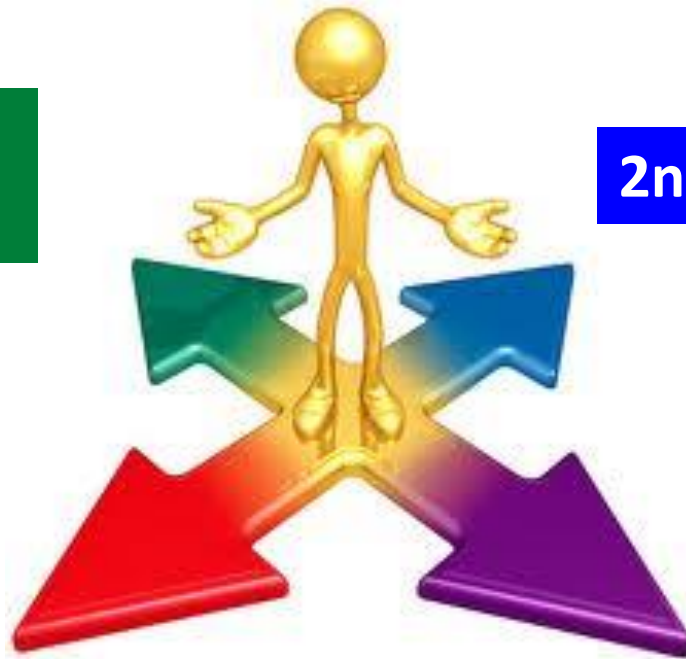


Réunion d'informations

Liaison 3^{ème} / 2^{nde}

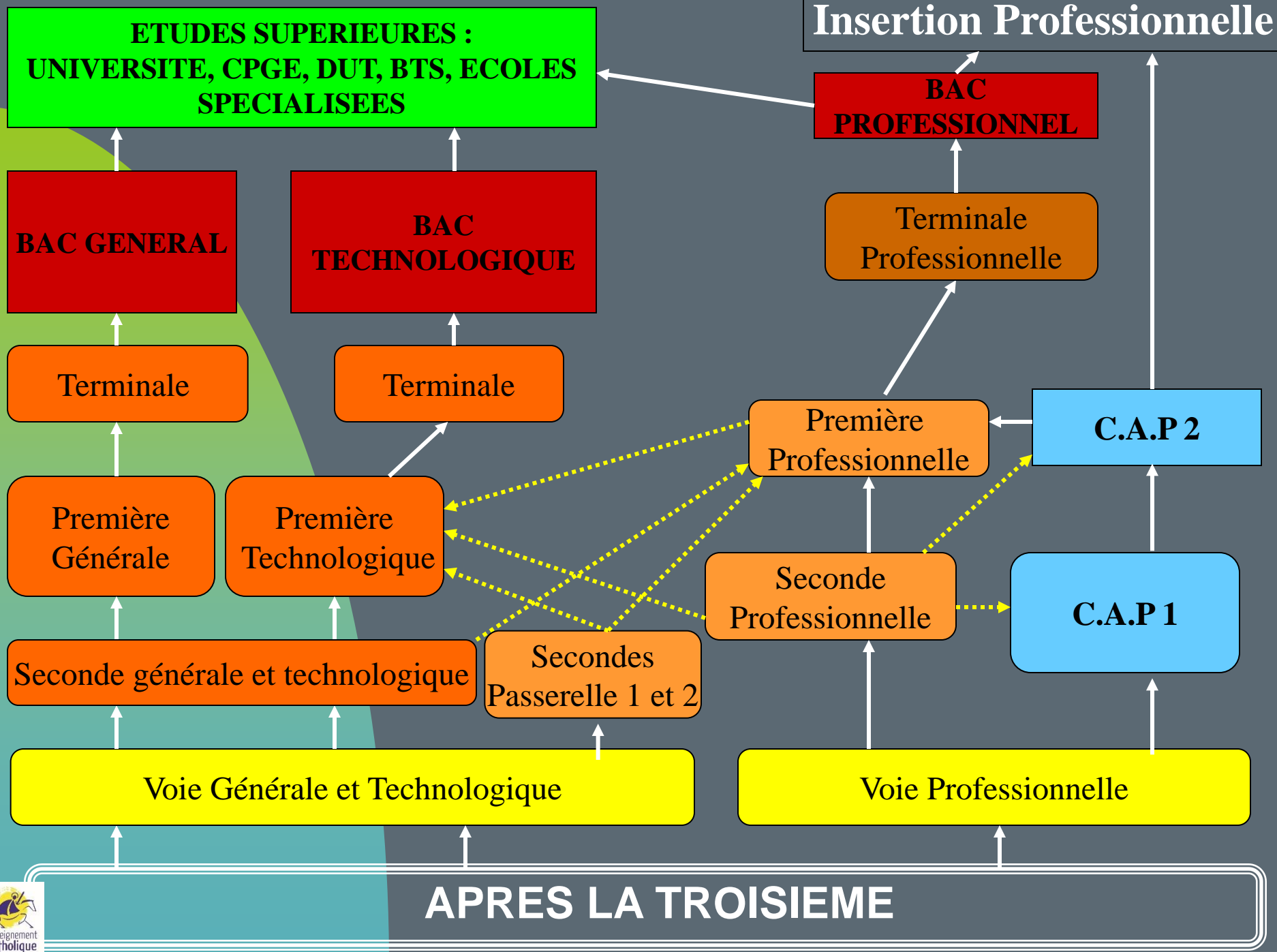
**2^{nde} Générale et
Technologique**

2^{nde} Professionnelle



CAP 1^{ère} Année

**MAINTIEN OU
REDOUBLEMENT**



**ETUDES SUPERIEURES :
UNIVERSITE, CPGE, DUT, BTS, ECOLES
SPECIALISEES**

Insertion Professionnelle

**BAC
PROFESSIONNEL**

BAC GENERAL

**BAC
TECHNOLOGIQUE**

Terminale
Professionnelle

Terminale

Terminale

Première
Générale

Première
Technologique

Première
Professionnelle

C.A.P 2

Seconde
Professionnelle

C.A.P 1

Seconde générale et technologique

Secondes
Passerelle 1 et 2

Voie Générale et Technologique

Voie Professionnelle

APRES LA TROISIEME





LA VOIE PROFESSIONNELLE

La voie professionnelle

Organisation autour de 2 diplômes :

- Le CAP (2 ans)
- Le Bac Pro (3 ans)

Les familles et les filières professionnelles

3 familles professionnelles :

- Métiers de la construction durable, du bâtiment et des travaux publics
- Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique
- Métiers de la relation client

7 autres baccalauréats professionnels

- Systèmes Numériques (SN)
- Organisation de la Production Culinaire (OPC)
- Commercialisation et Service en Restauration (CSR)
- Accompagnement, Soins et Services à la Personne (ASSP)
- Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)
- Technicien du Froid et du Conditionnement d'Air (TFCA)
- Technicien Géomètre Topographe



La 1^{ère} année de CAP (1, 2 ou 3 ans)

- Enseignement professionnel 60 %
- Enseignement général 40 %
- Accompagnement personnalisé
- 12 semaines PFMP (période de formation en milieu professionnel)
- 80 à 100 % en contrôle continu

La 2^{nde} professionnelle pour le bac professionnel (3 ans)

- Le début d'un cycle de 3 ans :
84 semaines de cours, 22 semaines de PFMP (période de formation en milieu professionnel) et 2 semaines d'examen
- Enseignement professionnel 40%
- Enseignement général 60%
- Accompagnement personnalisé (à l'intersection du général et du professionnel)
- 50 % contrôle continu / 50% épreuves ponctuelles



Préparer un BAC PRO ou un CAP

Dans un C.F.A. (Centre de Formation pour Apprentis) :

Statut de salarié / apprenti

- une semaine en CFA(cours)
- trois semaines en entreprise
- 35h de travail par semaine
- 5 semaines de congés payés/an
- avoir entre 16 et 25 ans (ou 15 ans par dérogation)
- rémunération mensuelle de 25 à 75% du SMIC (250 à 750 euros par mois)

Trouver un employeur

Transport ?

Restauration ?

Logement ?

Dans un lycée professionnel :

Statut scolaire / lycéen

- cours au lycée
- Période de formation en milieu professionnel (12/18 semaines)
- 30h de cours par semaine
- vacances scolaires
- pas de condition d'âge
- pas de rémunération
- s'inscrire au lycée

Contraintes

Transport scolaire

Restauration scolaire

Logement (famille, internat,.....)



? LA VOIE GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

Les Tests de Positionnement

FRANÇAIS (50 mn)

- Etude de la langue
- Compréhension écrite
- Compréhension orale

MATHÉMATIQUES (50 mn)

- Organisation des données
- Nombres et calculs
- Géométrie
- Calcul littéral

ACCOMPAGNEMENT



- Remise à niveau
- Orientation



LA GRILLE HORAIRE

Le Tronc Commun (26,5h)

- Français : 4h
- Histoire-Géographie : 3h
- LVA et LVB : 5,5h
- Sciences Économiques et Sociales : 1,5h
- Mathématiques : 4h
- Physique-Chimie : 3h
- SVT : 1,5h
- EPS : 2h
- EMC : 0,5h
- Sciences Numériques et Technologie : 1,5h

Les Enseignements Optionnels

- Un enseignement général et/ou un enseignement technologique
- Un enseignement supplémentaire possible si choix Latin ou Grec

Enseignement Général	Enseignement Technologique
Latin 3h	Management et Gestion 1,5h
Grec 3h	Santé et social 1,5h
LVC 3h	Biotechnologie 1,5h
Arts 3h (arts plastiques/cinéma/danse/histoire des Arts/musique/théâtre)	Sciences et laboratoire 1,5h
EPS 3h	Sciences de l'ingénieur 1,5h
Arts du cirque 6h	Création et innovation technologiques 1,5h
	Création et culture design 6h

PARCOURS POSSIBLES :
 - EUROPÉEN
 - INTERNATIONAL
 - SPORTIF

2nde G.T. S.T.H.R.

(Hôtellerie – Restauration)

Tronc commun 30,5h	Enseignements optionnels (2 au plus)
Mathématiques 3h	LVC 3h
Français 4h	EPS 3h
Histoire-Géographie 3h	Arts 3h
LVA + LVB 5h	
EPS 2h	
Sciences 3h	
EMC 0,5h	
Eco-Gestion hôtelière 2h	
Sciences et technologies des services 4h	
Sciences et technologies culinaires 4h	
Stage en milieu professionnel (4 semaines)	

Fin des Séries :

- L (littéraire)
- ES (économique et sociale)
- S (scientifique)



Au profit de spécialités :

3 en première, 2 en terminale

Après la seconde

Le lycéen choisit le bac général avec :

- 3 spécialités en première
- 2 spécialités en terminale

Parmi les 12 proposées :

- Biologie-écologie (lycée agricole)
- Histoire-géographie-géopolitique-sciences politiques
- Humanités-littérature-philosophie
- Langues-littératures et cultures étrangères
- Littérature et langues et cultures de l'Antiquité
- Mathématiques
- Numérique-sciences informatiques
- Physique-chimie
- Sciences de la vie et de la Terre
- Sciences de l'ingénieur
- Sciences économiques et sociales

Le lycéen choisit un bac technologique

Parmi les 8 proposés :

- Bac STI2D**, industrie et développement durable
- Bac STD2A**, design et arts appliqués
- Bac STL**, technologies de laboratoire
- Bac ST2S**, santé et social
- Bac STMG**, management et gestion
- Bac STHR**, technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- Bac TMD**, Techniques de la musique et de la danse
- Bac STAV**, technologies de l'agronomie et du vivant (dans les lycées agricoles)

Le Bac Général 2021

60 % d'épreuves Terminales

- 1 épreuve anticipée de français (écrit et oral)
- 4 épreuves Terminales (2 spécialités, philo, un oral)

40 % de contrôle continu

- 10 % pour tous les enseignements de 1ère et Terminale (bulletins trimestriels)
- 30 % pour les épreuves communes en 1ère et Terminale (histoire-géographie, LVA et LVB, l'enseignement scientifique, l'enseignement de spécialité abandonné en terminale)

FAIRE DES CHOIX NECESSITE

UNE DEMARCHE MULTIPLE

SE CONNAÎTRE

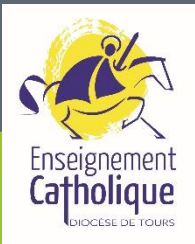
savoir ce que l'on aime,
qui l'on est, permet de
dégager des pistes pour
s'informer

S'INFORMER

savoir où et comment
s'informer permet de
trouver l'information
utile pour soi

CONFRONTER

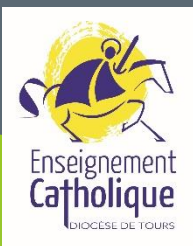
ce que l'on sait de soi
et l'information recueillie
permet de mettre de l'ordre
et de **DECIDER**



Réseau

ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE

- RDV avec le Chef d'établissement pour réserver une place
- Attention à la procédure **Affelnet**



Réseau

ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE

LES DIFFÉRENTS LYCEES (Général/Technologique/Professionnel) :

VILLES	ETABLISSEMENTS	PORTES OUVERTES
CHINON	Saint-Joseph	- 23/03/19 9h-13h - 25/05/19 9h-13h
CHAMBRAY-LES-TOURS	Sainte-Marguerite	- 26/01/19 9h30-16h30 - 23/03/19 9h30-16h30
JOUÉ-LES-TOURS	Saint-Gatien	- 23/03/19 9h-17h
LOCHES	Saint-Denis	- 26/01/19 9h-16h - 23/03/19 9h-16h
TOURS	Marmoutier	- 25/01/19 17h-20h - 26/01/19 9h-13h - 22/03/19 17h-20h - 23/03/19 9h-13h
	Notre-Dame La Riche	- 25/01/19 17h-20h - 26/01/19 9h-13h - 23/03/19 9h-13h - 29/06/19 9h-13h (LP) - 03/07/19 16h-20h (LP)
	Saint-Grégoire	- 25/01/19 17h-19h - 26/01/19 9h-12h30 & 13h30-17h
	Sainte-Ursule	- 26/01/19 9h-12h30 - 23/03/19 9h30-12h30 (LP)

Mini-Stage

- **Possibilité d'effectuer un stage « découverte » dans la filière recherchée ou l'établissement souhaité**
- **Accord entre l'établissement d'origine et l'établissement d'accueil**