

après la 3e en Corse

Bacs professionnels

Fiches

Bac pro Accueil - relation clients et usagers

Objectifs

Le Bac pro vise à une qualification professionnelle par la maîtrise de compétences, de connaissances et de savoir-faire. Il vise à reconnaître une qualité de travail, d'organisation des connaissances et de savoir-faire par rapport à l'ensemble de l'activité professionnelle. Le Bac pro est un diplôme de l'enseignement secondaire qui permet de préparer à l'entrée dans la vie professionnelle. Il est délivré par le Centre de Formation des Apprentis de l'île de Corse (CFA) et est reconnu par le Ministère de l'Éducation Nationale.

Enseignements professionnels

Le Bac pro est un diplôme de l'enseignement secondaire qui permet de préparer à l'entrée dans la vie professionnelle. Il est délivré par le Centre de Formation des Apprentis de l'île de Corse (CFA) et est reconnu par le Ministère de l'Éducation Nationale.

Qualités, compétences à développer

Le Bac pro vise à développer des qualités et des compétences professionnelles. Ces compétences sont : la maîtrise de l'outil professionnel, la capacité de travailler en équipe, la capacité de résoudre des problèmes, la capacité de communiquer, la capacité de s'adapter à un environnement professionnel en constante évolution.

Accès

Le Bac pro est accessible à tous les élèves de 15 ans et plus qui ont obtenu le Diplôme National du Brevet des Collèges.

Lieu(x) de formation

Le Bac pro est préparé dans un Centre de Formation des Apprentis (CFA) ou dans un établissement scolaire.

Deboutés

Le Bac pro est préparé dans un Centre de Formation des Apprentis (CFA) ou dans un établissement scolaire.

Exemples de métiers

Le Bac pro est préparé dans un Centre de Formation des Apprentis (CFA) ou dans un établissement scolaire.

Horaires

Disciplines et matières	Durée horaire hebdomadaire moyenne
1- ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES (incluant les matières de projet)	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	304
Enseignements généraux	304
Enseignements généraux	
Langues vivantes (L1 et L2)	100
Langues vivantes (L3 et L4)	100
Mathématiques	100
EPS	70
Total	678
2- ACCOMPAGNEMENT PERSONNEL	
Accompagnement (hors 1 ^{er} semestre)	70
Total	748

Poursuites d'études

Le Bac pro est une qualification professionnelle qui permet d'accéder à un emploi ou à une formation professionnelle continue.



Accompagnement, soins et services à la personne - option en structure
Accueil - relation clients et usagers
Aménagements paysagers
Bio-industrie de transformation
Commerce
Cuisine
Commercialisation et services en restauration
Conducteur transport routier marchandises
Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante élevage
Conduite et gestion des entreprises hippiques
Conduite et gestion des entreprises maritimes - option commerce
Conduite et gestion des entreprises maritimes - option pêche
Électromécanicien marine
Électrotechnique, énergie, équipements communicants
Forêt
Gestion - Administration
Gestion des milieux naturels et de la faune
Logistique
Maintenance de véhicules automobiles - option voitures particulières
Maintenance des équipements industriels
Maintenance nautique
Métiers de la mode - vêtements
Ouvrages du bâtiment : métallerie
Services aux personnes et aux territoires
Services de proximité et vie locale
Systèmes électroniques numériques
Technicien d'études du bâtiment - option A : études et économie
Technicien d'études du bâtiment - option B : assistant en architecture
Technicien du froid et du conditionnement de l'air
Technicien en installation des systèmes énergiques et climatiques
Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)

Les formations professionnelles en lycée public

2^{de} pro spécialités BAC PRO

	2A AJACCIO - LP Finosello	2A AJACCIO - LP J. Antonini	2A PORTO-VECCIO - LP Polyvalent	2A Sartène - LPO C Clémenceau	2A Sartène - Lycée agricole	2B BASTIA - L.M. Maritime et aquacole	2B BASTIA - LP F. Scaramoni	2B BASTIA - LP J. Nicoli	2B BORGIO - Lycée agricole	2B L'ILE ROUSSE - LPO de Balagne	2B FUMORBO - LPO de la Plaine	2A AJACCIO - EREA	2B BASTIA - Col. Montescro (SEGPA)
S	Accompagnement, soins et services à la personne, option en structure												
E	Commerce												
R	Accueil - Relation clients et usagers												
V	Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)												
I	Gestion administration												
C	Logistique												
E	Cuisine												
S	Commercialisation et services en restauration												
	Services de proximité et vie locale												
P	Conducteur transport routier marchandises												
R	Électrotechnique, énergie, équipements communicants : habitat tertiaire												
O	Électrotechnique, énergie, équipements communicants : industriel												
D	Systèmes électroniques numériques - audiovisuel multimédia												
U	Systèmes électroniques numériques - sécurité malveillance incendie												
C	Systèmes électroniques numériques - télécommunication et réseaux												
T	Technicien du froid et du conditionnement de l'air												
I	Technicien en installations des systèmes énergétiques et climatiques												
O	Maintenance de véhicules automobiles, option voitures particulières												
N	Maintenance des équipements industriels												
	Maintenance nautique												
	Métiers de la mode - vêtements												
	Bio industries de transformation												
	Ouvrages du bâtiment : métallerie												
	Technicien d'études du bâtiment, option assistant en architecture												
	Technicien d'études du bâtiment, option études et économie												
A	Conduite et gestion d'exploitation agricole / systèmes à dominante élevage												
G	Conduite et gestion de l'entreprise hippique												
R	Forêt												
I	Aménagements paysagers												
	Gestion des milieux naturels et de la faune												
	Services aux personnes et aux territoires												
M	Conduite et gestion des entreprises maritimes, option commerce												
E	Conduite et gestion des entreprises maritimes, option pêche												
R	Electromécanicien marine												

CAP

S	Agent polyvalent de restauration												
E	Assistant technique en milieux familial et collectif												
R	Cuisine												
V	Employé de commerce multi-spécialités												
I	Employé de vente spécialisé, option B produits d'équipement courant												
C	Employé de vente spécialisé, option A produits alimentaires												
E	Gestion des déchets et propreté urbaine												
S	Restaurant												
	Service en brasserie-café												
	Services hôteliers												
P	Conducteur routier "marchandises"												
R	Constructeur d'ouvrages du bâtiment en aluminium, verre et mat. synth.												
O	Maintenance de bâtiments de collectivités												
D	Maintenance des véhicules automobiles, option voitures particulières												
U	Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement												
C	Métiers de la mode, vêtement flou												
	Peintre-applicateur de revêtement												
	Serrurier métallier												
	CAP MARITIME												
MER	Matelot												

■ Formation dispensée en apprentissage en partenariat avec le CFA Acor

SEGPA Prioritaires

Accompagnement, soins et services à la personne - option en structure

fiches bac pro

Objectifs

Former des élèves à aider dans les actes de la vie quotidienne, des personnes dépendantes, en structures collectives. L'élève apprend à dispenser des soins d'hygiène et de confort (toilette, réfection du lit), et à préparer les repas, tout en surveillant l'état de santé des personnes dont il a la charge. Il acquiert les techniques nécessaires pour assurer l'hygiène des locaux et du matériel médical. Lors de la formation il apprend également à élaborer un projet individualisé en collaboration avec la personne, son entourage et les autres professionnels concernés. Les enseignements liés à la gestion et à l'organisation le rendent capable de gérer des stocks et des matériels, de participer au contrôle et à la gestion de la qualité (prévention des risques professionnels notamment), et de planifier ses activités. Enfin, la formation lui donne des compétences en animation, nécessaires pour concevoir et réaliser des activités destinées à maintenir l'autonomie des personnes et leur vie sociale, et pour conduire des actions d'éducation à la santé.

Enseignements professionnels

- Nutrition-alimentation : les régimes et comportements alimentaires ; besoins nutritionnels et alimentation des enfants, des adultes et des personnes âgées ; qualité des aliments
- Services à l'usager : entretien de l'environnement de la personne ; préparation des collations et des repas
- Ergonomie - soins : hygiène professionnelle ; techniques de soins d'hygiène et de confort (aide à la toilette, habillage, surveillance de l'état de santé de la personne, aide à la prise de médicaments ...)
- Animation - éducation à la santé : apprentissages et handicap ; conduite d'un projet d'animation et d'actions d'éducation à la santé
- Sciences médico-sociales : personnes aux différentes étapes de la vie et réponses institutionnelles (politique de santé publique, besoins des personnes aux différents âges ; méthodologie d'intervention (bienveillance et maltraitance, projet individualisé, éthique et déontologie, qualité, travail en équipe, la relation personne aidante et personne aidée, etc.) ; communication professionnelle (écrite, visuelle et orale - rôle et contexte de communication)
- Biologie et microbiologie appliquée : système locomoteur ; système immunitaire ; maladies génétiques...

STAGES : 22 semaines sur les 3 années, ils doivent être effectués dans des lieux complémentaires en termes de publics accueillis et de types de structures parmi lesquels : les établissements de santé, les structures médico-sociales ou sociales accueillant des personnes en situation de handicap ou des personnes âgées, les structures d'accueil collectif de la petite enfance, les écoles élémentaires auprès d'accompagnant de jeunes en situation de handicap

Qualités, compétences à développer

Goût de la communication ; écoute des autres ; capacité d'observation et d'analyse de situations ; discrétion professionnelle, autonomie et sens des responsabilités ; résistance physique et psychologique.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
Admission conditionnelle : CAP Petite enfance, CAP Assistant technique en milieu familial et collectif, CAPA Services en milieu rural ; BEP Carrières sanitaires et sociales ; BEPA Services spécialité services aux personnes

Diplôme intermédiaire

BEP accompagnement, soins et services à la personne (arrêté de création non publié)

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel du Finosello - Ajaccio
Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia
Lycée JP de Roccaserra - Porto-Vecchio

Débouchés

Le bachelier peut travailler au sein d'établissements sanitaires, sociaux ou médico-sociaux (hôpitaux, maisons de retraites, établissements de la petite enfance, centres de réadaptation....) où il occupe des emplois d'assistant en soins, d'accompagnant de personnes handicapées, d'intervenant en structures d'accueil de la petite enfance, de gouvernante, de responsable d'hébergement ou de responsable d'unité en domicile collectif.

Exemples de métiers

- Assistant(e) en soins
- Accompagnant(e) de personnes handicapées ou fragilisées
- Gouvernant(e)
- Intervenant(e) en structure d'accueil
- Responsable d'hébergement

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h
Langues vivantes (1 et 2)	4 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Economie sociale et familiale (hors académie)
- BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social (Lycée Fesch-Ajaccio)

Il est également possible de se présenter aux concours d'accès aux diplômes d'Etat suivants :

- aide médico-psychologique
- aide-soignant
- auxiliaire de puériculture
- moniteur éducateur
- auxiliaire de vie sociale
- technicien de l'intervention sociale et familiale



Objectifs

Le (la) titulaire de ce diplôme accueille le public et les usagers, les entreprises, les associations ou les administrations. Il veille à maintenir une qualité de service. L'apprentissage des techniques d'enquêtes lui permet de participer à l'amélioration de l'image de l'organisation qui l'emploie. L'élève apprend les techniques de vente de services ou de produits et celles du secrétariat (gestion du courrier, des fournitures, du matériel, des demandes de prestations externes). Il apprend à utiliser un ordinateur, des standards téléphoniques, des machines à affranchir et des logiciels bureautiques, de courrier électronique, de gestion de salles de réunion ou d'agenda partagé.

Enseignements professionnels

- Expression orale (code de politesse, registres de langage, langage verbal et non verbal, interculturalité, postures, gestuelle)
- Procédure d'accueil en face à face (prise de contact, filtrage, assistance, gestion des flux), techniques d'entretien et prévention des situations difficiles
- Accueil téléphonique (enjeux, étapes et techniques de filtrages) et apprentissage des standards téléphoniques
- Rédaction et diffusion de message, gestion des agendas, organisation du travail administratif
- Gestion de la documentation liée à l'accueil
- Outils de communication et logiciels liés à la gestion de l'accueil
- Techniques d'enquête et l'analyse statistique
- Qualité de l'accueil
- Le marché (profils des clients/usagers, composante de l'offre de l'organisation et de la concurrence)
- Vente (techniques et cadre juridique), après-vente et coûts de la non qualité
- Les documents commerciaux, l'encaissement et le crédit à la consommation
- Techniques de fidélisation et outils de mesure de la satisfaction (enquêtes et autres outils)
- Fonctionnement du service courrier, réservation de salles, de matériels et de prestations externes
- Gestion des commandes et réception des marchandises

STAGES : sous statut scolaire, 6 semaines en seconde, 8 en première et 8 en terminale, dans au moins deux des domaines professionnels suivant : les transports, l'accueil sédentaire ou l'événementiel.

Qualités, compétences à développer

Bonne élocution ; discrétion, courtoisie, résistance au stress ; sens du service, de l'organisation, de l'initiative et de l'anticipation ; présentation soignée.

Accès

Admission de droit : classe de 3e

Admission conditionnelle : CAP Employé de commerce multi-spécialités

Diplôme intermédiaire

BEP métiers de la relation aux clients et aux usagers

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel du Finosello - Ajaccio

Lycée professionnel Jean Nicoli - Bastia

CFA 2A Centre de formation des métiers - Ajaccio

Débouchés

L'accueil est présent dans toutes les organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique. Les secteurs d'activité sont multiples : banques, services de santé, tourisme, culture, la Poste, transports collectifs, immobilier, grande distribution ou hôtellerie-restauration.

Exemples de métiers

- Hôte(sse) d'accueil
- Chargé(e) d'accueil
- Standardiste
- Télé-hôte(sse), télé-conseiller(ère)
- Agent(e) multiservices d'accueil (hôpitaux)
- Agent(e) d'accueil, agent d'escale (domaine du transport)

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h
Langues vivantes (1 et 2)	4 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Négociation et relation client (Lycée Laetitia Bonaparte - Ajaccio ; Lycée Jean Nicoli - Bastia)

Objectifs

Le titulaire de ce bac pro transforme le paysage. C'est lui qui aménage et entretient les parcs, les jardins et les espaces verts.
Son travail commence par la préparation du chantier : il prend connaissance des instructions ou du cahier des charges. C'est ensuite la réalisation de l'espace paysager. Il faut lire les plans techniques et déceler les éventuelles anomalies, participer à la préparation du sol, établir le tracé des implantations construites ou végétales. Il peut installer des systèmes d'irrigation et d'éclairage, des éléments de décoration et des mobiliers de jardin. Il plante, taille les végétaux et les arbres fruitiers, entretient les haies, les pelouses, les réseaux d'irrigation. des végétaux, exécute les semis de gazon, à la machine ou à la main.

Enseignements professionnels

- Gestion d'un chantier de travaux paysagers : devis, budget à gérer, cahier des charges, temps de main d'œuvre et approvisionnements, planification.
- Technologies paysagères et conduite de chantiers : travaux d'aménagement, terrassement et préparation des sols.
- Plantations, engazonnements particuliers. Mise en place des voies de circulation, de réseaux d'arrosage, de drainage, d'éclairage... et construction d'éléments comme les rocailles, les escaliers, les bassins.
- Équipements : tondeuse, matériel de semis, motoculteur, matériel de taille, d'élagage, réseau d'irrigation : entretien, diagnostic pannes simples, petites réparations.
- Composition paysagère : formes, volumes, couleurs, notions d'unité, d'harmonie. Réalisation de croquis d'aménagement. Analyser un paysage et mesurer les conséquences d'un aménagement sur l'environnement.
- Fonctionnement de l'organisme paysager : la filière paysage et ses différents acteurs.
- Connaissance des systèmes vivants : les écosystèmes, leur fonctionnement, le rôle humain dans leur transformation.
- Connaissance des végétaux, physiologie de la plante.

STAGES : 2 semaines (P.F.M.P.), 4 à 8 semaines en Seconde Pro, 14 à 16 semaines en 1re et Terminale dont 12 sem, prises sur la scolarité et 1 sem. supplémentaire consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

Qualités, compétences à développer

Dextérité ;
 patience ;
 sens de l'observation ;
 bonne communication ;
 sens artistique.

Accès

Admission de droit :
 - Classe de 3e
 - CAPA Travaux paysagers

Diplôme intermédiaire

BEPA travaux paysagers

Lieu(x) de formation

Lycée agricole de Borgo

Débouchés

Il est employé dans des entreprises paysagistes ou dans le secteur public : services espaces verts des villes, collectivités territoriales, syndicats intercommunaux... Le plus souvent, il travaille en équipe restreinte (2 à 3 personnes) dont il assure l'encadrement de proximité. Il est aussi en relation avec les différents partenaires de l'entreprise : clients, fournisseurs.

Exemples de métiers

- Ouvrier(ère) paysagiste : jardinier(ère) d'espaces verts, ouvrier(ère) du paysage

Horaires

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Sciences éco. / Gestion de l'entreprise et de l'environnement	2,5 h
Sciences et techniques des équipements / Agroéquipements	1,25 h
Sciences et techniques professionnelles	1 h
Aménagements paysagers	5,5 h
Enseignements généraux	
Français	2,5 h
Langue vivante	1,75 h
Histoire-géographie	1,5 h
Éducation socioculturelle	1,5 h
EPS	2 h
Mathématiques	2,5 h
Biologie-Ecologie	2,75 h
Physique et chimie	1,25 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
	2 h

Poursuites études

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

Par exemple (hors académie) :

- BTSA
 - Aménagements paysagers
 - Production horticole
 - Technico-commercial spécialité végétaux d'ornement
- Certificat de spécialisation
 - Arrosage intégré
 - Constructions paysagères
 - Responsable technique en aménagement d'espaces sportifs

Objectifs

Ce bac pro forme des opérateurs en bio-industries de transformation capables de prendre en charge les tâches liées à la conduite des lignes de fabrication ou de conditionnement semi-automatisées ou automatisées:

- Suivre un planning de fabrication
- Contrôler les installations
- Mettre en service du matériel et vérifier son bon fonctionnement
- Maîtriser des opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité
- Participer à l'optimisation de la production.

Enseignements professionnels

- Connaissance des produits et matières premières : biochimie, microbiologie, étude des aliments (lait, viande, végétaux...), mécanisme d'évolution des produits (oxydation, brunissement...)
- Processus technologiques : fractionnement, séparation, mélange, calcul de bilan de matière, contrôles sur les matières premières et sur les produits pendant et en fin de fabrication,
- Génie industriel : réseaux de distribution des fluides, production et distribution de la vapeur, du froid, automatismes, transferts thermiques, lecture et élaboration d'un schéma technique, traitement des eaux, maintenance,
- Hygiène qualité sécurité environnement : réglementation, hygiène, nettoyage et désinfection, la règle des 5 M, prévention des risques et des accidents, démarche qualité, tri et traitement des déchets,
- Gestion : organisation de l'entreprise, organisation de chantier.

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

Qualités, compétences à développer

- Grande adaptabilité ;
- rigueur ;
- sens de l'organisation ;
- capacité à travailler en autonomie et en équipe.

Accès

Admission de droit : classe de 3e (2ndes professionnelles Bio-industries-Alimentation-Laboratoire ou Conduite de procédés industriels et transformations).

Diplôme intermédiaire

BEPA alimentation et bio-industrie ou BEP conduite et procédés industriels

Lieu(x) de formation

CFA A-Cor, CFA académique

Débouchés

Principalement dans l'industrie agro-alimentaire, cosmétique, pharmaceutique.

Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il peut occuper des emplois de conducteur de production ou de technicien de fabrication.

Il peut exercer son activité en travail posté et en horaires décalés.

Exemples de métiers

- conducteur(trice) de ligne de production alimentaire
- opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- opérateur(trice) de raffinerie
- pilote de ligne automatisé

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Hors académie :

- Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) Sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers
- BTSA Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques
- Brevet de technicien supérieur (BTS) Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries

Objectifs

Le bac pro Commerce prépare à l'intervention dans tout type d'unité commerciale, sédentaire ou non, alimentaire ou non alimentaire, spécialisée ou généraliste, en libre-service ou en vente conseil.

Le (la) bachelier(e) participe à l'approvisionnement. Il (elle) vend bien sûr, mais conseille et participe aussi à la fidélisation de la clientèle. Il (elle) participe également à l'animation de la surface de vente, aux opérations d'information et aux ventes promotionnelles. Enfin, il (elle) assure la gestion commerciale attachée à sa fonction : approvisionnement, mise en place, gestion de l'unité commerciale.

Enseignements professionnels

- Gestion
réassort et approvisionnement, commandes et réception, contrôle. Espace de vente et implantation de produits, opérations de règlement, gestion de stocks, inventaire. Gestion de l'unité : mesure d'une performance, comparaison d'objectifs. Hygiène et sécurité
- Animation
ambiance, signalétique, attractivité, préparation et mise en oeuvre d'actions, évaluation
- Vente
préparation, présentation du produit, argumentation et conseil, auto-évaluation.
- Demande appliquée au point de vente, l'offre de l'unité commerciale : positionnement, assortiment
- Mercatique
emballage, conditionnement, prix, distribution, communication et fidélisation ; application à un produit.

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

Qualités, compétences à développer

Goût du contact, de la communication ;
sens de la gestion et de l'organisation ;
bonne présentation ;
bonne élocution ;
autonomie.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
Admission conditionnelle : CAP Employé de commerce multi-spécialités ; CAP Vendeur-magasinier en pièces de rechange et équipements automobiles.

Diplôme intermédiaire

BEP métiers de la relation aux clients et aux usagers

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel du Finosello - Ajaccio
Lycée professionnel Jean Nicoli - Bastia
CFA 2A Centre de formation des métiers - Ajaccio
CFA 2 B J-J Nicolai - Furiani

Débouchés

Les employé(e)s commerciaux(ales) sont assistant(e)s de vente, conseiller(e)s ou encore adjoint(e)s du responsable de vente de petites unités commerciales. Ils (elles) peuvent exercer dans une entreprise de distribution ou dans une entreprise de production avec espace de vente intégré.

Exemples de métiers

- Commerçant(e) en alimentation
- Télévendeur(euse)
- Vendeur(euse)

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention – santé - environnement	1 h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h
Langues vivantes (1 et 2)	4 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Management des unités commerciales (Lycée Jeanne d'arc - Bastia ; IMF Borgo Valrose - Bastia)
- BTS Négociation et relation client (Lycée Laetitia Bonaparte - Ajaccio ; Lycée Paul Vincensini- Bastia)
- Hors académie :
- MC Vendeur spécialisé en alimentation

Objectifs

Permettre à l'élève d'apprendre à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons et à dresser les assiettes. Il (elle) maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le (la) diplômé(e) de ce bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Les cours de communication le (la) préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe mais aussi avec les fournisseurs). 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 (elle) connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il (elle) entretient les relations avec la clientèle. La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il (elle) devra mettre en œuvre. Enfin, il (elle) est attentif(ve) à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Enseignements professionnels

Une partie du programme est commun avec celui du bac professionnel commercialisation et services en restauration.

- Organisation et production culinaire : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer des entrées (potages, hors d'œuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.
- Animation et gestion d'équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes
- Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction
- Démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc. Ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève effectue des stages d'une durée totale de 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro.

Qualités, compétences à développer

- Organisation ;
- résistance physique ;
- hygiène et propreté ;
- savoir travailler en équipe ;
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir).

Accès

- Admission de droit : classe de 3e
- Admission conditionnelle : CAP Cuisine

Diplôme intermédiaire

BEP restauration (option cuisine)

Lieu(x) de formation

- Lycée professionnel du Finosello - Ajaccio
- Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia
- Lycée de Balagne - Ile Rousse

Débouchés

Le (la) cuisinier(ière) exerce son activité dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques ou encore dans la restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraites, etc.). L'acquisition de deux langues étrangères au cours de sa formation lui permet de partir travailler à l'étranger.

Exemples de métiers

- Cuisinier(ière)
- Premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques
- Chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service (Lycée Fred Scamaroni- Bastia)
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion (Lycée Fred Scamaroni- Bastia)

Il est également possible de compléter sa formation avec soit une mention complémentaire (MC en 1 an hors académie) et professionnel (BP en 2 ans par la voie de l'apprentissage) :

- MC Art de la cuisine allégée
- MC Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Organisateur de réceptions
- BP Cuisinier (CFA - Corse du sud)
- BP Barman (CFA - Corse du sud)

Objectifs

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant (réservations, accueil des clients, présentation des menus, conseil, etc.). La formation prépare les élèves ou apprentis à l'organisation de la salle de restaurant et au travail des personnels de la restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La formation en restauration leur permet de réfléchir à l'activité d'un restaurant, à mieux prendre en compte les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur comme l'intégration du développement durable dans l'activité. Les enseignements en langues étrangères doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'international.

Enseignements professionnels

Une partie du programme de ce bac pro est commune à celui du bac pro cuisine

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle : gérer les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur. Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs
- Organisation et services en restauration : mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon,...), organiser le service, servir les plats et les boissons
- Animation et gestion d'équipe : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel
- Gestion d'exploitation et d'approvisionnements : élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes,...)
- Démarche qualité en restauration : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 ans du bac pro. Il assure l'accueil et le service des clients en restauration commerciale (restaurants de chaîne, traditionnels ou brasseries) et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...)

Qualités, compétences à développer

Organisation ;
résistance physique ;
hygiène et propreté ; bonne présentation ;
avoir travailler en équipe ;
disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir).

Accès

Admission de droit : Classe de 3e
Admission conditionnelle : CAP Restaurant ; CAP Services en brasserie-café ; CAP Services hôteliers ; CAP Agent polyvalent de restauration

Diplôme intermédiaire

BEP restauration (option commercialisation et services en restauration)

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel du Finosello - Ajaccio
Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia
Lycée de Balagne - Ile Rousse

Débouchés

Dès l'obtention du bac pro, les diplômés peuvent occuper des postes de chef de rang ou maître d'hôtel dans la restauration traditionnelle. Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux,...). Ils peuvent travailler dans l'agro-alimentaire

Exemples de métiers

- Maître d'hôtel
- Barman
- Gérant(e) de restauration collective
- Adjoint au directeur de restaurant

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service (Lycée Fred Scamaroni- Bastia)
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion (Lycée Fred Scamaroni- Bastia)

Il est également possible de compléter sa formation soit avec une mention complémentaire (MC) en 1 an hors académie :

- MC Art de la cuisine allégée
- MC Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Organisateur de réceptions,

soit avec un brevet professionnel (BP) en 2 ans par la voie de l'apprentissage :

- BP Cuisinier (CFA- Corse du sud)

Objectifs

Le (la) titulaire de ce diplôme est conducteur(trice) routier(ière) de marchandises, en France ou à l'international.

Il (elle) choisit ses itinéraires et sait gérer ses temps de conduite et de repos. Ce professionnel est responsable du chargement et du déchargement des marchandises, qu'il doit livrer en bon état et dans les délais. Il (elle) sait entretenir son véhicule et rechercher les dysfonctionnements simples. Ce métier présente aussi un aspect commercial et administratif. Le (la) conducteur(trice) routier(ière) tient à jour tous les papiers (bordereaux de livraison, du carnet de bord, des factures) à présenter aux clients ou à la police lors des contrôles routiers ou douaniers.

En relation directe avec le client, il (elle) joue de plus en plus un rôle commercial et peut avoir à parler une langue étrangère. Au volant, on attend de ce professionnel un comportement et une attitude citoyenne.

Enseignements professionnels

- Transport routier (réglementation du transport, contrats, réglementation sociale, cartes routières et plans d'agglomération, la marchandise...).
- Conduite des véhicules (règles de circulation et de sécurité routière, règles de conduite).
- Véhicule de transport de marchandises (différents types de véhicules et leur fonctionnement, dispositifs hydrauliques embarqués).
- Manutention (préparation du véhicule à la manutention, manutention mécanisée).
- Environnement et organisation de l'entreprise (environnement professionnel, gestion des entreprises de transport, communication).
- Qualité et sécurité dans le transport routier (démarche de qualité, prévention des risques professionnels, développement durable).

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage dans une entreprise pendant 22 semaines réparties sur les trois ans du bac pro. Pendant la période en formation en milieu professionnel, l'élève appréhende concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines et techniques de l'entreprise. Il comprend l'importance de l'application des règles d'hygiène et de sécurité. Il réalise des opérations de préparation, de groupage-dégroupage, de chargement-déchargement, d'arrimage, de livraison et d'enlèvement des marchandises et aborde des activités liées à des opérations de transport en lien avec des contrats types spécifiques.

Qualités, compétences à développer

Capacités d'attention et de concentration ;
calme et maîtrise de soi ;
sens des responsabilités ;
méthode et sens de l'organisation.

Accès

Admission de droit : classe de 3e

Admission conditionnelle : les élèves titulaires du CAP ou du BEP du même secteur peuvent également préparer ce diplôme en 2 ans.

Diplôme intermédiaire

CAP conducteur livreur de marchandises

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio

Débouchés

Le diplômé exerce ses activités dans les entreprises pratiquant tout type de transport de marchandises et pouvant nécessiter la mise en oeuvre de contrats de transport spécifiques, que ce soit pour le compte propre de l'entreprise ou pour compte d'autrui.

Exemples de métiers

- Conducteur(trice) routier(ière)

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien : approfondissement : aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Transport et prestations logistiques (hors académie).

Objectifs

Former les élèves au pilotage et à la gestion des entreprises hippiques.
L'élève acquiert toutes les techniques liées à l'élevage (soins, alimentation reproduction ...) et à la valorisation du cheval (pré-entraînement, entraînement, enseignement de l'équitation, animation de randonnées équestres ...). Il apprend également à commercialiser les produits et les services d'une entreprise : achat et vente de chevaux ; commerce de services dans le secteur des courses (facturation, contrat, choix du cheval en fonction de la course, choix de jockey ...) et dans le secteur des loisirs-compétition (suivi de clientèle, gestion des réservations, activités d'animation, organisation d'événements équestres, choix de la compétition ...). Il sait entretenir les bâtiments, les matériels, les équipements et la prairie. Enfin, les enseignements de gestion lui permettent de piloter l'entreprise (planification des investissements, choix des activités en fonction de leur rentabilité), de la gérer au quotidien (comptabilité, gestion administrative courante), et d'encadrer une équipe (recrutement, planning).

Enseignements professionnels

- Pilotage de l'entreprise hippique : fonctionnement global, durabilité, diagnostic de la conduite de l'entreprise
- Filière équine : principaux éléments de la filière, place dans le contexte économique, relations entre les acteurs, réglementation et politiques publiques, débouchés
- Gestion de l'entreprise hippique : diagnostic financier, démarches d'installation, régimes fiscaux, organisation du travail, démarches de communication, clientèle
- Zootechnie - hippologie : caractéristiques biologiques, physiologiques, et comportementales des chevaux permettant de raisonner les choix techniques pour gérer une cavalerie (alimentation, santé, génétique, reproduction, croissance) et le travail du cheval
- Gestion d'une cavalerie et des prairies associées : alimentation, santé, reproduction, bien-être des chevaux ; entretien de la prairie
- Travail du cheval : organisation du travail de sport et de loisirs (élaboration du programme de travail du cheval, préparation physique ...), entraînement du cheval de course (techniques d'entraînement ; gestion des engagements, de la carrière du cheval ; transport ...), éducation d'un poulain
- Choix, utilisation et maintenance des équipements, bâtiments et installations associées de l'entreprise hippique

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage durant 22 semaines réparties sur les 3 années de formation.

Qualités, compétences à développer

Sens des responsabilités ; intérêt pour le cheval ; esprit d'observation et d'initiative ; bonne forme physique ; sens de l'organisation ; patience ; disponibilité.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
 - CAPA Soigneurs d'équidés

Diplôme intermédiaire

BEPA cavalier-soigneur

Lieu(x) de formation

Lycée agricole du Rizzanese - Sartène

Débouchés

Postes de responsable d'entreprise équestre (entraîneur d'écurie de trot ou de galop, d'établissements équestre ou d'écurie de propriétaire), de responsable de « piquet de chevaux » en tant que « premier garçon » (chargé de distribuer la nourriture et prodiguer les soins) ou « Groom » (chargé d'apporter les soins quotidiens, d'organiser les déplacements, de participer à l'entraînement), ou de responsable des déplacements du piquet de chevaux en tant que « Groom » ou « garçon de voyage » (chargé d'organiser les déplacements, de conduire le camion de courses, et d'entretenir la sellerie).

Exemples de métiers

- Exploitant(e) agricole
- Eleveur(euse), éleveur(euse)-dresseur (euse)
- Lad-jockey, lad-driver (cavalier(ière) d'entraînement)
- Palefrenier(ière) (soigneur(euse) d'équidés)

Horaires

Disciplines et activités		Horaires hebdomadaires
Module 1	Français	2 h
	Histoire-géographie	1 h 30
	Documentation	0 h 30
Module 2	Éducation socioculturelle	1 h 30
	Langue vivante	1 h 45
Module 3	EPS	2 h
	Mathématiques	2 h
Module 4	Informatique	0 h 30
	Biologie-écologie	1 h 45
	Physique et chimie	1 h 15
Enseignements à l'initiative de l'établissement		2 h
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion		3 h 30
Sciences et techniques des équipements		0 h 45
Agronomie		0 h 45
Zootechnie / hippologie		3 h 15
Équitation		2 h
Sciences et techniques professionnelles		1 h

Poursuites études

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

Par exemple :

- Brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport, spécialité activité équestre (Centre sportif de la jeunesse Corse - Ajaccio)
- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA) :
 - Analyse et conduite de systèmes d'exploitation (lycée agricole - Sartène)
 - Productions animales (hors académie)
- Certificat de spécialisation :
 - Education et travail des jeunes équidés (hors académie)

Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante élevage

fiches bac pro

Objectifs

Former de futurs responsables d'exploitation agricole en élevage ou polyculture-élevage. Bovins, porcs, volailles ou gibier...Les enseignements portent sur les techniques d'élevage : composition d'une alimentation adaptée à l'âge et la race des animaux, surveillance de la santé et du comportement, réalisation de la traite ou de la tonte...La formation aborde aussi les productions végétales. Des cours sont consacrés au stockage des productions et à la maîtrise des installations mais aussi l'utilisation et l'entretien des bâtiments et du matériel agricole. Les connaissances acquises en gestion permettent à l'élève de prendre toutes les décisions concernant la conduite de l'entreprise (mode de production, investissement, achats et ventes).

Enseignements professionnels

Enseignements communs aux options : économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats comptables, notions de droit, de fiscalité, de gestion de ressources humaines...

Option système à dominante élevage :

- Bases scientifiques : agronomie, zootechnie, alimentation animale, reproduction, génétique
- Conduite d'un élevage : fonctionnement de l'atelier d'élevage, calcul des rations alimentaires, suivi de la santé du troupeau, stratégie de sélection génétique, contrôle de la reproduction et enregistrement des données, analyse des résultats technico-économiques de l'élevage, valorisation et qualité des produits...
- Cultures associées à l'élevage : cultures liées à l'alimentation des animaux, conduite de systèmes fourragers, valorisation des effluents d'élevage en grande culture
- Agroéquipement : tracteur, matériel de récolte, de fertilisation, automatismes d'alimentation, de régulation d'ambiance, fonctionnalité des bâtiments et bien-être animal, réglementation sanitaire, ...

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Sens des responsabilités ;
esprit d'observation et d'initiative ;
sens du relationnel ;
intérêt pour les techniques professionnelles agricoles.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
- CAPA Production agricole, utilisation des matériels

Diplôme intermédiaire

BEPA travaux en exploitations d'élevage

Lieu(x) de formation

Lycée agricole de Borgo

En apprentissage : au lycée agricole de Sartène

Débouchés

Chef d'exploitation en élevage ou polyculture-élevage. Le bac pro permet l'obtention de la capacité professionnelle agricole (CPA) nécessaire pour obtenir les aides de l'Etat et s'installer comme jeune agriculteur. Les titulaires du diplôme peuvent aussi devenir employés hautement qualifiés sur une exploitation agricole ou en coopérative.

Exemples de métiers

- Agriculteur(trice) : chef d'exploitation, exploitant(e) agricole
- Eleveur(euse)
- Employé(e) agricole
- Technicien(ne) de coopérative ou d'entreprise privée

Horaires

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Sciences économiques, sociales et de gestion	3,5 h
Sciences et techniques des équipements / Agroéquipements	1,5 h
Agronomie	1,5 h
Zootechnie	3,25 h
Enseignements généraux	
Français	2,5 h
Langue vivante	1,75 h
Histoire-géographie	1,5 h
Éducation socioculturelle	1,5 h
EPS	2 h
Mathématiques	2,5 h
Biologie-Ecologie	1,25 h
Physique et chimie	1,25 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien, approfondissement, aide à l'orientation	2 h

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTSA
- Analyse et conduite de systèmes d'exploitation (Lycée agricole de Sartène)
- Productions animales (Lycée agricole de Sartène)
- Certificat de spécialisation (hors académie) :
- Commercialisation du bétail : acheteur estimateur
- Conduite d'un élevage avicole et commercialisation des produits
- Conduite de l'élevage laitier
- Conduite de l'élevage porcin
- Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
- Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
- Education et travail des jeunes équidés
- Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural



Objectifs

La formation au baccalauréat professionnel CGEM commerce prépare aux fonctions d'encadrement dans le service pont des navires de commerce. Après les temps de navigation, le titulaire de ce diplôme pourra obtenir un brevet de commandement (capitaine 500). Ce Bac Pro permet, d'occuper des postes de responsabilités dans des entreprises du secteur maritime. Il peut exercer son activité dans les secteurs du transport littoral de passagers, du remorquage portuaire ou hauturier, du lamanage, du balisage... il participe ou assure la conduite du navire, il accueille et encadre les passagers.

Enseignements professionnels

- La conduite du navire
- La gestion et le management
- La maintenance du matériel
- La sécurité et la communication
- Navire et stabilité
- Gestion et management
- Sécurité, survie, formation médicale
- Anglais maritime
- Environnement professionnel

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Rigueur ;
capacité d'anticipation et d'adaptation.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
Admission conditionnelle : CAP Matelot (maritime)

Diplôme intermédiaire

Diplôme relatif au domaine

Lieu(x) de formation

Lycée maritime et aquacole J. Faggianelli - Bastia

Débouchés

- . Entreprise de pêche
- . Entreprises du secteur maritime

Exemples de métiers

- Marin de commerce
- Marin pêcheur

Horaires

Disciplines et activités	Horaire hebdomadaire
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	16 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Modules sécurité STCW	2 h
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation civique	5 h
Mathématiques / sciences physiques	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Remédiation, soutien, aide individualisée	2,5 h

Poursuites études

Certains bacheliers peuvent envisager de continuer directement des études, en BTS par exemple.

Le bac pro permet de franchir plus aisément les différents paliers de la formation continue maritime pour accéder, après les temps de navigation requis, à des brevets de commandement.

Objectifs

L'élève apprend à organiser un voyage, à déterminer une position et à manoeuvrer un bateau. Il est formé à définir et à mettre en oeuvre une stratégie de pêche : détermination d'un lieu, d'une méthode, choix des moyens techniques en fonction de l'espèce recherchée.... Cette formation lui donne les moyens de maîtriser l'exploitation des engins de pêche, des appareils de mesure et de détection, et aussi les techniques de conservation et de traitement des captures. Grace aux connaissances acquises des circuits de commercialisation et de valorisation des produits de la mer. La formation à la gestion économique d'une entreprise et à l'encadrement le rend capable d'organiser des postes de travail.

Enseignements professionnels

- En conduite du navire, utiliser et interpréter les informations fournies par les équipements du bord : compas, radars, documents nautiques, cartes marines, données météo... Le calcul de marée pour déterminer la hauteur d'eau à tout moment en un point donné, les atlas de courants, les instructions nautiques... Programmation d'un plan de route, préparation d'une traversée, tenir un quart... et rentrer au port en toute sécurité. Élaborer l'itinéraire, choisir un point et une heure d'atterrissage, ou un point de mouillage... Les satellites de radiolocalisation et cartes électroniques, les logiciels de navigation.
- En conduite de la pêche, définir et conduire les différentes phases du processus de pêche : recherche d'infos, utilisation des moyens informatiques et électroniques du bord pour détecter la présence des espèces recherchées, choix d'une technique de pêche, préparation, mise en oeuvre et maintenance des engins de pêche...
- Ecologie marine, localisation et migrations des espèces, pollutions physiques, chimiques et organiques, gestion rationnelle des ressources vivantes, analyse de la surexploitation...
- En gestion et management, environnement économique et politique de l'entreprise maritime : les échanges commerciaux, les différents interlocuteurs, les structures institutionnelles et professionnelles... Initiation à la comptabilité, aux comptes de marées, bilan, charges, fiscalité... Monter et défendre un projet d'installation, finaliser une étude prévisionnelle d'investissement. Commercialiser les produits de l'entreprise.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Rigueur ;
capacité à anticiper et à s'adapter ;
santé physique et mentale.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
Admission conditionnelle : CAP Matelot (maritime)

Diplôme intermédiaire

Diplôme relatif au domaine

Lieu(x) de formation

Lycée maritime et aquacole J. Faggianelli - Bastia

Débouchés

Le diplômé peut conduire en toute sécurité un navire, en route ou en pêche. Le bac pro CGEM ouvre à des emplois en mer, sur des navires de commerce ou des navires à passagers, mais pas seulement. Les bacheliers pourront en outre trouver un emploi à terre, dans une entreprise du secteur maritime, ou une organisation professionnelle.

Exemples de métiers

- Marin de commerce
- Marin pêcheur

Horaires

Disciplines et activités	Horaire hebdomadaire
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	16 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Modules sécurité STCW	2 h
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation civique	5 h
Mathématiques / sciences physiques	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Remédiation, soutien, aide individualisée	2,5 h

Poursuites études

La majorité des titulaires du bac pro va s'embarquer sur un bateau de pêche. Certains bacheliers peuvent envisager de continuer directement des études, en BTS par exemple.

Le bac pro permet de franchir plus aisément les différents paliers de la formation continue maritime pour accéder, après les temps de navigation requis, à des brevets de commandement.

Objectifs

Le bac pro forme à la conduite et à la maintenance des machines de navire de pêche ou de commerce. Les élèves apprennent le fonctionnement des machines marines, des installations et des équipements spécifiques aux navires de pêche. Ces équipements sont différents pour les navires de commerce : navires à passagers, pétroliers, porte-conteneurs... Les cours d'électrotechnique amènent les bacheiers à mettre en oeuvre des circuits et des machines électriques, à faire des essais, à détecter les défaillances des installations ou des machines principales et auxiliaires. Les enseignements en anglais sont importants car il s'agit de la langue de communication parlée sur toutes les mers du monde. C'est aussi la langue des documents et des notices techniques.

Enseignements professionnels

- Machines marines (moteurs diesel, chaudières à vapeur, turbines et auxiliaires...) : identification structurelle et fonctionnelle des machines, installations hydrauliques, appareils de manoeuvre, machines frigorifiques, installations de conditionnement d'air, équipements de pêche et de traitement des captures. Conduite d'engins, fonctionnement, incidents de fonctionnement et mesures à prendre.
- Maintenance : planification et suivi des opérations et travaux à bord. Exploitation des documents, manuels et notices techniques. Travaux d'entretien et de contrôle courants. Rédaction d'un rapport technique.
- Électrotechnique : mise en oeuvre des circuits et machines électriques, essais, détection des défaillances, maintenance et remise en état éventuelle. Initiation à la conduite et à la maintenance des systèmes automatisés à bord.
- Communication : anglais technique
- Gestion de l'environnement humain et technique : gestion d'une équipe d'entretien, d'un planning de maintenance et approvisionnement en pièces de rechange...
- Sécurité : maintenance des certificats et documents réglementaires de sécurité, drôme de sauvetage, consignes en cas d'urgence, ergonomie et sécurité au travail.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Esprit logique ;
méthode, ordre, soin ;
patience.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
Admission conditionnelle : CAP Matelot (maritime)

Diplôme intermédiaire

Diplôme relatif au domaine

Lieu(x) de formation

Lycée maritime et aquacole J. Faggianelli - Bastia

Débouchés

L'électromécanicien marine débute comme ouvrier chargé de la surveillance et de la maintenance des moteurs et des installations électriques. Il pourra ensuite occuper les fonctions de maître électricien ou de maître mécanicien, situé entre l'équipage et les officiers. Après un certain temps de navigation, il pourra accéder aux fonctions de chef mécanicien, responsable du service machine sur des navires de pêche de puissance limitée.

Il peut aussi occuper un emploi à terre, comme agent de maîtrise dans des entreprises du secteur maritime ou paramaritime (chantiers navals,

Exemples de métiers

- Marin de commerce
- Marin pêcheur
- Mécanicien bateaux

Horaires

Disciplines et activités	Horaire hebdomadaire
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	16 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Modules sécurité STCW	2 h
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation civique	5 h
Mathématiques / sciences physiques	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Remédiation, soutien, aide individualisée	2,5 h

Poursuites études

Si la majorité des diplômés du bac pro va s'embarquer sur un navire de commerce ou de pêche, certains bacheliers peuvent envisager de continuer des études vers la filière B de formation des officiers de la marine marchande (vers le brevet de chef mécanicien), puis gravir les différents paliers de la formation continue maritime.

Objectifs

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

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

Enseignements professionnels

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

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

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

- Esprit d'analyse et de synthèse ;
- sens des responsabilités ;
- qualités relationnelles ;
- exigence de la qualité ;
- capacité à travailler en autonomie et en équipe.

Accès

- Admission de droit :
- classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP électrotechnique, énergie, équipements communicants

Lieu(x) de formation

- CFA 2 B J-J Nicolai - Furiani
- Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia
- Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio
- CFA A-Cor

Débouchés

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

Exemples de métiers

Ascensoriste ; Chef de chantier en installations électriques ; Electricien(ne) installateur(trice) ; Electromécanicien(ne) ; Installateur(trice) en télécoms ; Monteur(euse)-câbleur(euse) ; Electrotechnicien(ne) ; Contrôleur(se) en électricité ; Electricien(ne) de maintenance ; Technicien(ne) d'installation de matériel électrique ; de maintenance industrielle ; d'intervention clientèle gaz

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Electrotechnique (Lycée Paul Vincensini- Bastia)
- BP Equipements sanitaires
- BP Monteur dépanneur en froid et climatisation (CFA Haute-Corse)
- BP Monteur en installations de génie climatique (CFA Corse du Sud)
- Hors académie :
- FC Technicien conseiller installateur des équipements des énergies renouvelables
- FC Technicien ascensoriste
- MC Technicien ascensoriste (service et modernisation)

Objectifs

Former à la sylviculture et à l'exploitation du bois. L'élève apprend à reconnaître les arbres, à évaluer leur volumétrie. Il comprend comment s'organise le travail en équipe sur un chantier et comment adapter son comportement et ses gestes techniques en fonction de la nature du terrain et l'objectif du chantier. Il apprend à réaliser des travaux d'entretien et de renouvellement de peuplements forestiers tels que semis et plantations, élagage. Il réalise des travaux d'abattage, de façonnage et de débardage pour évacuer les bois abattus. L'enseignement porte également sur la maîtrise de l'utilisation en toute sécurité des équipements et des engins forestiers et sur leur premier niveau de maintenance.

Les connaissances acquises en gestion lui permettent de savoir analyser la situation financière et économique de l'entreprise et de participer à l'établissement de devis.

Enseignements professionnels

- Eléments de contexte de l'activité forestière : économie du secteur, contraintes juridiques, enjeux écologiques, différents modes de gestion
- Le chantier forestier : fonctionnement de l'organisation d'un chantier, objectifs et enjeux
- Organisation d'un chantier : organisation du travail en équipe, sécurité et conditions de travail, gestion économique du chantier (devis, rentabilité, interprétation d'un compte de résultat), connaissance des types de contrats de travail
- Travaux de sylviculture : repérage des limites topographiques d'un chantier, analyse des caractéristiques d'une zone de culture, reconnaissance des essences forestières, biologie des arbres (nutrition, croissance, reproduction, état sanitaire), travaux pratiques
- Travaux d'exploitation forestière : stratégie d'intervention selon la nature du terrain et du chantier, identification de la chaîne chronologique des opérations techniques, identification de la volumétrie et de la qualité du bois, bucheronnage manuel et mécanisé, travaux pratiques
- Maintenance des équipements forestiers : les différents équipements, interprétation de la documentation technique, travail en sécurité, éléments liés à l'ergonomie et au confort de travail, maintenance préventive et corrective de premier niveau, gestion du dysfonctionnement d'un équipement.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Sens des responsabilités et de l'organisation ;
esprit d'observation et d'initiative ;
bonne forme physique ;
patience et disponibilité.

Accès

Admission de droit :
- classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEPA travaux forestiers

Lieu(x) de formation

Lycée agricole du Rizzanese - Sartène

Débouchés

Le diplômé travaille comme ouvrier forestier, conducteur d'engins ou chef d'équipe chez un prestataire de services, dans une exploitation forestière, une scierie, une coopérative ou un groupement forestier. Il peut aussi trouver un emploi chez un propriétaire, un expert forestier ou à l'Office national des forêts (sur concours).
Il peut aussi s'installer à son compte et devenir chef d'entreprise.

Exemples de métiers

- Conducteur(trice) de machines agricoles
- Ouvrier(ière) forestier(ière)
- Technicien(ne) forestier(ière)

Horaires

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Sciences éco. / Gestion de l'entreprise et de l'environnement	2,5 h
Sciences et techniques des équipements	2 h
Aménagements / Gestion forestière	6 h
Enseignements généraux	
Français	2,5 h
Langue vivante	1,75 h
Histoire-géographie	1,5 h
Éducation socioculturelle	1,5 h
EPS	2 h
Mathématiques	2,5 h
Biologie-Ecologie	2,55 h
Physique et chimie	1,25 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h

Poursuites études

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

Par exemple

- BTSA Gestion forestière (Lycée agricole - Sartène)

Quelques certifications de spécialisations sont aussi accessibles, par exemple :

- CS Technicien cynégétique (hors académie)

Objectifs

Le gestionnaire administratif est un acteur incontournable de l'organisation, dans ses rôles d'assistant auprès des responsables, de référent reconnu par les tiers et de support pour les autres membres de l'entité. Il est amené à prendre en charge les différentes dimensions administratives des activités de gestion, commerciales, de communication, de gestion du personnel, de production ainsi que celles associées à la mise en oeuvre de projets. Il assure l'interface entre les différents acteurs internes et externes de l'organisation. Il doit donc mobiliser une véritable professionnalité relationnelle visant à maintenir et développer les relations tout en étant porteur de l'image et des valeurs de l'organisation. Une grande rigueur rédactionnelle est, de ce point de vue, exigée. D'autre part, il inscrit l'action administrative au cœur des systèmes d'information et des évolutions technologiques notamment en intégrant dans toutes les activités une culture quantitative permettant de traiter et structurer l'information de gestion en vue de la mettre au service des décideurs. Enfin il assure l'organisation et la gestion matérielle du service ou de l'entité.

Enseignements professionnels

- 1 - Gestion administrative des relations externes : dans le cadre du processus achats, avec les fournisseurs (prestataires compris) et les sous-traitants ; des processus de vente de biens et de services avec les prospects, les clients, les usagers, les donneurs d'ordre ; de la consolidation des relations avec les banques, les administrations et les partenaires-métiers.
- 2 - Gestion administrative des relations avec le personnel. Les opérations courantes de gestion du personnel (tenue des dossiers du personnel, gestion des absences et congés, déplacements, information) ; la GRH (recrutement, intégration, suivi de carrière, formation) ; le suivi administratif financier (rémunérations et budgets de personnel) ; la représentation et les relations sociales (instances représentatives, tableaux de bord sociaux, procédures de sécurité, santé, actions sociales et culturelles).
- 3 - Gestion administrative interne du système d'information de l'organisation (veille, collecte, recherche, production et diffusion des informations) ; des divers modes de travail (réunions, courrier, téléphone, messagerie, espaces collaboratifs) ; des espaces de travail et des ressources (accueil des visiteurs, aménagements, maintenances, stocks de fournitures et consommables, budgets de fonctionnement) ; du temps (tenue et synchronisation des agendas, planification et suivi des tâches).
- 4 - Gestion administrative des projets. Le suivi opérationnel du projet (descriptif du projet, base documentaire, états budgétaires, formalités, et autorisations, planning de réalisation, relations entre les acteurs du projet, réunions, suivi logistique du projet, dysfonctionnements) ; l'évaluation et la clôture du projet.

STAGES : 22 semaines de formation en milieu professionnel ou le jeune exécute des tâches relatives aux 4 pôles d'activités définis ci-dessus

Qualités, compétences à développer

- Sens des relations, disponibilité, diplomatie, discrétion, présentation
- Capacités : analyse, synthèse, organisation, anticipation ; rigueur, adaptabilité
- Maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe : qualité de l'expression écrite et orale
- Maîtrise des technologies de communication, de production et de gestion des documents.

Accès

Admission de droit : classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP Métiers des services administratifs

Lieu(x) de formation

- Lycée professionnel du Finosello - Ajaccio
- Lycée professionnel Jean Nicoli - Bastia
- Lycée JP de Roccaserra - Porto-Vecchio

Débouchés

La mission globale du titulaire du baccalauréat professionnel Gestion-Administration consiste à prendre en charge les activités relevant de la gestion administrative, principalement au sein d'entreprises de petite et moyenne taille (artisanat, commerces, TPE, PME-PMI, ETI), de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations.

Exemples de métiers

- Gestionnaire administratif
- Employé administratif
- Assistant ou adjoint administratif
- Assistant de gestion
- Gestionnaire commercial ou du personnel

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h
Langues vivantes (1 et 2)	4 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

L'objectif premier est l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier - ou une mention B ou TB à l'examen qui permet l'accès d'office sur demande dans un BTS - une poursuite d'études est envisageable, le plus souvent en alternance, vers des BTS tels que :

- Assistant de gestion PME/PMI
- Assistant de Manager
- éventuellement, Comptabilité et gestion des organisations

Objectifs

Le titulaire de ce bac pro contribue à la sauvegarde des espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Ses activités sont très variées : surveillance et suivi d'évolution des espaces et des espèces qui les peuplent, travaux d'aménagement et de génie écologique (préservation, restauration, aménagement et entretien des espaces...), coordination d'équipes sur les chantiers et zones d'intervention, animation et promotion du milieu naturel vivant (valorisation touristique et de loisirs d'un territoire : éco-tourisme, tourisme de chasse), communication avec le public et concertation avec les interlocuteurs locaux, etc.

Enseignements professionnels

- Contexte d'une action de génie écologique : acquérir une méthodologie d'analyse par l'étude d'une action de génie écologique dans son contexte
 - Caractéristiques des pratiques de génie écologique : analyser les éléments qui conditionnent tout projet et activité de génie écologique et justifier les choix des interventions techniques
 - Organisation d'un chantier de génie écologique : organiser le travail de l'équipe dans le cadre du chantier et participer à sa gestion économique
- Travaux d'entretien d'espaces naturels et reconstitution d'écosystèmes : conduire des travaux de génie écologique en utilisant les équipements, matériels, outils adaptés
- Protection et valorisation des espaces et de la biodiversité : assurer le suivi de la biodiversité dans un objectif de veille environnementale
- Accueil du public et animation-nature : valoriser les espaces naturels par la mise en oeuvre d'actions d'accueil du public et d'animation-nature?.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 ans du bac pro.

Qualités, compétences à développer

Sens des responsabilités, du travail en équipe, du relationnel et de l'organisation ; esprit d'observation et d'initiative ; intérêt pour le travail sur le terrain et pour la nature et les espèces sauvages.

Accès

- Admission de droit :
- classe de 3e
 - CAPA Entretien de l'espace rural

Diplôme intermédiaire

BEPA travaux d'entretien de l'environnement

Lieu(x) de formation

Lycée agricole du Rizzanese - Sartène

Débouchés

Les emplois se situent au sein d'entreprises de jardins espaces verts et des collectivités locales ou territoriales, des syndicats intercommunaux, des syndicats d'initiative, d'associations de protection de la nature, d'animation rurale, d'associations de riverains, de loisirs, de fédérations de pêche, de chasse...

Exemples de métiers

- Agent(e) technique de l'environnement
- Technicien(ne) de l'environnement
- Agent(e) technique des parcs nationaux
- Garde-chasse, garde-pêche, garde moniteur, garde-nature
- Agent(e) d'accueil dans un espace naturel
- Chargé(e) d'entretien du milieu naturel

Horaires

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Sciences économiques, sociales et de gestion	2,5 h
Sciences et techniques des équipements	1 h
Sciences et techniques professionnelles	1 h
Aménagement / Gestion des espaces naturels	3,75 h
Enseignements généraux	
Français	2,5 h
Langue vivante	1,75 h
Histoire-géographie	1,5 h
Éducation socioculturelle	1,5 h
EPS	2 h
Mathématiques	2,5 h
Biologie-Ecologie	3,75 h
Physique et chimie	1,25 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTSA
- Gestion et Protection de la Nature spécialité « gestion des espaces naturels » ou « animation nature » (Lycée agricole de Sartène)
- Gestion Forestière (Lycée agricole de Sartène)
- Aménagements Paysagers (hors académie)
- Gestion et maîtrise de l'eau spécialité maîtrise de l'eau en agriculture et en aménagement (hors académie)
- Certificat de spécialisation
- Taille et soins des arbres (CFAA Lycée agricole de Sartène)
- Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural (hors académie)

Objectifs

L'agent(e) logisticien(ne) intervient à tous les niveaux de la chaîne logistique. Il (elle) prépare et réalise les opérations de réception et de préparation des commandes. Il (elle) s'occupe du déstockage et de l'expédition des marchandises ou des produits. Il (elle) charge et décharge les marchandises dans le respect des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité. Il (elle) participe aussi à la gestion administrative et commerciale de l'entreprise ainsi qu'à la maintenance du matériel de manutention. Il (elle) utilise les logiciels indispensables au traitement en temps réel des flux de marchandises (logiciel de gestion des stocks, de conduite d'engins...).

Enseignements professionnels

- Maîtrise des flux de marchandises : prise en charge des flux entrants (préparation de la réception et réception des marchandises, participation au traitement des litiges, transfert des marchandises) et des flux sortants (préparation des commandes, expédition des marchandises et suivi des expéditions) ; suivi et optimisation du stockage (gestion des emplacements, contrôle des stocks, réapprovisionnement, gestion des emballages consignés, valorisation des déchets) ;
- Conduite en sécurité des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté (choix d'un chariot, pilotage, prise et levage d'une charge) ;
- Relations avec les partenaires : communication avec les interlocuteurs internes et externes à l'entreprise.
- Gestion de l'entreprise : données administratives, commerciales et notions juridiques et économiques.

STAGES : sous statut scolaire, pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Rigueur ;
méthode ;
sens de l'organisation.

Accès

Admission de droit : classe de 3e
Admission conditionnelle : BEP Conduite et services dans le transport routier ; CAP Vendeur-magasinier en pièces de rechange et équipements automobiles

Diplôme intermédiaire

BEP logistique et transports

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio
Lycée professionnel Jean Nicoli - Bastia

Débouchés

Prestataires logistiques, plateformes de distribution, certaines organisations : hôpitaux, associations.... Dans le cadre d'une première insertion professionnelle : opérateur(trice) polyvalent(e), agent logisticien, magasinier(ère) cariste, réceptionnaire, préparateur(trice) de commandes. Après une première expérience : chef d'équipe réception/stockage /préparation de commandes /expédition, chef de quai, responsable magasinier(ère) ou d'une petite unité logistique ou de dépôt, agent qualité en logistique, approvisionneur(se), gestionnaire de stocks...

Exemples de métiers

- Agent(e) de transit
- Magasinier(ière) cariste

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention – santé - environnement	1 h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h
Langues vivantes (1 et 2)	4 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple (hors académie) :

- BTS Transport
- DUT) Gestion logistique et transport

Il existe aussi des formations en écoles spécialisées du transport et de la logistique (AFT-IFTIM notamment) délivrant des titres homologués par l'Etat.

Maintenance de véhicules automobiles - option voitures particulières

fiches bac pro

Objectifs

Le technicien automobile assure l'entretien et la réparation des voitures particulières. Pendant la formation, l'élève apprend les règles et les outils de la communication écrite et orale. Cette compétence lui sera utile pour accueillir, conseiller le client, lui proposer un équipement, une intervention complémentaire. Le diagnostic final sera établi grâce à l'utilisation d'outils informatisés ou non. Au cours de sa formation, le futur technicien acquiert également les connaissances techniques nécessaires pour effectuer la maintenance et la réparation des voitures. Il s'agit de compétences en mécanique, hydraulique, électricité, pneumatique. Toutes les interventions doivent être conformes aux cahiers des charges fournis par les constructeurs.

Enseignements professionnels

L'enseignement professionnel porte sur les fonctions techniques et sur les activités de service.

- Motorisation : transformation de l'énergie, alimentation en carburant et en air, allumage, antipollution ;
- Transmission (embrayages, boîte de vitesses, réducteurs, ponts, arbres de transmission, couples, régime, puissance) ;
- Liaison au sol (trains roulants, suspension, pneumatiques, direction, freinage, châssis) ;
- Production et utilisation de l'énergie électrique ;
- Production et utilisation des énergies auxiliaires ;
- Confort, aide à la conduite, sécurité ;
- Activités de service : communication et commercialisation, organisation de la maintenance, qualité, prévention des risques professionnels.

STAGES : sous statut scolaire, pendant 16 semaines réparties en 4 séquences maximum dans des entreprises d'activités différentes ou, dans une même entreprise, dans des services différents.

Les stages doivent permettre au candidat de réaliser des diagnostics et interventions sur des systèmes complexes et des technologies actuelles. Pendant leurs stages, les futurs techniciens ont l'occasion d'observer et d'analyser, au travers de situations réelles, les différents éléments d'une stratégie de qualité et de percevoir concrètement les coûts induits de la non-qualité.

Qualités, compétences à développer

Esprit logique ;
méthode, ordre, soin ;
patience.

Accès

Admission de droit :
- Classe de 3e

Diplôme intermédiaire

CAP maintenance des véhicules automobiles option véhicules particuliers

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia
CFA 2 B J-J Nicolaï - Furiani
CFA 2A Centre de formation des métiers - Ajaccio

Débouchés

Le diplômé peut travailler dans le réseau après-vente d'un constructeur, un centre auto, un centre de réparation rapide, en atelier de maintenance d'entreprise de transport ou de certaines administrations, garage indépendant.

Exemples de métiers

- Contrôleur(se) technique automobile
- Electronicien(ne) automobile
- Responsable du service après-vente
- Technicien(ne) automobile

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien : approfondissement : aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Après-vente automobile option véhicules particuliers (hors académie)



Objectifs

Le titulaire du baccalauréat professionnel MEI est un technicien qui réalise la maintenance corrective et préventive de biens à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification des équipements existants qu'à l'installation et à la mise en œuvre de nouveaux équipements. Il intervient sur les parties opératives et sur les parties commandes des installations.

Deux impératifs sont importants pour lui : le trio santé-sécurité environnement et la qualité.

Enseignements professionnels

- Réaliser les interventions de maintenance (diagnostiquer les pannes ; remettre en état de bon fonctionnement un bien ; réparer un composant ; exécuter des opérations de surveillance et d'inspection ; exécuter des travaux d'amélioration ou de modification du bien ; mettre en service un bien dans le respect des procédures ; identifier les risques, définir et mettre en œuvre les mesures de prévention adaptées)
- Analyser le fonctionnement d'un bien (analyser le fonctionnement et l'organisation d'un système ; analyser les solutions mécaniques réalisant les fonctions opératives ; analyser les solutions de gestion, de distribution, de conversion d'énergie pneumatique hydraulique et électrique)
- Organiser et optimiser son activité de maintenance (préparer son intervention ; émettre des propositions d'améliorations du bien)
- Communiquer des informations (recevoir et transmettre des informations ; rédiger et argumenter des comptes rendus).

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Esprit logique, sens de l'analyse et de la synthèse, des responsabilités et de l'exigence de la qualité ; esprit d'équipe, qualités relationnelles ; autonomie ; polyvalence.

Accès

Admission de droit :
- Classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP maintenance des produits et équipements industriels

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio
Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia

Débouchés

Le technicien peut exercer son métier dans de nombreux secteurs de la production de biens d'équipements industriels ou de produits manufacturés tels que la métallurgie, l'aéronautique, l'agro-alimentaire, le bois, les papiers-cartons, la chimie, le pétrole, les produits pharmaceutiques. Il peut aussi intervenir sur du matériel ferroviaire. Les conditions d'exercice diffèrent selon que l'entreprise est productrice de biens ou de service. Dans le second cas, il peut être nécessaire de se déplacer là où est implanté l'équipement dont la maintenance doit être assurée (ascenseur par exemple).

Exemples de métiers

- Ajusteur(euse)-monteur(euse)
- Ascensoriste
- Electromécanicien(ne)
- Technicien(ne) de maintenance industrielle

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il existe également plusieurs possibilités de spécialisation.

Par exemple (hors académie) :

- BTS Maintenance industrielle
- BTS Mécanique et automatismes industriels
- Formation complémentaire (FC) Technicien ascensoriste
- MC Maintenance des installations oléohydrauliques et pneumatiques
- MC Technicien(ne) ascensoriste (service et modernisation)

Objectifs

Former les élèves à travailler dans tous les domaines de la maintenance des embarcations de plaisance pour la navigation en mer et sur les eaux intérieures :

- Réceptionner le client et son embarcation, le conseiller, gérer la commande et le planning ;
- Manutentionner, caler des embarcations, des moteurs, des équipements ;
- Effectuer un diagnostic et définir la cause du dysfonctionnement : à l'aide d'outils informatisés ou non ;
- Entretien, remplacer, réparer, modifier tout ou partie des éléments ;
- Poser l'accastillage et les équipements et assurer leur mise en service ;
- Restituer l'embarcation et/ou l'équipement au client.

Enseignements professionnels

L'enseignement professionnel concerne aussi bien les fonctions techniques que les activités de service :

- La construction : étude des systèmes, études approfondies de mécanismes (moteurs, mécanique et hydraulique, directions mécanique et hydraulique, treuils, étanchéité, matériaux, etc.), représentation d'un mécanisme (plan 2D, modèle 3D numérique, croquis, représentation d'une coque, etc.), comportement des systèmes mécaniques (actions mécaniques, résistance des matériaux...);
- Les énergies auxiliaires embarquées : énergies électriques (gestion du moteur, circuits électriques...), énergie hydraulique (systèmes hydromécaniques, électro-hydrauliques), protection des personnes...
- Les fonctions techniques : structure d'une embarcation, gréement et voiles, moteurs et alimentation en carburant, hélices et transmission, confort à bord (chauffage, filtrage de l'eau...), assistance à la navigation (système VHF, téléphone satellite, position géographique...), accastillage (cordages, équipement), mouillage et amarrage, appareils à gouverner et commandes
- Les fonctions de l'activité de service : communication et commercialisation, démarche qualité, organisation de la maintenance, législation maritime, prévention des risques professionnels, manutention et stockage (conduite et calage de l'embarcation...).

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 ans du bac pro.

Qualités, compétences à développer

Résistance physique ;
bonne vision et audition ;
dextérité ; travail en équipe ;
grande capacité à l'autonomie.

Accès

Admission de droit :
- Classe de 3e

Diplôme intermédiaire

CAP réparation et entretien des embarcations de plaisance

Lieu(x) de formation

Lycée de Balagne - Ile Rousse

Débouchés

Le nautisme est un secteur en pleine expansion.

Le titulaire du bac pro accède rapidement à un emploi dans les domaines de la maintenance des embarcations de plaisance pour la navigation en mer et sur les eaux intérieures.

Exemples de métiers

- Mécanicien(ienne) bateaux
- Responsable du service après-vente (support technique)

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention – santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien : approfondissement : aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- Formation complémentaire (FC) Maintenance navale en milieu subaquatique (hors académie)

Objectifs

Former les élèves à l'ensemble de la chaîne de fabrication du vêtement. Avant toute conception, les élèves apprennent à décoder les fiches techniques de matériaux et de fourniture et sont capables de choisir la solution technique la plus adaptée aux diverses contraintes de la matière d'oeuvre grâce aux enseignements portant sur les matières et matériaux et à l'apprentissage des techniques de produits. Les enseignements professionnels d'industrialisation des produits leur permettent d'apprendre, pour la phase de conception d'un vêtement, à définir les assemblages d'un modèle et à réaliser les patronages, le prototype et à monter un vêtement. Ils travaillent en collaboration avec un modéliste. Ils sont également formés à la gradation sur des systèmes de CAO et PAO et à la coupe.

Enseignements professionnels

- Les entreprises de la filière mode
- Définition technique des produits
- Matières et matériaux
- Industrialisation des produits
- Qualité et contrôle
- Système de production et maintenance
- Représentation technique du produit
- Sécurité et ergonomie
- Arts appliqués
- Démarche de projet

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

Qualités, compétences à développer

Grande adaptabilité ;
rigueur ;
sens de l'organisation ;
capacité à travailler en autonomie et en équipe.

Accès

Admission de droit :
- Classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP métiers de la mode- vêtements

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia

Débouchés

Le bac pro métiers de la mode - vêtement donne accès à des métiers d'agent technique d'atelier ou d'agent technique de bureau d'études, en charge de la réalisation de prototypes de vêtements. Le titulaire de ce diplôme peut évoluer vers des fonctions de technicien supérieur modéliste ou de technicien supérieur des méthodes d'industrialisation.

Exemples de métiers

- Patronnier(ère)-gradeur(euse)
- Agent d'étude de réalisation des modèles
- Agent technique d'atelier
- Tailleur - couturier(ère)

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple (hors académie) :

- BTS Industries des matériaux souples option modélisme industriel
- BTS Industries des matériaux souples option productique
- BTS Productique textile option A filature
- BTS Productique textile option B bonneterie
- BTS Productique textile option C tissage
- BTS Productique textile option D ennoblissement

Objectifs

Le bachelier professionnel en métallerie fabrique, installe ou entretient différents ouvrages de métallerie : charpentes, ossatures, fenêtres, portes, cloisons, passerelles... Il travaille en atelier ou sur un chantier.

A l'atelier et en liaison avec le bureau d'études, il prépare des fiches de fabrication à partir de logiciels professionnels. Il trace et usine les pièces. Sur le chantier, il soude et boulonne les pièces pour monter la structure. Il organise les postes de travail et répartit les tâches entre les opérateurs. Il veille à la qualité de la fabrication et au respect des règles de sécurité. Après quelques années d'expérience, il pourra assurer la fonction de chef d'équipe ou envisager de reprendre ou de créer une entreprise.

Enseignements professionnels

- Le contexte administratif et juridique de la construction : intervenants (clients, fournisseurs, sous-traitants), procédures administratives à suivre, garanties... ;
- La communication technique : dossiers techniques et descriptifs, croquis et réalisation graphique, dessin assisté par ordinateur (DAO)... ;
- L'approche scientifique et technique des ouvrages : mécanique appliquée et résistance des matériaux... ;
- La technologie de construction : types de bâtiment, ouvrages (structures, aménagements extérieurs et intérieurs) et matériaux du bâtiment (minéraux, métaux, bois etc.) ; composants (composites, produits de fixation...), histoire des techniques... ;
- Les techniques et procédés : types de machines, usinage par coupe (perçage, tronçonnage, etc.), usinage par déformation plastique, assemblage et montage (par collage, soudage ou éléments mécaniques), finition (meulage, ponçage...), contrôle et manutention ;
- La gestion de travaux : organisation des travaux, gestion des délais, des coûts, et de la qualité. Gestion de la sécurité et des déchets ;
- Le confort de l'habitat : accessibilité, confort (thermique, acoustique, etc.) et protection des personnes ; dispositions prévues pour l'accessibilité des personnes en situation de handicap ;
- La santé et sécurité au travail : réglementation, principaux risques, manutentions manuelles et mécaniques...

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Bonne représentation spatiale ;
rigueur et précision ;
habileté manuelle.

Accès

Admission de droit :
- Classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP réalisation d'ouvrages de métallerie du bâtiment

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia

Débouchés

Dans différents types de petites et moyennes entreprises de métallerie, serrurerie, construction métallique, enveloppe du bâtiment, façade, menuiserie métallique.

Exemples de métiers

- Charpentier métallique
- Serrurier-métallier

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple (hors académie) :

- BTS Enveloppe du bâtiment : façades étanchéité
- BP Construction d'ouvrages du bâtiment en aluminium, verre et matériaux de synthèse
- BP Monteur dépanneur en froid et climatisation

Objectifs

Former des élèves à intervenir auprès de publics variés dans des fonctions d'accueil, d'information, d'accompagnement, et de médiation sociale.

La formation est axée sur 2 champs d'activités principaux déterminés par l'établissement après une étude du contexte local d'emplois potentiels.

Le champ d'activité « Gestion des espaces ouverts au public », apporte à l'élève les compétences nécessaires pour accueillir et orienter les usagers, et de valoriser, maintenir la qualité et assurer la sécurité des espaces (centres commerciaux, quartiers, squares, etc.).

Le champ « Gestion du patrimoine locatif » forme les élèves à la gestion technico-administrative des logements, à leur attribution et au suivi des familles.

Enseignements professionnels

- Environnement social de l'intervention professionnelle (connaissance des publics, fait sociétaux, environnement et cadre de vie)
- Milieux professionnels et mode d'intervention (métiers du développement de la vie locale, politiques publiques, cadre d'intervention des professionnels, déontologie, qualité de service ...)
- Cadre juridique appliqué aux interventions professionnelles
- Techniques de communication et de médiation sociale (animation)

Enseignement spécifiques

- Gestion des espaces ouverts au public : typologie des espaces, des risques, des actions, sécurisation, maintenance des espaces, méthodes d'intervention
- Gestion du patrimoine locatif : attribution des logements, loyers, charge, sécurité des parties communes ...
- Activités de soutien et d'aide à l'intégration : typologie des actions en fonction des publics (accueil, alphabétisation, intégration scolaire, aide aux arrivants non francophones ...), analyse des besoins, accompagnement des personnes dans les démarches, • Activités d'aide et de soutien participant à la socialisation et au développement de la citoyenneté : typologie des actions (éducatives, de solidarité, culturelles, récréatives, touristiques), recueil des besoins, animation d'un espace de vie sociale, communication .

STAGES : sous statut scolaire, 22 semaines réparties sur les 3 ans du bac pro, pour découvrir les activités spécifiques des deux champs professionnels au cours du cursus.

Qualités, compétences à développer

Goût du travail en équipe ;
esprit d'initiative ;
envie d'aider les autres ;
qualités relationnelles ;
sens de l'organisation.

Accès

Admission conditionnelle (non exhaustif) : CAP Agent de prévention et de médiation ; CAP Agent de prévention et de sécurité ; CAP Gardien d'immeubles ; CAP Petite enfance ; CAPA Services en milieu rural ; MC Aide à domicile ; MC Sécurité des espaces ouverts au public

Diplôme intermédiaire

CAP agent de prévention et de médiation (facultatif pour les apprentis)

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel du Finosello - Ajaccio

Débouchés

Intervenant de proximité, le bachelier peut travailler auprès de différents publics (enfants, adolescents, locataires, usagers d'un service public, ...) dans la fonction publique ou les établissements qui en dépendent (établissements de coopération intercommunale, offices d'HLM, offices d'aménagement et de construction) ; les entreprises d'économie mixte, les entreprises sociales pour l'habitat, les sociétés coopératives d'HLM, les sociétés de gestion et de surveillance des espaces... ; les associations...

Exemples de métiers

- Médiateur(trice) social(e)

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention – santé - environnement	1 h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h
Langues vivantes (1 et 2)	4 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II- ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Economie sociale et familiale (hors académie)

Objectifs

Le technicien titulaire de ce bac pro exerce les activités liées à la préparation, l'installation, la mise en service et la maintenance préventive et/ou corrective de systèmes électroniques ou numériques. Il participe au service client en complémentarité des services commerciaux. Ce technicien est capable d'intervenir sur les équipements et les installations exploités et organisés sous forme de systèmes interconnectés, communicants et convergents, des secteurs grands publics, professionnels et industriels.

Six grands secteurs de la filière électronique sont concernés : la sécurité alarmes, l'audiovisuel multimédia, l'audiovisuel professionnel, l'électrodomestique, les télécommunications et réseaux ainsi que l'électronique industrielle embarquée.

Enseignements professionnels

- La physique d'application : notions d'électricité et d'électronique, de photométrie et d'optique, de thermique, d'acoustique, de mécanique ;
- Le traitement de l'information : acquisition (études de tous les capteurs) et restitution de l'information, stockage et mémorisation, transmission (supports physiques et réseaux) ;
- L'informatique : les unités centrales, l'architecture générale de l'ordinateur, les périphériques (imprimantes, scanners, appareils photos, graveurs CD et DVD, vidéo projecteurs...), les équipements des systèmes spécifiques et les logiciels d'installation et de configuration (configurer, paramétrer, tester et valider) ;
- La préparation des équipements (intégrer, assembler et accorder le matériel) ;
- La sécurité et la démarche qualité, le recyclage des produits en fin de vie, la connaissance et le respect de la réglementation ;
- La maintenance préventive ou corrective, sur site à l'atelier ou hors site chez le client ;
- La communication, la relation clientèle (expliquer le fonctionnement d'un produit, conseiller), les ressources documentaires (exploitation de la documentation technique).

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années. Le stage se déroulera dans une entreprise correspondante aux champs professionnels choisis par l'élève.

Qualités, compétences à développer

Esprit logique ; respect des procédures ; sens pratique aiguisé ; sens de l'organisation ; qualités relationnelles ; sens commercial.

Accès

Admission de droit :
- classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP systèmes électroniques numériques

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio
Lycée professionnel Fred Scamaroni - Bastia

Débouchés

Les débouchés sont nombreux et variés : chez un artisan, commerçant, monteur-installateur ; en PME, PMI, au service technique ou après-vente d'une grande surface commerciale, dans un centre de maintenance à distance, une société de service, chez des constructeurs ou pour des entreprises industrielles, etc.

Exemples de métiers

- Dépanneur(euse) en électroménager
- Installateur(trice) en télécoms
- Responsable du service après-vente (support technique)
- Technicien(ne) en électronique grand public
- Technicien(ne) télécoms et réseaux

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Systèmes électroniques (Lycée Laetitia Ajaccio)
- BTS Informatique et réseaux pour l'industrie et les services techniques (Lycée Laetitia Bonaparte- Ajaccio)

Hors académie :

- BTS Domotique
- BTS Métiers de l'audiovisuel option métiers de l'image
- BTS Métiers de l'audiovisuel option métiers du son
- BTS Métiers de l'audiovisuel option techniques d'ingénierie et exploitation des équipements
- DUT Génie électrique et informatique industrielle
- Certification professionnelle Technicien services en électrodomestique
- Certification professionnelle Vendeur de l'électrodomestique et du multimédia

Technicien d'études du bâtiment - option A : études et économie

fiches bac pro

Objectifs

Former l'élève à intervenir aussi bien en maîtrise d'ouvrage (conception, définition) qu'en maîtrise d'oeuvre (réalisation). Rôle de coordonnateur entre le bureau et le chantier, dans le cadre de constructions neuves, de rénovations ou de réhabilitation (immeubles, locaux commerciaux, bâtiments destinés aux services et au loisir...) et dans les différentes entreprises du bâtiment (gros oeuvre et second oeuvre).

- **Elaboration : relevé d'ouvrage et production de documents graphiques, finalisation du projet et analyse de la faisabilité du projet retenu ;**
- **Offre de prix : préparer et établir l'offre de prix, le devis estimatif ;**
- **Préparation des travaux : finaliser le dossier d'exécution des travaux, planifier les travaux (planning, besoin en main-d'oeuvre et matériels et matériaux), organiser l'intervention (démarches réglementaires et environnement du site) ;**
- **Exécution des travaux : suivre le chantier et préparer la réception des travaux.**

Enseignements professionnels

Cette formation est axée en priorité vers l'enseignement des connaissances techniques et économiques dans tous les domaines de la construction :

- L'environnement professionnel de la construction : textes réglementaires, entreprises du bâtiment, partenaires, conception du projet, communication...;
- L'étude des constructions : confort et sécurité des personnes (isolations, acoustique, aération...), techniques de construction et mise en oeuvre (topographie, structures porteuses, aménagement intérieur et équipements techniques du bâtiment, menuiseries, finitions...), études des structures (charges et équilibre, étude mécanique et choix techniques), techniques de représentation (dessins d'architecture et croquis, DAO, relevés d'ouvrages...);
- L'économie de la construction : quantification des ouvrages (métrés et devis) et estimation des ouvrages (estimation des prix);
- La préparation et le suivi du chantier : préparation des travaux (démarches administratives, planning, procédures...), gestion des travaux (facturation et économie du chantier), suivi du chantier (gestion de la qualité, de la sécurité et protection de la santé), coordination de chantier;
- L'accessibilité et l'adaptabilité des constructions aux personnes handicapées.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Compétences techniques ;
autorité ;
qualités humaines ;
rigueur.

Accès

Admission de droit :
- classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP études du bâtiment

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio

Débouchés

Programmes publics ou privés de constructions neuves, de rénovations ou de réhabilitations.

En entreprise ou cabinet d'économie de la construction comme métreur ou technicien d'études de prix ; cabinet de maîtrise d'oeuvre ou en bureaux d'études techniques comme dessinateur DAO ; technicien chargé du suivi des travaux en entreprise artisanale ou dans un service technique des collectivités territoriales.

Exemples de métiers

- Chef de chantier
- Economiste de la construction

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple (hors académie) :

- BTS Bâtiment
- BTS Etudes et économie de la construction

Des dispenses d'unités d'enseignement sont prévues pour les élèves désirant préparer un second bac pro du bâtiment ou un bac pro Énergétique.

Technicien d'études du bâtiment - option B : assistant en architecture

fiches bac pro

Objectifs

L'assistant en architecture ou le collaborateur d'architecte seconde l'architecte dans les différentes étapes qui vont de la conception de la construction jusqu'à sa réalisation sur le terrain.

Sa principale mission est de traduire graphiquement les projets architecturaux : esquisses, maquettes, perspectives...

Il participe à la constitution des dossiers administratifs, à l'estimation partielle des coûts du projet. Il suit les travaux et leurs avancées.

Enseignements professionnels

Cette formation est axée en priorité vers l'enseignement des connaissances techniques et économiques dans tous les domaines de la construction :

- L'environnement professionnel de la construction : textes réglementaires, entreprises du bâtiment, partenaires, conception du projet, communication...;
- L'études des constructions : confort et sécurité des personnes (isolations, acoustique, aération...), techniques de construction et mise en oeuvre (topographie, structures porteuses, aménagement intérieur et équipements techniques du bâtiment, finitions...), études des structures (charges et équilibre, étude mécanique et choix techniques) ;
- Le projet architectural : économie de la construction (métrés et estimations), architecture-histoire et évolutions (dont urbanisme et environnement durable), obligations et démarches administratives, modes de représentation (croquis, infographie, DAO, maquettes, relevé d'ouvrage...);
- La réalisation : préparation et suivi de chantier (planification et règlement des travaux)

L'accessibilité et l'adaptabilité des constructions aux personnes handicapées.

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Bonne représentation spatiale ;
rigueur et précision ;
créativité et goût artistique.

Accès

Admission de droit :
- classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP études du bâtiment

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio

Débouchés

Le diplômé occupe le poste de technicien collaborateur en architecture. Il travaille en priorité dans les entreprises d'architecture et de maîtrise d'oeuvre mais il peut être accueilli également dans les collectivités territoriales, chez les donneurs d'ordres institutionnels, dans les grands groupes publics et privés, chez les architectes paysagistes et les architectes d'intérieur

Exemples de métiers

- Assistant(e) en architecture
- Collaborateur(trice) d'architecte

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention – santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple (hors académie) :

- BTS Bâtiment
- BTS Etudes et économie de la construction

Objectifs

Former les élèves à :

- monter et mettre en service l'installation de climatisation d'un bâtiment ou d'équipements destinés au froid dans le domaine de l'alimentation
 - effectuer l'entretien et la maintenance de systèmes frigorifiques ou d'air conditionné industriels
 - modifier un équipement afin d'en améliorer son rendement
 - s'adapter aux conditions du chantier, de travail en équipe et de respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - planifier le chantier, suivre les travaux, participer aux essais et mise en route
 - communiquer avec les clients, les constructeurs et les fournisseurs.
- L'activité est orientée service, elle doit prendre en compte les évolutions technologiques et la satisfaction d'une clientèle concernée par la conservation alimentaire.*

Enseignements professionnels

- Conception, dimensionnement et choix d'une solution technologique (dimensionner les réseaux fluidiques ou électriques d'une installation)
- Vérification et analyse de systèmes (prise en charge du dossier, analyse des plans, évaluation des coûts)
- Organisation de chantier (planification)
- Réalisation des installations et suivi de chantier (implantation et mise en place des ensembles et sous-ensembles, raccordement et assemblage des réseaux fluidiques, câblage et raccordements électriques, installation d'appareils de mesure de contrôle et de sécurité d'une installation, contrôle des réalisations)
- Mise en service : essais et contrôles
- Maintenance préventive (prise en charge de l'installation et des informations émanant du contrat d'entretien), maintenance corrective (rechercher la panne, établir un pré-diagnostic à partir des informations du client, définir une procédure d'intervention)
- Communication et relation client (rendre compte à l'entreprise, fournir les éléments pour le bureau d'études, expliquer au client la prise en main d'une installation)

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Esprit d'initiative ;
sens des responsabilités ;
autonomie ; rigueur ;
adaptabilité aux évolutions.

Accès

Admission de droit :
- classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP froid et du conditionnement de l'air

Lieu(x) de formation

Lycée JP de Roccaserra - Porto-Vecchio
CFA 2A Centre de formation des métiers - Ajaccio

Débouchés

Entreprises d'installation, de fabrication de systèmes énergétiques ou frigorifiques pour l'alimentaire, sociétés de services et de maintenance, grande distribution ou collectivités territoriales.

Exemples de métiers

- Frigoriste

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention – santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BP Equipements sanitaires (CFA Corse du sud)
- BP Monteur dépanneur en froid et climatisation (CFA Haute-Corse ; CFA Corse du Sud)
- BP Monteur en installations de génie climatique (CFA Haute-Corse ; CFA Corse du Sud)
- BTS Fluides, énergies, environnements, option C génie frigorifique (hors académie)

Objectifs

Le technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques réalise des installations et organise les chantiers dans les domaines de la climatisation, ventilation, thermique et 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 régulations.

L'organisation de chantier 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.

Enseignements professionnels

- Analyse scientifique et technique d'une exploitation
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Préparation d'une réalisation : évaluation, planification, organisation, etc.
- Présentation d'un dossier d'activité : émission et réception d'informations, mise en oeuvre de moyens de communication
- Implantation, réalisation : réception, contrôle, implantation, façonnage, raccordement, câblage, vérification, etc.
- Mise en service, réglage, contrôle : mise en service, réparation, modification...

STAGES : sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années.

Qualités, compétences à développer

Esprit d'initiative ;
sens des responsabilités ;
autonomie ;
rigueur ;
adaptabilité aux évolutions.

Accès

Admission de droit :
Classe de 3e

Diplôme intermédiaire

BEP Installation des systèmes énergétiques et climatiques

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio

Débouchés

Entreprises industrielles de maîtrise de l'énergie (gestion des services généraux, les constructeurs d'équipements énergétiques et climatiques, les entreprises spécialisées en exploitation et en maintenance ou dans les entrepôts frigorifiques.

Exemples de métiers

Monteur (euse) en installations thermiques et climatiques
Technicien de maintenance en génie climatique
Plombier
Opérateur (trice) de raffinerie
Technicien (ne) d'exploitation du réseau gaz

Horaires

Disciplines et activités	heures hebdomadaires moyennes
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Économie - gestion	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences appliquées et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

- MC technicien en énergie renouvelables Option A : énergie électrique (Lycée professionnel Jules Antonini - Ajaccio) Option B : énergie thermique (Fred Scamaroni - Bastia)
- BP Equipements sanitaires (CFA Corse du sud)
- BP Monteur dépanneur en froid et climatisation (CFA Haute-Corse et Corse du sud)
- BP Monteur en installations de génie climatique (CFA Haute-Corse et Corse du sud)
- BTS Fluides, énergies, environnements - option A génie sanitaire et thermique ; option B génie climatique ; option C génie frigorifique ; option D maintenance et gestion des systèmes fluidiques et énergétiques (hors Corse).

Objectifs

L'élève apprend à élaborer un projet et une stratégie de prospection, à construire un fichier clients, à concevoir des outils d'aide à la prospection, à exploiter et analyser les résultats. Par ailleurs, il acquiert les techniques de négociation lui permettant d'argumenter, de traiter les objections et de négocier les prix et les conditions de vente. Il apprend à fidéliser une clientèle en réalisant des comptes rendus de visite, des mises à jour de fichiers clients, en suivant l'exécution des commandes, des livraisons et du paiement, en analysant les résultats et la rentabilité, en transmettant les informations du terrain au responsable et en suivant de façon permanente la satisfaction de la clientèle.

Enseignements professionnels

- Les techniques et stratégies de prospection : les prospects, les techniques de prospection, les supports d'une prospection, la stratégie de prospection ; Les supports du suivi des opérations commerciales : documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, facture...) et documents de suivi de clientèle
- Les outils de gestion dans l'activité du vendeur : gestion du temps et des frais professionnels, des fichiers commerciaux informatisés, mesure de la rentabilité
- Le développement personnel du vendeur : bilan comportemental, projet personnel et professionnel, gestion du stress
- Communication : enjeux psychosociaux et composantes de la communication, situations de communication orale interpersonnelle et de groupe, stratégies, techniques et stratégies de communication écrites, communication visuelle
- Les techniques de négociation commerciale : de découvertes et négociation, la vente en face à face, la vente au téléphone
- Technologies de l'information et de la communication appliquées à la vente : recherche d'informations sur Internet, logiciels de bureautique et de messagerie électronique
- Mercatique : la démarche, l'étude de la demande, l'offre de l'entreprise, l'entreprise et son marché, la force de vente dans l'entreprise
- Economie-droit : activité commerciale et productive de l'entreprise, gestion des ressources humaines, management, contrat de vente, de travail, responsabilité de l'entreprise, statut juridique de l'entreprise, crédit et les garanties accordées aux créanciers, droit du travail.

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

Qualités, compétences à développer

Goût du contact et de la communication ; bonne présentation et bonne élocution ; autonomie ; dynamisme et organisation ; écoute et conviction ; initiatives et disponibilité.

Accès

Admission de droit : classe de 3e

Admission conditionnelle : CAP Employé de commerce multi-spécialités ; CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires ; CAP Employé de vente spécialisé options A, B et C

Diplôme intermédiaire

BEP métiers de la relation aux clients et aux usagers

Lieu(x) de formation

Lycée professionnel Jean Nicoli - Bastia

CFA 2 B J-J Nicolaï - Furiani

CFA 2A Centre de formation des métiers - Ajaccio

Débouchés

Le diplômé occupe des postes de commercial, chargé de prospection, prospecteur vendeur, vendeur démonstrateur ou représentant. Il peut être salarié sous l'autorité d'un chef de vente ou d'un directeur ou indépendant. Il exerce dans des entreprises commerciales, de services ou de production, hors secteurs réglementés et produits à technicité très pointue.

Exemples de métiers

- Attaché(e) commercial(e)
- Télévendeur(euse)
- Vendeur(euse)-magasinier(ère) en fournitures automobiles

Horaires

Disciplines et activités	horaires hebdomadaires moyens
I - ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES incluant les activités de projet	
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention - santé - environnement	1 h
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h
Langues vivantes (1 et 2)	4 h
Arts appliqués - cultures artistiques	1 h
EPS	2 ou 3 h
II - ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	
Soutien ; approfondissement ; aide à l'orientation	2 h 30

Poursuites études

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

Par exemple :

- BTS Négociation et relation client (Lycée Laetitia Bonaparte- Ajaccio; Lycée Jean Nicoli - Bastia)