culturelles et d'échanges sont organisées, visant à faire acquérir une connaissance approfondie de la culture du ou des pays dans lesquels est parlée la langue de la section.

Si ces élèves motivés sont généralement accueillis dès la 6^{ème} ou la 4^{ème}, certains élèves peuvent rejoindre le dispositif en 2^{nde}.

Vous émettez une préférence sur le dossier, mais c'est seulement le jour de l'inscription que le lycée dans lequel vous serez affecté(e), pourra vous confirmer l'éventuelle possibilité de poursuivre ou commencer votre section européenne. Les élèves du secteur sont prioritaires.

➤ Consultez les formations offertes par les établissements pages 38 à 40 et lire aussi page 43.

Attention, les « sections » sont facultatives et peuvent être choisies « en plus » des enseignements obligatoires. À ne pas confondre avec les Enseignements d'Exploration (EE).

Le sport et les études...

↘ La classe sport à horaires aménagés (CSHAM)

Campagne de recrutement par les ligues jusqu'au 23 septembre 2016.

Cette classe permet à de jeunes sportifs prometteurs, « labellisés sportifs de haut niveau », référencés au sein de Pôles Espoirs ou de Centres Territoriaux d'Entraînement, de concilier pratique sportive intensive et projet d'études. Un suivi particulier est organisé par l'établissement en liaison avec les partenaires du secteur sportif (aménagement des horaires notamment).

Les élèves expriment le choix de cette classe dans un établissement ayant une convention avec la ligue sportive de la discipline concernée. La sélection des jeunes, dont le potentiel sportif est attesté par le conseiller technique de la discipline, est réalisée par la DJSNC sur proposition des ligues et des comités, en concertation avec l'inspection pédagogique EPS-NC, puis par les établissements d'accueil, sur dossier scolaire. L'affectation définitive est prononcée par le vice-recteur.

Les élèves des classes CSHAM ne suivent pas d'enseignement d'exploration (EE).

Liste des disciplines sportives par établissements

- Lycée Blaise Pascal : Badminton, Cyclisme, Equitation, Golf, Tennis, Surf, Judo, Voile
- Lycée Jules Garnier : Athlétisme
- Lycée Grand Nouméa : Karaté
- Lycée La Pérouse : Baseball, Escalade, Escrime, Tennis de table, Tir à l'arc, Triathlon, Squash, Voile.

↘ Les sections sportives

Les sections sportives peuvent donner à l'élève la possibilité de concilier études et pratiques sportives renforcées. L'admission se fait en fonction de la décision d'orientation, du potentiel sportif et du dossier scolaire.

Si vous souhaitez candidater, parlez-en à votre professeur d'EPS. Il vous accompagnera dans vos démarches.

Six disciplines sont proposées en 2^{nde} générale et technologique :

- Football (Jules Garnier, Do Kamo, A. Anova)
- Entretien et développement de soi (Jules Garnier)
- Volley Ball (Jules Garnier)
- Rugby (Jules Garnier)
- Triathlon (Lapérouse)
- Voile (Lycée Agricole de Pouembout)

➤ Lire aussi page 43

Attention, les sections sont facultatives et sont choisies « en plus » des enseignements obligatoires et des enseignements d'exploration (EE).

↘ Choisir le EE « Éducation physique et sportive (EPS) »

➤ Lire page 33.

Ne peut être désiré si on est déjà dans une section sportive.

Les séries de bac

offertes en Nouvelle-Calédonie

Les 3 séries de bac général et 7 des 8 séries de bac technologique sont proposées en Nouvelle-Calédonie. Quelques éléments de comparaison pour vous aider à réfléchir...

Le bac général

→ Bac économique et social (ES)

■ Enseignements communs

Sciences économiques et sociales, maths, histoire-géo, français, langues vivantes...

■ Enseignements de spécialité

Économie approfondie, sciences sociales et politiques, maths...

■ Poursuite d'études

Principalement à l'université, en licence de droit-sciences politiques, sciences humaines et sociales, sciences économiques et gestion, administration économique et sociale (AES), langues, mais aussi en DUT, classes prépa, écoles de commerce et écoles spécialisées.

■ Débouchés

Dans l'enseignement, le droit, la gestion, la comptabilité, le commerce, la communication, le social...

→ Bac littéraire (L)

■ Enseignements communs

Philosophie, français et littérature, littérature, littérature étrangère en langue étrangère, langues vivantes, histoire-géo...

■ Enseignements de spécialité

Arts, droit et grands enjeux du monde contemporain, maths, LV1 ou LV2 approfondies, LV3, latin, grec...

■ Poursuite d'études

Principalement à l'université, en licence de lettres, langues, arts, philosophie, sciences politiques, droit, sociologie, histoire... mais aussi en classes prépa, écoles de commerce et écoles spécialisées.

■ Débouchés

Dans l'enseignement, le droit, l'édition, la communication, la publicité, le journalisme, le tourisme, les métiers de la culture et du social, la traduction, l'interprétariat...

→ Bac scientifique (S)

■ Enseignements communs

Français, histoire-géo, langues vivantes, maths, physique-chimie...

■ Enseignements de spécialité

Maths, physique-chimie, sciences de la vie et de la Terre, informatique et sciences du numérique, écologie, agronomie et territoires (en lycée agricole)...

■ Poursuite d'études

Principalement à l'université, en médecine, pharmacie, odontologie, biologie, physique-chimie, sciences de l'ingénieur, mathématiques, informatique, STAPS, droit-sciences politiques, économie, gestion... mais aussi en classes prépa, écoles d'ingénieurs ou de commerce et écoles spécialisées.

■ Débouchés

Dans la santé, l'enseignement, la finance, l'industrie, l'environnement, l'agriculture, la recherche...

Le bac technologique

→ Bac sciences et technologies de l'hôtellerie et restauration (STHR)

■ Enseignements communs

Économie générale et touristique, droit, sciences appliquées, gestion hôtelière, techniques d'accueil et d'hébergement, service et commercialisation, technologie et méthodes culinaires, maths, langues vivantes, histoire-géo touristique...

■ Poursuite d'études

Principalement en BTS de l'hôtellerie-restauration, du tourisme, du commerce et des services, de la comptabilité et de la gestion des organisations... Mais aussi en écoles hôtelières et de commerce...

■ Débouchés

Dans les secteurs de la gestion hôtelière, les services d'accueil ou d'hébergement, la restauration et le tourisme...

→ Bac sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV)

■ Enseignements communs

Biologie-écologie, physique-chimie, sciences économiques, sociales et de gestion, technologie de l'informatique et du multimédia, sciences et techniques agronomiques...

■ Poursuite d'études

Principalement en BTS agricole (production, transformation, aménagement, commerce et services), certains DUT ou BTS du domaine de la biologie... Mais aussi en écoles d'ingénieurs après une classe prépa technologie-biologie (TB)...

■ Débouchés

Dans les secteurs de l'agriculture, de l'industrie agroalimentaire, de l'environnement, du commerce, du tourisme vert...

→ Bac sciences et technologies de l'industrie et du développement durable (STI2D)

■ Enseignements communs

Maths, physique-chimie, histoire-géo, langues vivantes, enseignements technologiques transversaux ou en langue vivante 1...

4 spécialités dès la 1^{ère} : architecture et construction ; énergies et environnement ; innovation technologique et éco-conception ; systèmes d'information et numérique.

■ Poursuite d'études

Principalement en BTS ou DUT, en écoles d'ingénieurs, classes prépa (notamment TSI – technologie et sciences industrielles), à l'université...

■ Débouchés

Dans les secteurs du BTP, des énergies et du développement durable, de la construction navale, ferroviaire et aéronautique, la maintenance, les matériaux, la mécanique, l'audiovisuel, l'électronique, l'informatique, les télécoms, le numérique...



© SMO - Lycée Jules Garnier

→ Bac sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)

■ Enseignements communs

Sciences et techniques sanitaires et sociales, biologie et physiopathologie humaines, sciences physiques et chimiques, maths...

■ Poursuite d'études

Principalement en BTS services et prestations des secteurs sanitaire et social, économie sociale et familiale, diététique, analyses de biologie médicale, métiers de l'esthétique-cosmétique-parfumerie, DUT carrières sociales, en écoles paramédicales (DE d'infirmier, de manipulateur en électroradiologie médicale ; DTS d'imagerie médicale et de radiologie thérapeutique...) ou du secteur social (DE d'assistant social, d'éducateur spécialisé...).

■ Débouchés

Dans le secteur du social et de la santé : conseiller en économie sociale et familiale, responsable dans les services à la personne, assistant des professionnels de santé, infirmier...

NOUVEAU

→ Bac sciences et technologies de laboratoire (STL)

■ Enseignements communs

Maths, physique-chimie, français, histoire-géo, chimie-biochimie-sciences du vivant, mesure et instrumentation, enseignement technologique en langue vivante 1...

2 spécialités dès la 1^{ère} : biotechnologies ; sciences physiques et chimiques en laboratoire.

Poursuite d'études Principalement en BTS et DUT en biologie, chimie, physique, industries agroalimentaires, hygiène-environnement... mais aussi en classes prépa TB (technologie et biologie), TPC (technologie et physique-chimie), TSI (technologie et sciences industrielles), écoles d'ingénieurs, écoles spécialisées, à l'université...

■ Débouchés

Dans les laboratoires de mesure et de contrôle, les ateliers de production (industries chimiques, pharmaceutiques, agroalimentaires), le paramédical...

→ Bac sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)

■ Enseignements communs

Économie-droit, management des organisations, sciences de gestion, langues vivantes...

4 spécialités en terminale : gestion et finance ; mercatique ; ressources humaines et communication ; systèmes d'information de gestion.

■ Poursuite d'études

Principalement en BTS et DUT en gestion, commerce, communication des entreprises, assistantat de direction, comptabilité, tourisme... Mais aussi en classes prépa économiques pour entrer en écoles de commerce, en écoles spécialisées, à l'université...

■ Débouchés

Dans les fonctions administratives, comptables ou commerciales des entreprises, les banques, les assurances, la grande distribution, le transport, la logistique, les entreprises industrielles...

→ Bac sciences et technologies du design et des arts appliqués (STD2A)

■ Enseignements communs

Design et arts appliqués (y compris en LV1), langues vivantes, physique-chimie, maths, histoire-géo...

■ Poursuite d'études

Principalement en BTS du domaine des arts appliqués, en écoles d'art pour préparer un diplôme des métiers d'art (DMA), un diplôme d'école de communication visuelle, de design...

■ Débouchés

En architecture intérieure, en design industriel, dans la publicité, l'édition, la mode...

Les lycées GT et leurs formations

Lycées Publics en province sud	Enseignements proposés en 2 ^{de} GT		Series de bac proposées en 1 ^{ère} et Terminale
<p>Lycée du GRAND NOUMEA</p> <p>Internat G/F BP 183 - 98830 Dumbéa Tél. : 41 01 00 - Fax : 41 01 01 http://web.lgn.ac-noumea.nc/ E-mail : ce.9830557n@ac-noumea.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : Auteuil, Bourail⁽¹⁾, Canala⁽²⁾, Dumbéa-sur-mer, Katiramona, Koutio, La Foa⁽³⁾, Normandie⁽⁴⁾, Païta Sud, Païta Nord, Thio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LV2 : Espagnol, Japonais, Drehu, Nengone - EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Informatique et création numérique (ICN) - Littérature et société (LITSO) - Langue et culture de l'antiquité : Latin - Méthodes et pratiques scientifiques - Santé et social - Sciences et laboratoire 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : Langues et cultures de l'Antiquité (Latin), LV3 (Drehu ou Nengone), EPS. - Section euro DNL histoire-géographie (L, ES, S, STMG et ST2S) - CSHAM sport : Karaté (recrutement particulier. Voir page 35) 	<ul style="list-style-type: none"> - Littéraire (L) - Économique et social (ES) - Scientifique (S) - Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG) - Sciences et Technologies de la Santé et du Social (ST2S)
<p>NOUVEAU</p> <p>Lycée polyvalent du MONT-DORE</p> <p>Internat G/F Avenue des 2 baies St Michel - Mont-Dore Contact sur www.ac-noumea.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : Mont-Dore, Plum, Boulari, Yaté, Normandie⁽⁴⁾</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LV2 : Espagnol, Japonais, Drehu, Nengone - EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Création et innovation technologiques (CIT) - Littérature et société - Méthodes et pratiques scientifiques - Sciences de l'ingénieur (SI) 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : Langues et cultures de l'Antiquité (Latin), LV3 (Espagnol, Japonais, Drehu, Nengone). - Section euro DNL histoire-géographie (L, ES, S, STMG et ST2S) 	<ul style="list-style-type: none"> - Littéraire (L) - Économique et social (ES) - Scientifique (S-SVT, S-SI) - Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D) : <ul style="list-style-type: none"> - architecture et construction - Systèmes d'information et numérique
<p>Lycée polyvalent JULES GARNIER</p> <p>Internat G/F BP H3 - 98849 Nouméa Cedex Tél. : 24 35 55 - Fax : 27 76 46 http://web.jgarnier.ac-noumea.nc/ E-mail : ce.9830003l@ac-noumea.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : Magenta, Portes de Fer, Tuband, Kaméré, Rivière-Salée, Tadine (Maré), La Roche (Maré) et Shea Tiaou (Ouvéa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LV2 : Chinois, Espagnol, Japonais, Drehu, Nengone - EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Création culture design (CCD) - Création et innovation technologiques (CIT) - EPS - Littérature et société - Méthodes et pratiques scientifiques - Sciences de l'ingénieur (SI) - Sciences et laboratoire 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : Langues et cultures de l'Antiquité (Latin), LV3 (Drehu ou Nengone), EPS. - Section euro DNL math (S), Section euro DNL histoire-géographie (ES et STMG) - Sections sportives : Football, Entretien et développement de soi, Volley Ball, Rugby (Voir page 35) - CSHAM Athlétisme (recrutement particulier. Voir page 35) - Juvénat (Voir page 33) 	<ul style="list-style-type: none"> - Économique et Social (ES) - Scientifique (S) - Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG) - Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D) - Sciences et Technologies du Design et des Arts Appliqués (STD2A)* <p>* Ouverture conditionnelle à la carte des formations 2017</p>
<p>Lycée LAPÉROUSE</p> <p>Internat G/F BP M5 - 98849 Nouméa Cedex Tél. : 28 33 60 - Fax : 27 74 50 http://web.laperouse.ac-noumea.nc/ E-mail : ce.9830002k@ac-noumea.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : Baudoux, Mariotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LV2 : Allemand, Espagnol, Italien, Japonais, Drehu, Nengone - EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Création et activités artistiques : Arts visuels - Création et activités artistiques : Arts du spectacle - Création et activités artistiques : Arts du son - Création et activités artistiques : Patrimoines - Informatique et création numérique (ICN) - Littérature et société - Méthodes et pratiques scientifiques - Langue et culture de l'antiquité : Latin - Langues et culture de l'antiquité : grec - LV3 étrangère : Allemand - LV3 étrangère : Japonais - LV3 régionale : Drehu - Sciences et laboratoire 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : LV3 (Allemand, Japonais, Italien, Drehu, Nengone), Grec, Latin, Arts (Arts plastiques, Théâtre, Musique, Cinéma-audio-visuel), EPS. - Section euro DNL histoire-géographie (L, ES, S) - CSHAM Sport : Baseball, Escalade, Escrime, Tennis de table, Tir à l'arc, Triathlon, Squash, Voile. (recrutement particulier. Voir page 35) - Juvénat (Voir page 33) 	<ul style="list-style-type: none"> - Littéraire (L) - Économique et social (ES) - Scientifique (S) - Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG)
<p>Lycée professionnel commercial et hôtelier (LPCH) ESCOFFIER</p> <p>Internat G/F BP 371 - 98845 Nouméa Tél. : 27 63 88 - Fax : 28 22 30 http://www.ac-noumea.nc/lpch/ E-mail : ce.9830006p@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2^{de} spécifique hôtellerie (recrutement particulier) - LV2 : Japonais 		<ul style="list-style-type: none"> - Sciences et technologies de l'hôtellerie restauration (STHR)

Lycées Publics en province nord	Enseignements proposés en 2 ^{de} GT		Series de bac proposées en 1 ^{ère} et Terminale
<p>Lycée AGRICOLE POLYVALENT DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE</p> <p>Internat G/F BP 5 - 98825 Pouembout Tél. : 47 26 44 - Fax : 47 20 62 http://www.legta.formagri.nc/ E-mail : legta.pouembout@educagri.fr</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : Koné, Païemboué, Kourmac, Poya, Canala ⁽²⁾, Ouéga ⁽¹⁾, La Foa ⁽¹⁾, Bourail ⁽¹⁾</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LV2 : Espagnol, Paicî - EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Biotechnologies - Création et activités artistiques : Patrimoines - Création et innovation technologiques (CIT) - Ecologie, agronomie, territoire et développement durable - Littérature et société - Méthodes et pratiques scientifiques - Sciences de l'ingénieur (SI) - Sciences et laboratoire 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : Brevet d'initiation aéronautique, EPS voile - Section euro DNL physique-chimie (S et STAV) 	<ul style="list-style-type: none"> - Littéraire (L) - Économique et social (ES) - Scientifique (S-SVT, S-SI) - Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D) : <ul style="list-style-type: none"> - architecture et construction - énergie et environnement - innovation technologique et éco-conception - systèmes d'information et numérique - Sciences et technologies de Laboratoire (STL) : <ul style="list-style-type: none"> - biotechnologies - sciences physiques et chimiques de laboratoire - Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV)
<p>Lycée ANTOINE KÉLA</p> <p>Internat G/F BP 147 - 98822 Poindimié Tél. : 42 73 62 - Fax : 42 73 65 http://www.ac-noumea.nc/poindimie/ E-mail : ce.9830507j@ac-noumea.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : Poindimié, Hienghène, Houailou, Ouégoa ⁽¹⁾, Canala ⁽²⁾</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LV2 : Espagnol (L, ES, S et STMG), Paicî (STMG) - EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Création et activités artistiques : Arts du spectacle - Littérature et société - Sciences de l'ingénieur (SI) - LV3 régionale : Paicî 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : LV3 : Paicî (sauf STMG, possible en LV2), Théâtre (L, ES, STMG uniquement) - Section euro DNL histoire-géographie (L, ES et S) 	<ul style="list-style-type: none"> - Littéraire (L) - Économique et social (ES) - Scientifique (S) - Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG)
<p>Lycées Publics en province des Îles Loyauté</p>	<p>Enseignements proposés en 2^{de} GT</p>		<p>Series de bac proposées en 1^{ère} et Terminale</p>
<p>Lycée polyvalent WILLIAMA HAUDRA</p> <p>Internat G/F BP 42 - 98820 Wé Tél. : 45 18 90 - Fax : 45 49 52 http://www.ac-noumea.nc/lii/ E-mail : ce.9830483h@ac-noumea.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : Tous les collèges publics des Îles Loyautés</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LV2 : Espagnol, Drehu - EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Littérature et société - LV3 régionale : Drehu - Méthodes et pratiques scientifiques - Sciences et laboratoire 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : EPS (volley et voile), LV3 Drehu, Musique. - Juvénat (Voir page 33) 	<ul style="list-style-type: none"> - Économique et social (ES) - Scientifique (S) - Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG)

⁽¹⁾ Sectorisation double :

- Bourail, La Foa >>> Lycée agricole de NC (Pouembout), Lycée du grand Nouméa.
- Ouégoa >>> Lycée agricole de NC (Pouembout), Lycée Atoine Kéla (Poindimié).
- Normandie >>> Lycée du grand Nouméa, Lycée du Mont-Dore.

⁽²⁾ Sectorisation triple :

- Canala >>> Lycée agricole de NC (Pouembout), Lycée du grand Nouméa, Lycée Antoine Kéla (Poindimié).

Lycées Privés en province sud	Enseignements proposés en 2 nd e GT		Series de bac
<p>Lycée BLAISE PASCAL (DDEC)</p> <p>Internat G/F BP 8193 - 98807 Nouméa Cedex Tél. : 26 16 66 - Fax : 26 29 11 http://blaisepascal.ddec.nc/ E-mail : sec1.lyc.blaisepascal@ddec.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : tous les collèges privés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → LV2 : Allemand, Espagnol, Japonais → EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Littérature et société - Création et activités artistiques : Arts visuels - Création et activités artistiques : Arts du spectacle - Méthodes et pratiques scientifiques - Sciences et laboratoire 	<ul style="list-style-type: none"> → CSHAM sport : Badminton, Cyclisme, Equitation, Golf, Tennis, Surf, Judo, Voile. (recrutement particulier. Voir page 35) → Juvénat Voir page 33 	<ul style="list-style-type: none"> → Littéraire (L) → Économique et social (ES) → Scientifique (S) → Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG)
<p>Lycée polyvalent DO KAMO (ASEE)</p> <p>Internat G/F P 615 - 98845 Nouméa Cedex Tél. : 28 43 51 - Fax : 27 75 58 http://www.dokamo.nc/ E-mail : dokamo@lagoon.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : tous les collèges privés</p>	<ul style="list-style-type: none"> → LV2 : Espagnol, Ajie, Drehu, Nengone, Paicî → EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Création et activités artistiques : Patrimoines - EPS - Littérature et société - Méthodes et pratiques scientifiques - Sciences et laboratoire 	<ul style="list-style-type: none"> → LV3 obligatoire en 2nde GT : Ajie, Drehu, Nengone ou Paicî → 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : LV3 (Ajie, Drehu, Nengone, Paicî) → Section sportive : Football (Voir page 35) → 2nde adaptée (recrutement particulier, voir page 35) → Juvénat (Voir page 33) 	<ul style="list-style-type: none"> → Littéraire (L) → Économique et social (ES) → Scientifique (S) → Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG)
<p>Lycée APOLLINAIRE ANOVA (DDEC)</p> <p>Internat G/F BP 126 - 98890 Paita Tél. : 35 34 22 - Fax : 35 37 88 http://anova.ddec.nc/ E-mail : sec.lyc.aanova@ddec.nc</p> <p>LYCÉE DE SECTEUR DES COLLÈGES : tous les collèges privés</p>	<ul style="list-style-type: none"> → LV2 : Espagnol, Japonais, Ajie, Drehu → EE (Enseignements d'Exploration) : Voir pages 36-37 <ul style="list-style-type: none"> - Sciences économiques et sociales (SES) - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF) - Création et activités artistiques : Arts visuels - Littérature et société - Méthodes et pratiques scientifiques - Santé et social - Sciences et laboratoire - Sciences de l'ingénieur (SI) 	<ul style="list-style-type: none"> → 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : Langues et cultures de l'Antiquité (Latin), LV3 (Ajie ou Drehu), Arts Plastiques → Section sportive : Football (Voir page 35) 	<ul style="list-style-type: none"> → Littéraire (L) → Économique et social (ES) → Scientifique (S) → Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG) → Sciences et Technologies de la Santé et du Social (ST2S) → Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D)

Autres possibilités

→ CNED (Centre National d'Enseignement à Distance)

Site Internet : <http://www.cned.fr>

■ Se former à distance...

Premier opérateur européen et du monde francophone, le CNED est un **établissement public du Ministère de l'Éducation Nationale**.

■ ... Tout au long de la vie.

Pour **l'école primaire, le collège et le lycée**, pour les **études supérieures**, la **vie professionnelle** ou **l'enrichissement personnel**, le CNED propose près de 3000 formations accompagnées de services personnalisés.

CNED NC / UNC

Bâtiment LLSH & FC - Site de Nouville
145, avenue James Cook - Nouville
98800 Nouméa
Tél. : 29 04 91

→ Institut de Formation des Professions Sanitaires et Sociales (IFPSS)

■ Chaque année, l'IFPSS assure des formations paramédicales et sociales :

- Diplôme professionnel **d'aide soignant** (Diplôme minimum : Diplôme National du Brevet ou avoir suivi une classe de première)
- Diplôme de **Moniteur Éducateur** (DME) (Diplôme minimum de niveau V)
- Diplôme d'**Accompagnateur d'Autonomie de la Personne** (AAP) (Diplôme minimum de niveau V)
- Diplôme d'**Ambulancier** (DA) (Diplôme minimum de niveau V)

IFPSS

12 rue Juliette Bernard - Nouville
BP 587 - 9885 Nouméa CEDEX
Tél. : 24 38 40 - Fax : 25 93 62

→ Les Maisons Familiales et Rurales (MFR)



■ Filière : DIMA

- Dispositif d'initiation à la découverte des Métiers
- Formation en alternance de périodes de cours et de stages en entreprise
- Certificat de Formation Générale (CFG)

→ Inscription toute l'année

MFR de Poindimié

PB 156 - 98822 Poindimié
Tél. : 42 72 99
Mail : mfrpoindimie@formagri.nc

MFR de Koné

PB 181 - 98860 Koné
Tél. : 47 34 75
Mail : mfrkone@formagri.nc

→ L'École des Métiers de la Mer

Site Internet : <http://www.emm.nc>
38 AVENUE James Cook - Nouville
BP 36 - Nouméa CEDEX
Tél. : 28 78 63 - Fax : 27 47 54
Mail : emmsec@lagoon.nc

→ Le GRETA Interprovincial

Site Internet : www.greta.nc
BP 42 - 98849 Nouméa CEDEX
Tél. : 41 50 39 - Fax : 41 61 31
Mail : veronique.piveteau@greta.nc

→ L'Association Calédonienne pour l'Animation et la Formation (ACAF)

Site Internet : www.acaf.nc
Vallée du Tir - BP 10042 - 98805 Nouméa CEDEX
Tél. : 28 15 05 - Fax : 27 70 89
Mail : acaf@acaf.nc

→ RSMA-NC

« La réussite par le travail et l'effort »
Une unité militaire de formation professionnelle au service des jeunes de Nouvelle-Calédonie.

Conditions d'âge : entre 18 et 26 ans.
Statut : volontaire stagiaire ou volontaire technicien(nourri, logé avec un salaire de 41 000 CFP par mois).

■ Formation militaire et citoyenne

- développement de l'esprit de cohésion à travers la vie en section sportive
- préparation permis de conduire
- préparation PSC1 (1^{er} secours)

■ 11 Formations professionnelles sont proposées :

- Hôtellerie et restauration
- Transport et logistique
- Métiers de la terre
- Auxiliaires d'autonomie
- Maintenance informatique de proximité
- Agents de prévention et de sécurité
- Sapeurs-pompiers volontaires
- Remise à niveau des diplômés
- Métiers du bâtiment
- Métiers de la mine
- Métiers du secteur industriel

→ Pour tout renseignement, contactez :

La cellule Recrutement au 47 88 21 (Koumac)
ou 87 78 95

Questions / Réponses

Des questions sur l'orientation, les filières de formation et les métiers ?

Pas d'hésitation : contactez les conseillers d'orientation-psychologues (dans les centres d'information et d'orientation) ou les conseillers en ligne de l'Onisep pour recevoir une réponse personnalisée, immédiate (ou différée avec une réponse écrite documentée) et gratuite par courrier électronique, tchat ou téléphone à partir de www.monorientationenligne.fr. Voici des exemples de questions... et de réponses ! Vos questions, nos réponses...

■ Dès la rentrée prochaine, nous déménageons. Quelles sont les démarches à effectuer pour l'entrée au lycée de ma fille ?

Changement de domicile en Nouvelle Calédonie :

Si le déménagement implique un changement de secteur de recrutement des lycées. Le formulaire de déménagement devra être transmis complet (avec toutes les pièces justificatives) à l'administration du collège, au plus tard fin octobre. Le chef d'établissement enregistrera votre demande et sous certaines conditions*, validera le changement de secteur. Votre nouveau secteur sera celui du collège rattaché à votre nouvelle adresse. Vous ne ferez une demande de dérogation que si vous souhaitez intégrer un autre lycée que celui de votre nouveau secteur.

* Le déménagement est obligatoirement effectif au cours de l'année de 4^{ème} ou de 3^{ème}.

Départ pour la métropole :

Vous devez contacter le service scolarité de la direction des services départementaux de l'Éducation nationale où vous allez résider pour connaître le calendrier de l'affectation, ainsi que les modalités d'admission en fonction des vœux qui ont été formulés. Si votre fille est scolarisée dans un établissement public ou dans un établissement privé sous contrat, c'est la décision d'orientation du principal du collège d'origine qui sera prise en compte pour l'inscription au lycée. Pour en savoir plus, vous pouvez consulter l'annuaire des rectorats et des directions des services départementaux de l'Éducation nationale sur le site : <http://www.education.gouv.fr/cid3/les-rectorats-les-inspections-academiques.html>.

■ Qu'est-ce que la sectorisation ?

En fonction de son collège d'origine, l'élève dépend d'un lycée. Il est prioritaire pour intégrer ce lycée.

La sectorisation concerne les élèves scolarisés dans l'enseignement public. Les élèves scolarisés dans les collèges privés bénéficient d'un bonus de rapprochement vers les lycées privés.

Cette mesure permet d'assurer à chaque élève une place en 2^{nde} générale et technologique.

Ainsi, il est obligatoire de formuler au moins un vœu de type : Lycée de secteur + 2 EE (hors EATDD et Biotech.)

(Consultez la sectorisation sur le site du vice-rectorat, rubrique « orientation / affectation » ou à partir de l'annuaire des établissements, pages 44 à 46 et page 7)

La sectorisation consiste à affecter un élève dans un établissement en fonction de son domicile, sauf demande de **dérogation** de la part de la famille. Cette demande sera satisfaite s'il reste des places non prises par les élèves du secteur. Le Vice recteur accorde les dérogations selon des critères nationaux (par ordre de priorité) et en fonction des directives fixées pour l'année en cours :

- 1/ élèves en situation de handicap ;
- 2/ élèves nécessitant une prise en charge médicale importante à proximité de l'établissement demandé ;
- 3/ élèves boursiers sur critères sociaux ;
- 4/ élèves dont un frère ou une sœur est déjà scolarisé(e) dans l'établissement souhaité ;
- 5/ élèves dont le domicile est situé en limite de secteur et proche de l'établissement souhaité ;
- 6/ élèves suivant un parcours scolaire particulier (LV2).

Aucune dérogation, pour aucun autre critère, ne pourra être accordée.

Le formulaire de dérogation doit être demandé au collège à la fin du deuxième trimestre.

Il devra être transmis complet (avec toutes les pièces justificatives) au vice-rectorat, par l'intermédiaire du collège, au plus tard fin septembre 2016. Une commission se réunira au vice-rectorat à la fin du mois d'octobre pour valider la recevabilité de ces critères.

Attention, un vœu sur le lycée de secteur reste néanmoins obligatoire !

Les critères de dérogations validés accordent des points dans le calcul du barème d'affectation mais pas nécessairement une place dans le lycée souhaité. Voir aussi page 5.



Collège Kaméré



■ Comment est calculé mon barème pour les vœux que j'ai formulés ?

Le barème tient compte de votre collège d'origine (secteur ou rapprochement), des points éventuels de dérogation (en fonction des critères retenus) et de vos notes. Un bonus est aussi attribué au 1^{er} vœu, quel qu'il soit. Voir aussi page 8.

■ Que faire après le bac pro ?

Les bacs pro visent prioritairement l'insertion dans la vie active. Cependant, de plus en plus de bacheliers professionnels aspirent à continuer des études supérieures. Sous réserve d'un bon dossier, d'une forte motivation, d'un travail soutenu et d'une organisation rigoureuse, vous pouvez prétendre à un brevet de technicien supérieur (BTS) ou à un brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), en scolarité ou en apprentissage.

Des dispositifs d'accompagnement destinés aux bacheliers professionnels peuvent être mis en place au lycée, pour favoriser votre adaptation dans le supérieur. De plus, les élèves ou les apprentis ayant obtenu la mention « bien » ou « très bien » sont admis prioritairement, s'il en ont fait la demande, en BTS dans une spécialité correspondant à leur bac.

■ Comment intégrer une section sportive scolaire ?

En fonction des décisions d'orientation et de votre niveau sportif (épreuves sportives en lien avec la fédération, et examen médical), vous pouvez intégrer une section sportive scolaire. Pour vous aider, parlez-en à votre professeur d'EPS et à votre entraîneur de club sportif. Renseignez-vous auprès de votre établissement sur les modalités retenues en Nouvelle Calédonie. Voir en pages 22 et 39.

■ Qu'est-ce qu'une section européenne ?

Les sections européennes sont présentes en lycée général et technologique et en lycée professionnel (LP). Le niveau en langue vivante et la motivation sont déterminants pour y accéder. Au programme : les mêmes matières que pour les autres élèves de 2^{nde}, mais l'enseignement de l'une d'elles se fait en partie dans la langue de la section. La connaissance de la culture du pays concerné est approfondie par des échanges et, notamment, par des stages professionnels à l'étranger pour les lycéens pro. Le diplôme du bac porte la mention de la section suivie.

■ Je n'ai pas de projet professionnel précis. Est-ce gênant ?

En 3e, il est rare d'avoir une idée précise d'un futur métier. C'est pourtant la période où l'on vous demande de commencer à y réfléchir. Posez des questions autour de vous, rencontrez le conseiller d'orientation-psychologue (Cop), consultez les ressources d'information au CDI, discutez-en avec votre entourage, en famille et au collège. Profitez du stage en entreprise (« séquence d'observation en milieu professionnel ») pour interroger des professionnels sur leur parcours, rendez-vous aux salons, forums, journées portes ouvertes.

■ Et si je n'avais pas de place en lycée à la rentrée ?

Pour éviter cette situation, indiquez plusieurs vœux en termes de formations et d'établissements, notamment si vous envisagez des spécialités ou sections rares et/ou très demandées. Restez toujours joignable, particulièrement en février, et assurez-vous d'avoir effectué toutes les démarches nécessaires avant de partir en vacances. En cas de difficulté, le principal de votre collège doit vous guider dans votre démarche d'orientation, avec l'aide du centre d'information et d'orientation (CIO), en lien avec les services du vice rectorat.

■ Rencontrant des difficultés médicales importantes, comment savoir si les études que j'envisage sont compatibles avec mon état de santé ?

Il est en effet important de prendre en compte votre état de santé ou votre handicap dans vos souhaits d'orientation après la classe de 3^e, afin de construire un projet professionnel que vous pourrez mener jusqu'au bout. Pour cela, profitez du stage en entreprise (« séquence d'observation en milieu professionnel ») lors de votre année de 3^e pour observer les conditions de travail, poser des questions aux salariés. Demandez l'avis du médecin scolaire du vice rectorat et de votre médecin spécialiste pour connaître les éventuelles incompatibilités. N'hésitez pas à rencontrer le conseiller d'orientation-psychologue (Cop), l'enseignant référent et l'équipe de suivi de la scolarisation pour envisager plusieurs solutions de poursuites d'études et de métiers.

Collégien/ne en situation de handicap

Orientation et poursuite d'études

Comme tout élève, l'élève de 3^e en situation de handicap doit préparer ses choix d'orientation. Cela implique des questionnements de sa part, pour trouver les formations et les établissements qui répondent à ses besoins éducatifs particuliers. Pour aller plus loin, 6 questions-réponses.

↳ **Qu'est-ce que le handicap ?**

C'est le passage en classe supérieure ou le La loi du 07 janvier 2009, définit le handicap comme une limitation d'activité ou une restriction de la participation à la vie en société, en raison d'une altération substantielle, durable ou définitive, d'une ou plusieurs fonctions physiques, sensorielles, mentales, cognitives ou psychique, d'un polyhandicap ou d'un trouble de santé invalidant.

↳ **Droit à l'accès aux institutions**

L'accès aux institutions, ouvertes à l'ensemble de la population des enfants et jeunes en situation de handicap et leur maintien dans un cadre ordinaire de scolarité et de vie, constituent une priorité qui justifie la mobilisation et les interventions concertées de tous les partenaires concernés. Cela implique que les élèves reconnus comme étant en situation de handicap peuvent bénéficier de divers dispositifs leur permettant de pallier les difficultés liées au handicap. Le projet personnalisé de scolarisation (PPS), conçu avec l'élève et sa famille, précise le projet d'orientation et les aménagements nécessaires à la prise en compte de la situation de handicap. La communauté éducative, sous la responsabilité du directeur d'établissement, veille à la mise en œuvre effective du PPS.

↳ **Que recouvre la situation du handicap ?**

La définition du handicap est susceptible d'englober des situations très variées, qui vont au-delà de l'idée parfois restrictive que l'on se fait du handicap. De ce fait, un élève qui présente des troubles intellectuels et cognitifs ou atteint d'une maladie chronique, par exemple, peut voir sa situation de handicap reconnue comme telle par la commission pour les enfants et les jeunes en situation de handicap de la Nouvelle-Calédonie (CEJH-NC), et ainsi bénéficier d'aménagements tout au long de sa scolarité.

↳ **Les aides**

Il peut s'agir d'aides techniques (par exemple, utilisation de matériel adapté...), d'aides humaines (accompagnatrice de vie), d'aides aux familles pour frais supplémentaires, d'une aide au transport d'aménagements des études et des examens...

↳ **Concernant la voie pro (CAP, bac pro...)**

Outre les aménagements de la scolarité et des examens, il existe aussi des dispositions spécifiques relatives aux stages et aux formations suivies en alternance. Il est possible, à partir de 16 ans, de demander à bénéficier de la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH). Par ailleurs, l'apprenti bénéficiant de la RQTH peut souscrire un contrat d'apprentissage aménagé.

■ **Qui contacter et comment ?**

Secrétaire de la commission spécialisée pour le second degré (CSD-ASH), médecin scolaire et bien sûr la commission pour les enfants et les jeunes en situation de handicap de la Nouvelle-Calédonie (CEJH-NC), sont les interlocuteurs et structures incontournables. Le directeur d'établissement, avec l'appui du service ASH du vice-rectorat, est chargé de la mise en œuvre et de l'évaluation du projet personnalisé de scolarisation (PPS). Il fait aussi le lien entre la famille de l'élève, l'équipe éducative et la CEJH-NC.

Pour plus d'informations sur les dispositifs, il suffit de consulter les sites du vice-rectorat et de la direction des affaires sanitaires et sociales.

↳ **Handicap et scolarité, les ULIS (Unités localisées pour l'inclusion scolaire)**

Assurer la scolarisation de tous les jeunes handicapés ou malades est une obligation pour les écoles, établissements du second degré et l'université en Nouvelle-Calédonie.

Divers dispositifs sont mis en place pour accueillir les élèves en situation de handicap et faciliter leurs conditions de scolarisation : suivi du projet personnalisé de scolarisation (PPS), équipe éducative, possibilité d'intervention d'un accompagnement de vie (AV), financement du matériel pédagogique spécial.

Le service de l'adaptation scolaire et de la scolarisation des élèves en situation de handicap (ASH) du vice-rectorat peut compléter ces informations en cas de besoin.

■ **Qui contacter et comment ?**

IEN-ASH du vice-rectorat, secrétaire de la CSD-ASH, médecin conseiller technique du vice-rectorat, CIO et bien sûr la commission pour les enfants et les jeunes en situation de handicap de la Nouvelle-Calédonie (CEJH-NC) sont les personnes et les structures incontournables. L'équipe éducative, le chef d'établissement et la CSD-ASH sont chargés de la mise en œuvre et de l'évaluation du projet personnalisé de scolarisation. Ils font aussi le lien entre la famille et la CEJH-NC.



Questions-réponses :

■ Mon enfant est scolarisé en 3^e, en Ulis, pour troubles des fonctions cognitives ou mentales. Quelles poursuites d'études envisager ensuite ?

Après avoir pris l'avis de ses professeurs, selon ses goûts, ses intérêts et ses capacités d'autonomie, l'équipe éducative pourra proposer plusieurs possibilités à votre enfant. Par exemple :

- entrer en lycée professionnel dans une classe de préparation au CAP ;
- suivre une formation en alternance dans un centre de formation d'apprentis (CFA), éventuellement adapté aux personnes handicapées ;
- poursuivre une formation professionnelle au sein d'un institut médico-éducatif (IME) ou d'un institut médico-professionnel (IMPro).

Ces différentes propositions seront discutées lors d'une réunion de l'équipe éducative, puis soumises aux responsables de l'élève et à directement à l'élève s'il est majeur, en liaison avec la CSD-ASH et la CEJH-NC.

■ Au lycée, de quelles aides peut bénéficier mon enfant ?

Votre enfant peut bénéficier d'aides techniques (utilisation de matériel adapté), humaines (accompagnatrice de vie), matérielles et d'aménagements des études et des examens. Dans ce dernier cas, il pourra bénéficier, par exemple, d'une majoration du temps de composition, avec un temps de repos suffisant entre les épreuves.

■ Qu'est-ce qu'une unité localisée pour l'inclusion scolaire (Ulis) ?

Les Ulis sont des dispositifs d'inclusion collectifs au sein des collèges et des lycées généraux et technologiques, et professionnels, qui accueillent des élèves en situation de handicap (troubles visuels, auditifs, moteurs, cognitifs, mentaux ou troubles envahissants du développement ou troubles multiples associés).

Pour savoir s'il existe une Ulis près de chez vous, consultez le vice-rectorat : <http://www.ac-noumea.nc/>, site de l'ASH.

■ Un jeune handicapé qui rentre en apprentissage peut-il être aidé ?

Dans certains centres de formation d'apprentis (CFA), un référent accueille et informe les jeunes en situation de handicap. Des aménagements de la scolarité, des aides pédagogiques et un accompagnement pour trouver un employeur sont possibles. L'Association

de gestion des fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées (Agefiph) et le Fonds pour l'insertion des personnes handicapées dans la fonction publique (FIPHFP) financent des aides techniques et humaines pour l'adaptation du poste de travail.

■ On m'a proposé un APTA pour mon enfant dyslexique. De quoi s'agit-il ?

L'accompagnement personnalisé pour les troubles des apprentissages (APTA) est un dispositif d'accompagnement pédagogique qui répond aux besoins des élèves présentant des troubles des apprentissages, et pour lesquels des adaptations et aménagements pédagogiques sont nécessaires. Élaboré à la demande de la famille, de l'équipe pédagogique et le cas échéant de l'équipe éducative,

l'APTA est mis en place par le chef d'établissement à partir des recommandations du médecin traitant et/ou de l'orthophoniste. Mis en œuvre par les enseignants, l'APTA est révisé par ces derniers tous les ans et accompagne l'élève tout au long de sa scolarité.

■ Mon enfant est reconnu handicapé. Quels sont ses droits ?

Les lois du pays et délibérations de 2005 et 2009 ont renforcé le droit de l'enfant à la scolarisation en milieu ordinaire en bénéficiant d'aides adaptées. Le projet personnalisé de scolarisation (PPS), arrêté par l'équipe éducative, après notification du handicap par la CEJH-NC, et l'accord de la famille, définit ces aides. Il intègre le projet d'orientation de l'élève, ainsi que les aménagements nécessaires à la compensation de son handicap.

Enfin, la délibération 106 du 15 janvier 2016 relative à l'avenir de l'école calédonienne réaffirme que c'est à l'école de prendre en compte la diversité des enfants, pour favoriser la réussite de tous.

CONTACTS

> **ASH** (Le service de l'adaptation scolaire et de la scolarisation des élèves en situation de handicap) du vice-rectorat

www.ac-noumea.nc/, site de l'ASH
tél. : 26 62 25 ou au 26 61 68.

> **CEJH-NC** (Commission pour les enfants et les jeunes en situation de handicap de la Nouvelle-Calédonie)
tél. : 24 37 24

> **L'Université de la Nouvelle-Calédonie**
Espace Uni Handicap - tél. : 29 01 95
Une semaine du handicap, du 27 au 30 juin 2016

> **Point Apprentissage**
Tél. 24 69 49.

Bourses provinciales

■ Les provinces accompagnent les élèves dans leurs études grâce à de nombreux dispositifs*.

■ **Les provinces aident** tout enfant scolarisé dans un établissement de la Nouvelle-Calédonie de la maternelle jusqu'à la terminale ou mention complémentaire, dont la famille répond aux conditions d'attribution et de ressources. Le demandeur doit être résident de la province concernée depuis au moins 6 mois au 1er janvier 2016 ou y avoir le centre principal de leurs intérêts matériels et moraux.

*Certains dispositifs sont ouverts aux non boursiers.

↘ La province Sud

→ Dates de campagne :

Du 23 mai au 13 juillet 2016 pour les bourses scolaires 2017

Un dossier par famille à retirer à l'établissement où l'enfant le plus jeune est, ou sera, scolarisé. Le dossier est à déposer dans l'établissement où il a été retiré.

Direction de l'éducation de la province Sud

Bureau des bourses et aides scolaires (BBAS)
55, rue Georges Clémenceau
BP L1 - 98849 Nouméa Cédex
Tél : 20.49.51 - Fax : 20.30.22
Email : des.bourses.eleves@province-sud.nc

La province Sud propose des bourses aux élèves qui souhaitent suivre un enseignement spécialisé utile à la Nouvelle-Calédonie type baccalauréat professionnel qui n'est pas dispensé sur le territoire. Les modalités sont celles de l'enseignement supérieur en métropole.



↘ La province Nord

→ Dates de campagne :

Juillet 2016 pour les bourses scolaires 2017

Pour toute nouvelle demande, les formulaires sont disponibles, en province Nord, auprès des chefs d'établissements scolaires, des communes, des services sociaux de l'antenne de la province Nord à Nouméa.

Dépôt des dossiers complets auprès des chefs d'établissements scolaires de juillet à septembre 2016.

Direction de l'Enseignement, de la Formation et de l'Insertion des Jeunes (DEFIJ)

Accompagnement scolaire - Service des bourses
Tél : 47 72 27 - Fax : 47 71 73
Email : defij-alsc@province-nord.nc

Antenne de la province Nord à Nouméa

10, rue Georges Clémenceau
98845 Nouméa
Tél : 25 32 98 - Fax : 28 19 13

↘ La province des Îles Loyauté

→ Dates de campagne des allocations scolaires :
1^{er} septembre au 31 octobre 2016 pour les allocations scolaires 2017.

Dossier à retirer auprès de l'établissement de l'enfant le plus jeune, auprès des **directeurs déchargés** pour l'Enseignement public et auprès des **animateurs pédagogiques** pour l'Enseignement privé ayant la charge de leur secteur scolaire.

Dossier complet dûment signé à déposer impérativement auprès du **directeur déchargé et des animateurs pédagogiques** chargés du secteur scolaire de résidence des parents avant le 31 octobre 2016.

Direction de l'Éducation, de la Formation, de l'Insertion Professionnelle et de l'Emploi (DEFIPE)

Tél : 45 52 20

Délégation provinciale de Maré

BP 133 La Roche - 98828 Maré
Tél : 45 44 00

Délégation provinciale d'Ouvéa

BP 37 Hwadritia - 98814 Ouvéa
Tél : 45 52 50

Délégation provinciale de Nouméa

Bureau des bourses - DEFIPE
10, rue Georges Clémenceau
BP 1014 - 98845 Nouméa Cédex
Tél : 28 18 26

INFO +

RECENSEMENT JOURNÉE DEFENSE ET CITOYENNETÉ



Filles et Garçons de nationalité française

**VOUS AVEZ L'OBLIGATION DE VOUS FAIRE RECENSER
DES L'ÂGE DE 16 ANS**

Il vous suffit de vous présenter à la mairie de votre domicile avec les pièces suivantes :

- votre carte nationale d'identité ou votre passeport,
- le livret de famille ou un extrait d'acte de naissance.

Un de vos parents peut effectuer cette démarche pour vous. Une attestation de recensement* vous sera alors remise.

Vous participerez ensuite à la journée défense et citoyenneté (JDC), à l'issue de laquelle vous recevrez un certificat de participation*.

* Ces documents sont obligatoires pour la constitution d'un dossier d'inscription aux examens et concours soumis au contrôle de l'autorité publique (CAP, Brevets, BAC, BAC professionnel, concours administratifs, permis de conduire...).

Les jeunes gens nés avant 1999 peuvent régulariser leur situation (jusqu'à l'âge de 25 ans) en se présentant également à la mairie de leur domicile dans les conditions décrites ci-dessus.

■ Pour toute information complémentaire, adressez-vous au :

Centre du service national en Nouvelle-Calédonie

Caserne Gally-Passebosc - BP 38 - 98843 NOUMEA CEDEX

Tél. : 29 28 78 - Fax : 29 28 76

Mail : csnoumea@lagoon.nc - Site Internet : www.defense.gouv.fr/jdc

Adresses utiles



Centre d'Information et d'Orientation de Nouméa :

10, rue Georges Baudoux
BP 500 - 98845 Nouméa
Tél. : 27 53 28 / Fax : 27 65 07
<http://www.cio.ac-noumea.nc>
Email : cio@ac-noumea.nc

Du lundi au jeudi de 8 h à 16 h sans interruption et le vendredi de 12h30 à 16h.
Pendant les vacances scolaires de 8h à 15h.

• **Antenne de La Foa**
BP 87 - 98870 Bourail
Tél. : 71 48 98 / 44 33 04
Email : cio.lafoa@ac-noumea.nc

• **Antenne de Poindimié**
BP 386 - 98822 Poindimié
Tél. : 78 59 64 / 42 32 01
Email : cio.poindimie@ac-noumea.nc

• **Antenne de Koné**
BP 14 - 98860 Koné
Tél. : 47 37 99
Email : cio.kone@ac-noumea.nc

• **Antenne des Iles**
Qanono Wé
BP 264 - 98820 Lifou
Email : cio.iles@ac-noumea.nc

Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie

www.ac-noumea.nc
Immeuble Flize - 1, avenue des frères Carcopino
BP G4 - 98848 Nouméa CEDEX
Tél. : 26 61 00 - Fax : 27 30 48

Les fédérations de parents d'élèves

• **F.A.P.E.P.**
Tél. : 77 73 21
E-mail : mekecuer@gmail.com

• **F.C.P.E.**
Tél. : 87 09 79
Email : sylvain.hons@yahoo.fr

• **U.G.P.E**
Tél. : 28 24 54
E-mail : ugpe@lagoon.nc

La DDEC : Direction Diocésaine de l'Enseignement Catholique

<http://www.ddec.nc>
3, rue Frédéric Surleau
Centre ville
BP P5 - Nouméa CEDEX
Tél. : 23 24 24 - Fax : 23 24 29

L'ASEE : Alliance Scolaire de l'Église Évangélique de Nouvelle-Calédonie,

57, rue du Pasteur Marcel Ariège
BP 3894 - 98846 Nouméa
Tél. : 24.27.27 - Fax : 26.31.06
Email : honemec.asee@canl.nc

La FELP : Fédération de l'Enseignement Libre Protestant de Nouvelle-Calédonie

Lot 1 les Banians
BP 683 - 98860 KONE
Tél. : 42.49.68 - Fax : 42.45.68
Email : accueil@felp.nc

La DAFE : Direction du service d'Etat, de l'Agriculture, de la Forêt et de l'Environnement

<http://www.formagri.nc>
209, rue A. Bénégig - Haut Magenta
BP 180 - 98845 Nouméa CEDEX
Tél. : 23 24 30 - Fax : 23 24 40
E-mail : sfd.nouvelle-caledonie@educagri.fr
ou suivi-etudiant@dafc.nc

L'IDC : Institut de développement des compétences

<http://www.idcnc.nc>
1, rue de la Somme
BP 497 - 98845 Nouméa CEDEX
Tél. : 05 07 09 - Fax : 27 20 79
E-mail : idc.nc@idcnc.nc

Mission d'Insertion des Jeunes (MIJ) - Province Sud

<http://www.mij.asso.nc>
12, rue de Verdun
Immeuble Gallienne II 4ème étage
Tél. : 28 22 77 - Fax : 28 34 43
Des antennes de la MIJ Sud à Bourail, Dumbéa, Iles des Pins, La Foa, Mont-Dore, Paita, Thio, Yaté
Mail : mij@mij.asso.nc

Mission d'Insertion des Jeunes (MIJ) - Province Nord

BP 26 - Poindimié
Antennes à Canala, Koné, Koumac, Ouégoa, Poindimié
Tél. : 47 31 13 - Fax : 47 31 38
Mail : mijnord@lagoon.nc

Établissement Provincial de l'Emploi, de la Formation et de l'Insertion Professionnelle pour les Îles Loyautés (EPEFIP)

• **EPEFIP Lifou**
BP 253 Havila Wé
Tél. : 45 10 98
Fax : 45 18 98

• **EPEFIP Maré**
BP 139 La Roche
Tél. : 45 49 15
Fax : 45 44 10

• **EPEFIP Ouvéa**
BP 24 Wadrilla
Tél. : 45 52 58
Fax : 45 52 60

www.cio.ac-noumea.nc



ZOOM sur les nouveaux lycées

Extension du Lycée de Pouembout*

950 élèves - 380 internes G/F - Polyvalent du CAP au BTS

■ Lycée de secteur des collèges :

- Koné, Païemboué, Koumac, Poya
- Ouégoa (sectorisation double avec le lycée Antoine Kéla)
- Bourail et La Foa (sectorisation double avec le lycée du Grand Nouméa)
- Canala (Sectorisation triple avec le lycée du Grand Nouméa et le lycée Antoine Kéla)
- Collèges privés

→ Voie Générale & Technologique (partie MEN)

2nde GT EE :

- LV2 : Espagnol, Paicî
- EE (Enseignements d'Exploration) :
 - Sciences économiques et sociales (SES)
 - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF)
 - Biotechnologies
 - Création et activités artistiques : Patrimoines
 - Création et innovation technologiques (CIT)
 - Ecologie, agronomie, territoire et développement durable
 - Littérature et société
 - Méthodes et pratiques scientifiques
 - Sciences de l'ingénieur (SI)
 - Sciences et laboratoire

- 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : Brevet d'initiation aéronautique, EPS voile
- Section euro DNL physique-chimie (S et STAV)

Série de BAC :

- Littéraire (L)
- Économique et social (ES)
- Scientifique (S-SVT, S-SI)
- Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D) :
 - architecture et construction
 - énergie et environnement
 - innovation technologique et éco-conception
 - systèmes d'information et numérique
- Sciences et technologies de Laboratoire (STL) :
 - biotechnologies
 - sciences physiques et chimiques de laboratoire
- Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV)

→ Voie Professionnelle (partie MEN)

- CAP Serrurier Métallier
- Bac PRO OBM (ouvrages du bâtiment, métallerie)
- Bac PRO PP (pilottage de procédés)
- Bac PRO MM/TPM (maintenance de matériels)

→ Post-Bac (partie MEN)

- BTS PP (pilottage de procédés)
- BTS MAV/ETPM (maintenance d'engins)

* Offre de formation hors agriculture.

BP 5 - 98825 Pouembout
Tél. : 47 26 44 - Fax : 47 20 62
<http://www.legta.formagri.nc/>
E-mail : legta.pouembout@educagri.fr

Lycée du Mont-Dore

800 élèves - 100 internes Polyvalent G/F - Du CAP au BTS

■ Lycée de secteur des collèges :

- Mont-Dore (Plum, Boulari), Yaté
- Normandie (sectorisation double avec le lycée du Grand Nouméa)
- Collèges privés

→ Voie Générale & Technologique

2nde GT EE :

- LV2 : Espagnol, Japonais, Drehu, Nengone
- EE (Enseignements d'Exploration) :
 - Sciences économiques et sociales (SES)
 - Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion (PGEF)
 - Création et innovation technologiques (CIT)
 - Littérature et société
 - Méthodes et pratiques scientifiques
 - Sciences de l'ingénieur (SI)

- 1 Enseignement facultatif (selon les séries, se renseigner auprès de l'établissement) : Langues et cultures de l'Antiquité (Latin), LV3 (Espagnol, Japonais, Drehu, Nengone).

- Section euro DNL histoire-géographie (L, ES, S, STMG et ST2S)

Série de BAC :

- Littéraire (L)
- Économique et social (ES)
- Scientifique (S-SVT, S-SI)
- Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D) :
 - architecture et construction
 - Systèmes d'information et numérique

→ Voie Professionnelle

- CAP Agent de Propreté et d'Hygiène
- CAP Propreté Env. Urbain, collecte & recyclage
- Bac PRO HPS & GPPE

→ Post-Bac

- BTS Métiers des services à l'environnement
- BTS Systèmes numériques

Avenue des 2 baies
St Michel - Mont-Dore
Contact sur www.ac-noumea.nc

