

Fascicule d'information à destination des parents d'élèves de 3^{ème}

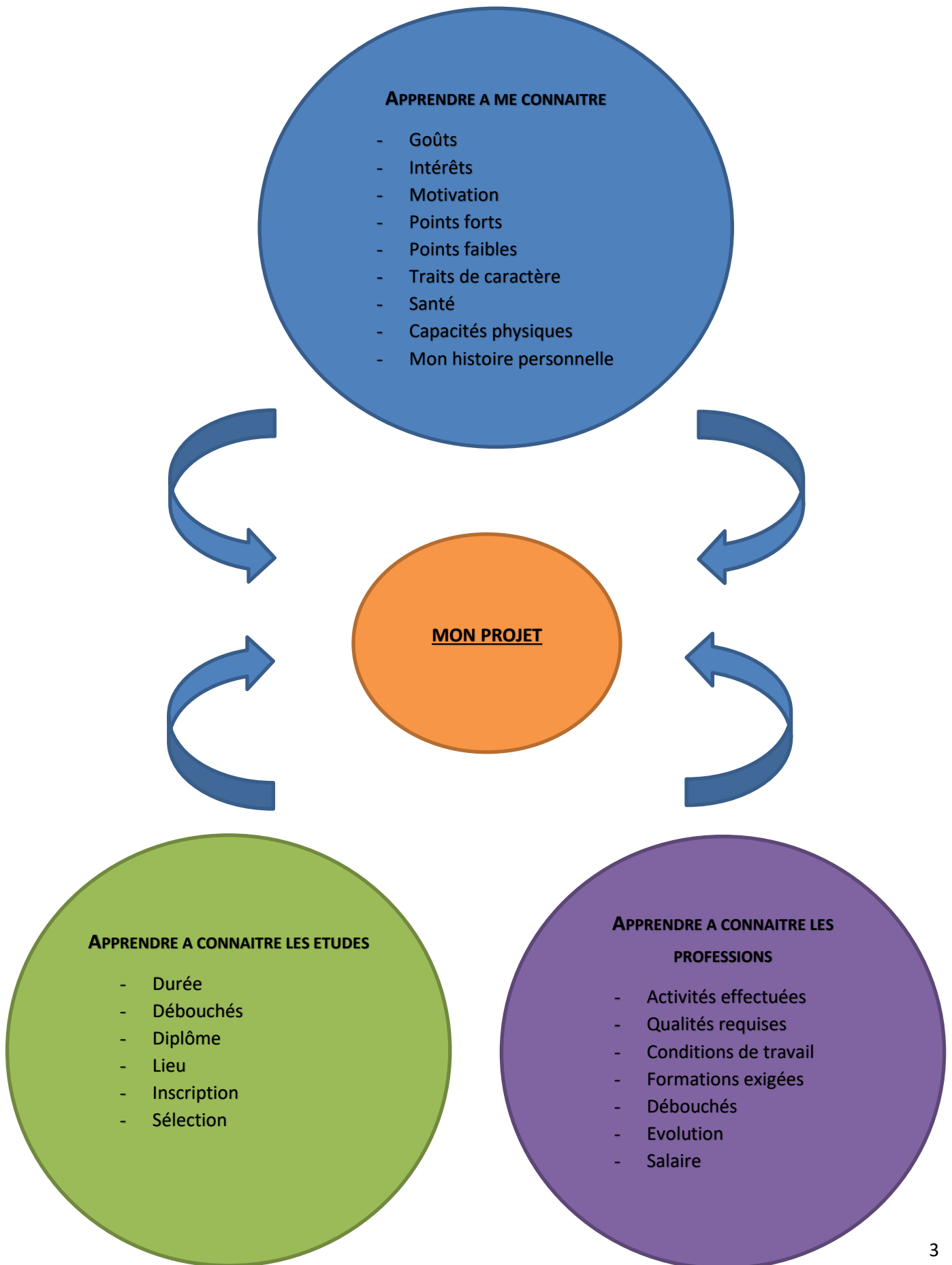


Année 2024-2025

SOMMAIRE

Introduction	p 3
I. Comment aider son enfant ?	p 4
II. Comment le collège Charles III vous aide et aide votre enfant	p 5
III. Calendrier de l'orientation au collège Charles III	p 7
IV. Schéma des études au lycée et les passerelles	p 8
Tableaux des Baccalauréats à Monaco	p 10
V. Les voies d'orientation	p 12
A. La Voie Générale	p 12
- La 2 ^{nde} Générale et Technologique (lycée Albert 1 ^{er})	p 12
- Les enseignements de 2 ^{nde} G-T (lycée Albert 1 ^{er})	p 13
- La 1 ^{ère} Générale (lycée Albert 1 ^{er})	p 14
- La Terminale Générale (lycée Albert 1 ^{er})	p 15
- Le Baccalauréat Français International (BFI)	p 16
- Les enseignements de spécialités en 1 ^{ère} et Tle Générale (lycée Albert 1 ^{er})	p 17
B. La Voie Technologique	p 19
- Les Bacs Technologiques proposés à Monaco (Albert 1 ^{er} et Rainier III)	p 19
STMG	p 19
STI2D	p 21
STHR	p 23
- Les autres Bacs Technologiques proposés en France	p 26
C. La Voie Professionnelle	p 27
- Deux types de diplômes en voie professionnelle	p 27
- Des passerelles	p 27
- Les Bacs Professionnels et CAP au Lycée Rainier III	p 27
Tableau des Bacs proposés au Lycée Rainier III	p 28
Fiches détaillées du CIEN	p 29
- Les autres Bacs Professionnels et CAP en France	p 36
Liste de Bacs professionnels	p 37
VI. L'apprentissage	p 41
A. Le contrat d'apprentissage	p 41
B. La rémunération	p 41
C. La Cellule Emploi-Jeunes	p 41
VII. Contacts à disposition	p 42

**LA CONSTRUCTION D'UN PARCOURS PERSONNEL D'ORIENTATION
NÉCESSITE D'EXPLORER ET DE METTRE EN RELATION
TROIS DOMAINES**



I. Comment aider son enfant ?

De nombreux outils sont à disposition des parents :

- www.onisep-services.fr/
- www.cidj.com/

IJ Box :

- <https://1380003d.esidoc.fr/site/bienvenue-au-cdi-espace-eleves/s-informer-sur/l-orientation>

Kiosque Onisep :

- lekiosqueenligne.onisep.fr/
Identifiant : 1380003D
Mot de passe : jddrtn32

GPO 3 Collège :

- <https://www.delta-expert.com/GPO/web/>
Identifiant : 1380003D
Mot de passe : charles3

Des sites particuliers à Monaco avec des fiches à télécharger :

- **Le Bac Général**
<https://cien.gouv.mc/informations-sur-les-etudes/le-diplome-de-l-enseignement-secondaire-baccalaureat/le-bac-general-a-monaco>
- **Les Bacs Technologiques**
<https://cien.gouv.mc/informations-sur-les-etudes/le-diplome-de-l-enseignement-secondaire-baccalaureat/les-bacs-technologiques-a-monaco>
- **Les Bacs Professionnels**
<https://cien.gouv.mc/informations-sur-les-etudes/le-diplome-de-l-enseignement-secondaire-baccalaureat/les-bacs-professionnels-a-monaco>

Des vidéos de professionnels en situation qui évoquent leur métier mais aussi des vidéos de jeunes (collégiens, lycéens ou étudiants) qui expliquent leurs formations :

- <https://oniseptv.onisep.fr/>

Information sur le lycée, les enseignements, le Bac... :

- [Que faire après la 3^{ème} ?](#)
- [Espace Collégien de la Région Sud](#)
- [Réussir au lycée](#)
- [Secondes-Premieres](#)
- [Avenirs](#)

II. Comment le collège Charles III vous aide et aide votre enfant

Le Centre de Documentation et d'Information (CDI) met à disposition :

Des ressources papiers :

- le kiosque ONISEP
- les classeurs du CIDJ



Des ressources en ligne :

- 1380003d.esidoc.fr/site/bienvenue-au-cdi-espace-eleves/s-informer-sur/l-orientation

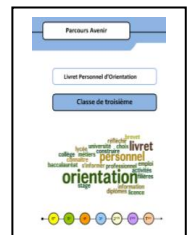
Des logiciels d'aide à l'orientation :

- le logiciel GPO Collège
Identifiant : 1380003D
Mot de passe : charles3
- le logiciel PARADE

Le Livret Personnel d'Orientation (LPO) de la 6^{ème} à la 3^{ème} :

Le Livret Personnel d'Orientation offre de nombreux ateliers de découverte des 3 axes (connaissance de soi, découverte des formations et découverte des métiers). Des activités à réaliser en autonomie mais aussi avec les professeurs et la COP.

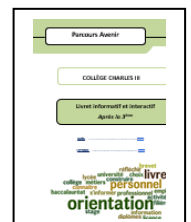
Le LPO est en ligne sur le site du collège : <https://college-charles3.gouv.mc/orientation>



Le « Livret informatif et interactif « Après la 3^{ème} » :

Le livret informatif et interactif a pour but de réunir l'information nécessaire pour faire des choix éclairés, tout en développant l'autonomie des élèves.

Le livret est en ligne sur le site du collège : <https://college-charles3.gouv.mc/orientation>



Des séances d'information collectives et entretiens individuels avec la conseillère d'orientation :

- Des ateliers pour les élèves (en classe ou au CDI) et des entretiens individuels en C33.

Des documents mis à disposition sur « Pronote-Parents/Elèves/Professeurs » :

Important de consulter sa messagerie régulièrement.

Des rencontres et des sorties pour tous les élèves de 3^{ème} :

- **Agora de l'Orientation** (rencontre avec des professionnels).
- **Visite** du [Centre d'Information de l'Education Nationale \(CIEN\)](#).
- **Visite** du [Lycée Rainier III](#)

Des personnes-ressources à l'intérieur du collège :

- **La Conseillère d'Orientation :**

Mme Avrillaud est joignable au +377 98 98 86 95 ou mavrillaud@gouv.mc

Vos élèves et vous-même pouvez venir la rencontrer directement dans son bureau en C33 (3^{ème} étage).

Article 9 du règlement intérieur du Collège Charles III

« **Un(e) conseiller(ère) d'orientation** est présent(e) dans l'établissement,

Sa mission consiste à :

- Aider les élèves, en collaboration avec la **famille** et le **professeur principal**, à définir un cursus scolaire et un projet professionnel cohérents ;
- Susciter chez les élèves une démarche active de recherche d'information sur les métiers avec une évaluation de leurs intérêts, de leurs capacités et de leurs résultats ;
- Travailler en étroite relation avec les équipes pédagogiques et les services sociaux et de santé ;
- Recevoir dans son bureau les parents, les responsables légaux ou la personne en assumant effectivement la garde et les élèves sur rendez-vous. Le temps de l'orientation est susceptible d'être pris sur le temps scolaire. »

Des personnes-ressources à l'extérieur du collège :

- **Le Centre d'Information de l'Education Nationale (CIEN) :**

Le CIEN est localisé au 18 avenue des Castelans (à côté du Stade Louis II). Il propose un large choix documentaire et son personnel vous accompagne dans l'élaboration de projet de formation.

- **Le CIEN propose une base documentaire et des journées d'information sur des thèmes particuliers :**

- cien.gouv.mc/documentation-sur-les-etudes
- cien.gouv.mc/documentation-sur-les-etudes/salons-et-forums



III. Calendrier de l'orientation au Collège Charles III

Rôle des Parents

1er trimestre

Novembre	➤ Rencontres Parents-Professeurs
Décembre	➤ Visite du CIEN ➤ Conseil de classe du 1^{er} trimestre : 1^{er} bilan scolaire.

*J'invite mon enfant à réfléchir sur ses intérêts et à s'informer au CDI, sur internet...

2ème trimestre

Janvier	➤ Agora de l'Orientation : rencontre avec des professionnels.
Février	➤ Réunion d'information sur l'Orientation après la 3^{ème}
Mars	1. Fiche de dialogue : les élèves et leurs familles indiquent leurs intentions d'orientation , soit : - 2 ^{nde} Générale et Technologique - 2 ^{nde} Spécifique STHR - 2 ^{nde} Professionnelle - 1 ^{ère} année de CAP 2. Conseil de classe du 2^{ème} trimestre : réponse du conseil aux intentions d'orientation des familles par un avis provisoire .
Mars	1. Nombreuses journées portes ouvertes en lycée et CFA.
Avril	2. Visite du Lycée Rainier III pour tous + mini-stage pour les élèves qui le souhaitent. 3. Mini-stage possible en <u>lycée professionnel</u> et/ou <u>Centre de Formation d'Apprenti (CFA)</u> pour ceux qui envisagent une formation pro en France.

*J'invite mon enfant à préparer des questions pour la Semaine de l'Orientation.

*Je rencontre la conseillère d'orientation.

*Je complète la fiche de dialogue en inscrivant les intentions d'orientation de mon enfant.

*Je prends contact et visite de futurs établissements possibles pour mon enfant. Le plus tôt possible !

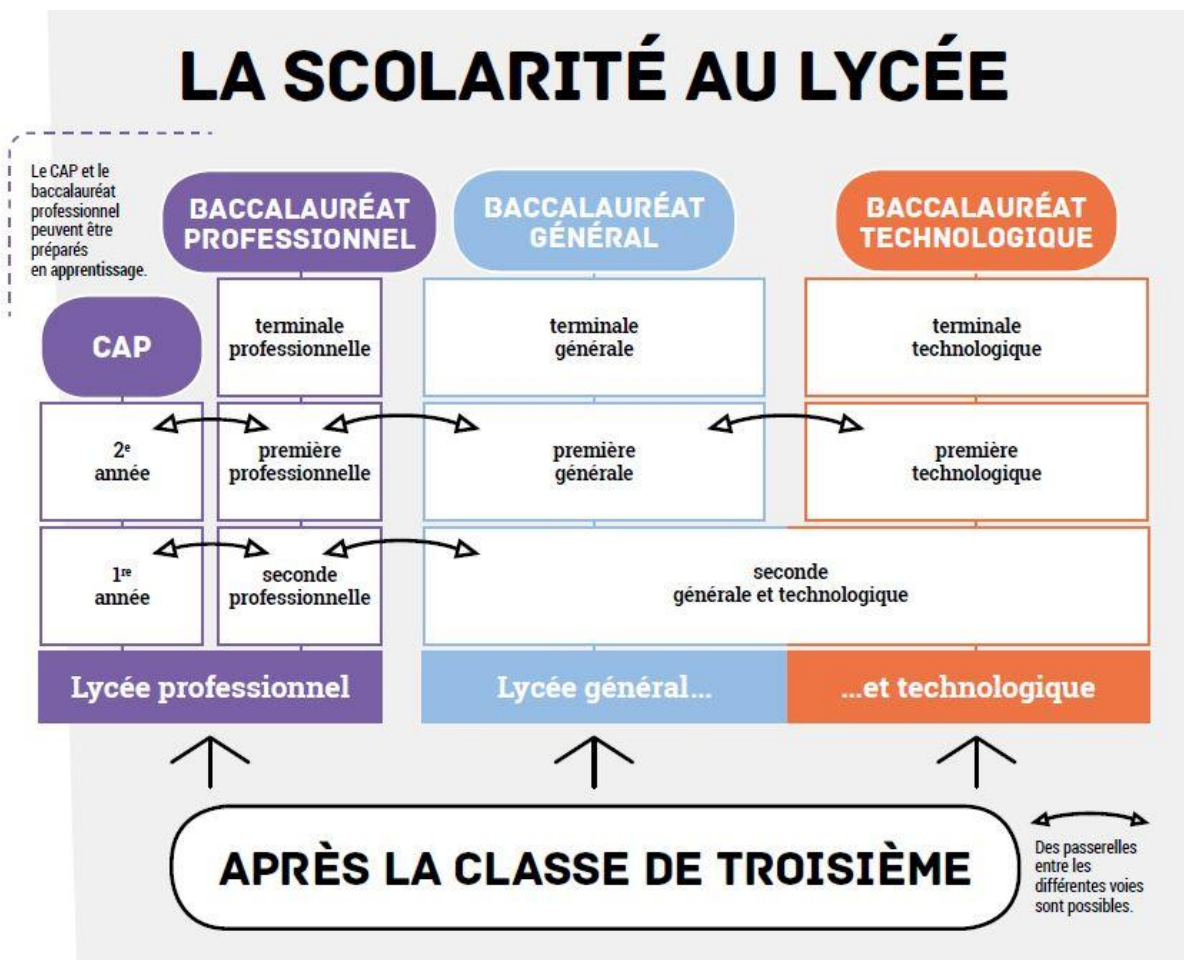
3ème trimestre

Mai	Fiche de dialogue : les élèves et leurs familles indiquent leurs VOEUX D'ORIENTATION définitifs : - <u>2^{nde} Générale et Technologique</u> (en précisant SI/SE/Trad) - <u>2^{nde} Spécifique STHR</u> . - <u>2^{nde} Professionnelle</u> : Vœux précisant la spécialité de Bac pro et le lycée professionnel choisi. - <u>1^{ère} année de CAP</u> : Vœux précisant la spécialité de CAP et le lycée professionnel choisi.
Juin	1. Conseil de classe du 3^{ème} trimestre : Décision d'orientation. 2. Affectation dans les lycées.
Juin / Juillet	❖ Inscription administrative dans les lycées. ❖ L'inscription aux lycées Albert 1^{er} et Rainier III se fait via le site : https://teleservice.gouv.mc/inscription-lycee/ ❖ Commission d'appel si désaccord.

*Je complète la fiche de dialogue avec les vœux DEFINITIFS de mon enfant. Je peux contacter le PP et/ou la conseillère d'orientation.

*Je complète le dossier d'inscription pour le futur lycée de mon enfant.

IV. Schéma des études au lycée et les passerelles



Les différents choix d'orientation après la 3^{ème} :

- La classe de 2^{nde} **Générale et Technologique** au Lycée Albert 1^{er} ou FANB
- La classe de 2^{nde} **Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)** au Lycée Rainier III
- La classe de 2^{nde} **professionnelle** au Lycée Rainier III ou en France
- La classe de 1^{ère} **année de CAP** au Lycée Rainier III ou en France

La procédure des vœux pendant l'année de 3^{ème} :

Trimestre 2 :

Lors du conseil de classe du 2^{ème} trimestre seront étudiées les **intentions d'orientation des élèves et de leur famille** pour l'an prochain. Ces intentions portent sur les voies d'orientation possibles après la classe de troisième.

Le conseil de classe du 2^{ème} trimestre rendra un avis concernant les intentions d'orientation formulées qui pourra être :

→ **Un avis favorable**

(La voie envisagée est, pour l'instant, en adéquation avec les résultats scolaires).

→ **Un avis réservé**

(La voie envisagée est, pour l'instant, incertaine au vu des résultats scolaires).

→ **Un avis défavorable**

(La voie envisagée est, pour l'instant, en inadéquation avec les résultats scolaires).

Les avis du conseil de classe du 2^{ème} trimestre sont, bien entendu, provisoires et pourront permettre un éventuel ajustement au 3^{ème} trimestre.

Trimestre 3 :

Lors du conseil de classe du 3^{ème} trimestre seront étudiés les **vœux d'orientation des élèves et de leur famille** pour l'an prochain.

Le conseil de classe du 3^{ème} trimestre rendra une décision définitive concernant les vœux définitifs d'orientation formulés qui pourra être :

→ **Une décision favorable**

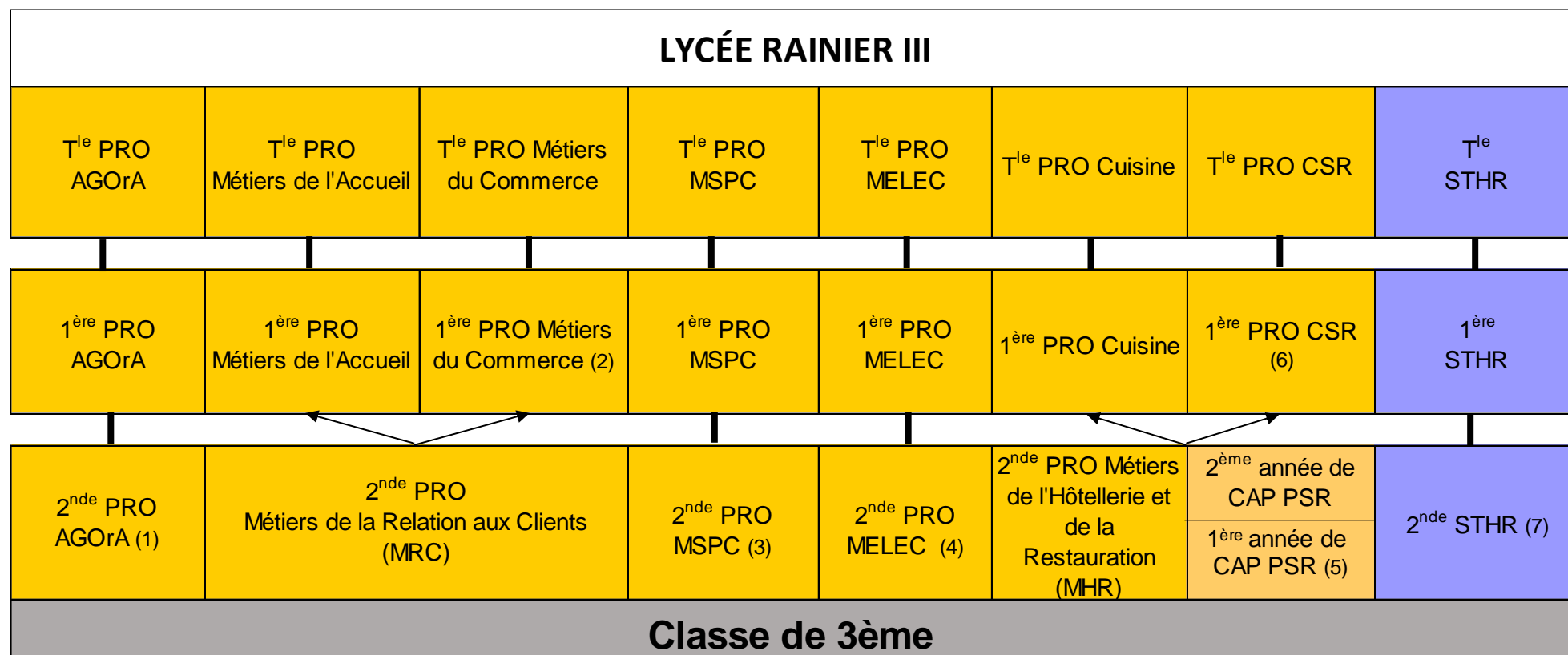
→ **Une décision défavorable**

Le choix de la filière professionnelle ou des enseignements optionnels appartient à la famille.

L'enseignement secondaire à Monaco

BAC GÉNÉRAL		BAC TECHNOLOGIQUE		BAC PROFESSIONNEL							CAP
2 ^{ème} Générale 2 enseignements de spécialité au choix *	T ^{ème} STMG (1) - management, sciences de gestion et numérique** - droit et économie	T ^{ème} STI2D (2) - ingénierie, innovation et développement durable (énergies et environnement) - physique-chimie et mathématiques	T ^{ème} STHR (3) - sciences et technologies culinaires et des services, enseignement scientifique, alimentation, environnement - économie, gestion hôtelière	T ^{ème} PRO Métiers de l'Accueil	T ^{ème} PRO Métiers du Commerce MCVa (4)	T ^{ème} PRO AGOrA (5)	T ^{ème} PRO MELEC (6)	T ^{ème} PRO MSPC (7)	T ^{ème} PRO Cuisine	T ^{ème} PRO CSR (8)	
3 ^{ème} Générale 3 enseignements de spécialité au choix *	1 ^{ère} STMG (1) - sciences de gestion et numérique - management - droit et économie	1 ^{ère} STI2D (2) - innovation technologique - ingénierie et développement durable - physique-chimie et mathématiques	1 ^{ère} STHR (3) - enseignement scientifique - alimentation-environnement - sciences et technologies culinaires et des services - économie, gestion hôtelière	1 ^{ère} PRO Métiers de l'Accueil	1 ^{ère} PRO Métiers du Commerce MCVa (4)	1 ^{ère} PRO AGOrA (5)	1 ^{ère} PRO MELEC (6)	1 ^{ère} PRO MSPC (7)	1 ^{ère} PRO Cuisine	1 ^{ère} PRO CSR (8)	2 ^{ème} année CAP Production et Service en Restaurations (9)
Seconde Générale et Technologique			2 ^{ème} STHR (3)	2 ^{ème} PRO Métiers de la Relation Client MRC		2 ^{ème} PRO AGOrA (5)	2 ^{ème} PRO MELEC (6)	2 ^{ème} PRO MSPC (7)	2 ^{ème} PRO Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration		1 ^{ère} année CAP Production et Service en Restaurations
Voie Générale et Technologique				Voie professionnelle							
Classe de troisième											
* Enseignements de spécialité : - Arts / arts plastiques - Histoire-géo, géopolitique, sciences politiques - Education physique, pratiques, cultures sportives - Humanités, littérature et philosophie - Langues, Littératures et Cultures Etrangères - Littérature, Langues et Cultures de l'Antiquité - Mathématiques - Numérique et Sciences Informatiques - Physique- Chimie - Sciences de la Vie et de la Terre - Sciences Économiques et Sociales		** avec 1 enseignement spécifique au choix parmi : gestion et finance ; mercatique ; ressources humaines et communication (1) STMG : Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (2) STI2D : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (Energies et Environnement) (3) STHR : Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration		(4) Métiers du Commerce et de la Vente : animation et gestion de l'espace commercial (option A) MCVa (5) AGOrA : Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités (6) MELEC : Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés (7) MSPC : Maintenance des Systèmes de Production Connectés (8) CSR : Commercialisation et Services en Restauration (9) CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle. Possibilité de poursuite d'études en 1 ^{ère} professionnelle Cuisine ou CSR							

LYCÉE RAINIER III



Légende :

BACS PROFESSIONNELS

- (1) **AGOrA** : Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités
- (2) **Métiers du Commerce et de la Vente** : animation et gestion de l'espace commercial (option A)
- (3) **MSPC** : Maintenance des Systèmes de Productions Connectés
- (4) **MELEC** : Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés
- (6) **CSR** : Commercialisation et Service en Restauration

CAP

- (5) **PSR** : Production et Service en Restaurations

BAC TECHNOLOGIQUE

- (7) **STHR** : Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

V. Les voies d'orientation

A - LA VOIE GENERALE

2^{nde} Générale et Technologique (G-T) au lycée Albert 1^{er}

NB : le choix de la filière Générale ou Technologique se fait à la fin de la 2^{nde} G-T

Les informations ci-dessous sont notées à titre indicatif. Variations possibles.

ENSEIGNEMENTS COMMUNS OBLIGATOIRES	Horaires hebdomadaires
Français	4h
Histoire-Géographie (section traditionnelle) . Histoire-Géographie (Section Européenne) . Histoire-Géographie (Section Internationale)	4h 4h en fr. et 1h en anglais 4h en fr. et 2h en anglais
LVA Anglais (section traditionnelle) . LVA Anglais (Section Européenne) . LVA Langue et Littérature Anglo-Américaine (Section Internationale)	3h 4h 6h
LVB (Allemand, Espagnol, Italien, Chinois, Russe)	3h
Mathématiques	4h
Sciences de la Vie et de la Terre (SVT)	2h
Physique-Chimie	3h
Education Physique et Sportive (EPS)	2h
Sciences Economiques et Sociales (SES)	2h
Sciences Numériques et Technologie (SNT)	2h
+ Accompagnement Personnalisé (horaires variables selon besoin des élèves)	
+ Accompagnement à l'Orientation (horaires variables selon besoin des élèves)	

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS FACULTATIFS (1 au choix – facultatif mais engagement à l'année)	Horaires hebdomadaires
Langues et Cultures de l'Antiquité /Latin	3h
Langues et Cultures de l'Antiquité / Grec	3h
Arts Plastiques (sous réserve)	3h
Théâtre	3h
Monégasque	3h
LVC (autre que LVA et LVB) : Allemand ou Espagnol ou Italien ou Chinois ou Russe.	3h
Management et Gestion	2h
Sciences de l'Ingénieur	2h
Conversation (Anglais ou Italien ou Espagnol ou Allemand)	1h
DNL en Sciences (Discipline Non Linguistique = 2h de Sciences en anglais)	2h (pour SE et SI)

Des nouveaux enseignements communs obligatoires :

Sciences économiques et sociales :

L'objectif est de **faire découvrir les notions et méthodes spécifiques à l'économie, sociologie et science politique**, à partir de quelques grandes problématiques contemporaines, comme la consommation des ménages, la production des entreprises, etc.

Cet enseignement contribue à la formation de citoyens éclairés sur les **grands enjeux économiques, sociaux et politiques du monde contemporain**.

Il permet également de découvrir de nouveaux champs disciplinaires et d'aider au choix de spécialité dans le cycle terminal en voie générale.

[Consultez le programme complet de sciences économiques et sociales en 2de](#)

Sciences numériques et technologie :

L'enseignement de sciences numériques et technologie permet d'étudier les **principales composantes du numérique et de la technologie** pour comprendre le poids croissant du numérique et ses enjeux.

Les élèves acquièrent des connaissances scientifiques et des savoir-faire qui leur permettront d'adopter un **usage réfléchi et raisonné des technologies numériques dans la vie quotidienne ou professionnelle**.

Les différents thèmes abordés dans le programme sont : internet, le web, les réseaux sociaux, la programmation informatique, etc.

[Consultez le programme complet de sciences numériques et technologie en 2de](#)

Et des nouvelles options facultatives :

Management et gestion :

Cet enseignement permet de mieux comprendre son environnement économique et juridique et le fonctionnement d'une entreprise. Il permet aussi de s'interroger sur les grandes questions économiques et de mieux appréhender les nouvelles problématiques économique, juridiques ou de gestion. Cet enseignement donne **les connaissances de base pour une approche réfléchie du management et des sciences de gestion** permettant de situer les pratiques des organisations (entreprises...) par rapport à des enjeux fondamentaux de société, de cohésion sociale, de solidarité et de réalisation de projets tant individuels que collectifs.

Les enseignements de Management et de Gestion sont approfondis en classe de 1^{ère} dans la filière STMG.

[Consultez le programme complet de l'option Management et gestion](#)

Sciences de l'ingénieur :

L'enseignement **Sciences de l'ingénieur (SI)** permet de **découvrir une démarche scientifique** en proposant des "défis" technologiques nécessitant la réalisation d'expérimentations pour comprendre les relations entre les sciences et les solutions technologiques.

Les enseignements de Sciences de l'Ingénieur sont approfondis en classe de 1^{ère} dans la filière STI2D.

[Consultez le programme complet de l'option Sciences de l'ingénieur](#)

Pour Info : Les programmes de tous les enseignements dispensés au lycée sont disponibles sur :
<https://www.education.gouv.fr/les-programmes-du-lycee-general-et-technologique-9812>

La 1^{ère} Générale au lycée Albert 1er

Les informations ci-dessous sont notées à titre indicatif. Variations possibles.

ENSEIGNEMENTS COMMUNS OBLIGATOIRES	Horaires hebdomadaires
Français	4h
Histoire-Géographie (section traditionnelle) . Histoire-Géographie (Section Européenne) . Histoire-Géographie (Section Internationale)	4h 4h en fr. et 1h en anglais 3h en fr. et 3h en anglais
LVA Anglais (section traditionnelle) . LVA Anglais (Section Européenne) . LVA Connaissance du Monde + Approfondissement Culturel	3h 4h 6h
Linguistique (Section Internationale)	
LVB (Allemand, Espagnol, Italien, Chinois, Russe)	2h
Enseignement scientifique (obligatoire) + Mathématiques (pour ceux qui ne prennent pas l'Enseignement de Spécialité Math)	2h (obligatoire) + 1h30 (pour ceux qui ne prennent pas l'Enseignement de Spécialité Math)
EPS	2h

ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITES (3 au choix)	Horaires hebdomadaires
Arts / Arts Plastiques	4h
Histoire-Géographie, Géopolitique et Sciences Politiques	4h
Humanités, Littérature et Philosophie	4h
Langues, Littératures et Cultures Etrangères (Allemand ou Anglais ou Espagnol ou Italien ou Anglais Monde Contemporain)	4h
Littérature, Langues et Cultures de l'Antiquité (Latin ou Grec)	4h
Mathématiques	4h
Numérique et Sciences Informatiques (NSI)	4h
Physique-Chimie	4h
Sciences de la Vie et de la Terre (SVT)	4h
Sciences Economiques et Sociales (SES)	4h
Education Physique, Pratiques et Cultures Sportives (EPPCS)	4h

ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS (1 au choix – facultatif mais engagement à l'année)	Horaires hebdomadaires
Latin	3h
Grec	3h
Monégasque	3h
LVC (autre que LVA et LVB) : Allemand ou Espagnol ou Italien ou Chinois ou Russe	3h
Arts Plastiques (sous réserve)	3h
Théâtre	3h
Conversation (Anglais ou Italien ou Espagnol ou Allemand)	1h
DNL en Sciences (Discipline Non Linguistique = 2h de Sciences en anglais)	2h

La Terminale Générale au lycée Albert 1er

Les informations ci-dessous sont notées à titre indicatif. Variations possibles.

ENSEIGNEMENTS COMMUNS OBLIGATOIRES	Horaires hebdomadaires
Philosophie	4h
Histoire-Géographie (section traditionnelle)	4h
. Histoire-Géographie (Section Européenne)	4h en fr. et 2h en anglais
. Histoire-Géographie (Section Internationale)	3h en fr. et 3h en anglais
LVA Anglais (section traditionnelle)	3h
. LVA Anglais (Section Européenne)	3h
. LVA Connaissance du Monde + Approfondissement Culturel Linguistique (Section Internationale)	6h
LVB (Allemand, Espagnol, Italien, Chinois, Russe)	2h
Enseignement scientifique	2h
EPS	2h

ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITES (en conserver 2 parmi les 3 étudiés en 1ère)	Horaires hebdomadaires
Arts / Arts Plastiques	6h
Histoire-Géographie, Géopolitique et Sciences Politiques	6h
Humanités, Littérature et Philosophie	6h
Langues, Littératures et Cultures Etrangères (Allemand ou Anglais ou Espagnol ou Italien ou Anglais Monde Contemporain)	6h
Littérature, Langues et Cultures de l'Antiquité (Latin ou Grec)	6h
Mathématiques	6h
Numérique et Sciences Informatiques (NSI)	6h
Physique-Chimie	6h
Sciences de la Vie et de la Terre (SVT)	6h
Sciences Economiques et Sociales (SES)	6h
Education Physique, Pratiques et Cultures Sportives (EPPCS)	6h

ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS (1 au choix – facultatif mais engagement à l'année)	Horaires hebdomadaires
Latin	3h
Grec	3h
Monégasque	3h
LVC (autre que LVA et LVB) : Allemand ou Espagnol ou Italien ou Chinois ou Russe	3h
Arts Plastiques (sous réserve)	3h
Théâtre	3h
Conversation (Anglais ou Italien ou Espagnol ou Allemand)	1h
DNL en Sciences (Discipline Non Linguistique = 2h de Sciences en anglais)	2h
Droit et Grands Enjeux du Monde Contemporain	3h
Mathématiques Complémentaires (pour les élèves qui n'ont pas choisi la spécialité Mathématiques en Tle)	3h
Mathématiques Expertes (pour les élèves qui ont choisi la spécialité Mathématiques en Tle)	3h

Le Baccalauréat Français International (BFI) au lycée Albert 1^{er}

L'admission se fait après réussite d'un examen d'aptitude en langue sauf pour les élèves issus d'une Section Internationale de classe de 2nde qui sont admis de droit en classe de 1^{ère} après avoir reçu un avis favorable du conseil de classe.

Les élèves suivent, en classes de 1^{ère} et Terminale :

- **Des enseignements communs** (*Français 4h (1ère), Philosophie 4h (Tale), Enseignement Scientifique (2h), LV2 (2h) et EPS (2h)*)
- **Des enseignements de spécialité à choisir parmi la liste proposée au Lycée Albert 1^{er}** (3 enseignements de spécialités de 4h en 1^{ère}, puis 2 enseignements de spécialités de 6h en Terminale).
***NB** : l'enseignement de spécialité « Langues, Littératures et Culture Etrangère Anglais et Anglais Monde Contemporain » ne peut pas être choisi.*
- **Des enseignements spécifiques du BFI** : CDM*, ACL** et une DNL*** (*Histoire-Géographie*) obligatoire.
 - CDM*** : **Connaissance du monde** (2h hebdomadaires dispensées en LVA).*
 - ACL **** : **Approfondissement Culturel et Linguistique** (4h hebdomadaires enseignées en LVA).*
 - DNL1***** : **Discipline Non Linguistique obligatoire (DNL1)** portant sur l'**Histoire-Géographie** (6h hebdomadaires dont 3h en LVA).*
Possibilité de suivre une ***DNL2 facultative en Physique-Chimie (2h).***

Pour plus d'information sur le BFI :

<https://eduscol.education.fr/3043/baccalaureat-francais-international-bfi>

Les Enseignements de spécialités en 1^{ère} Générale au lycée Albert 1^{er}

L'enseignement de spécialité **Arts Plastiques** associe l'exercice d'une pratique plastique et la construction d'une culture artistique diverse. Fondé sur la création artistique, il met en relation les formes contemporaines avec celles léguées par l'histoire de l'art. Il couvre l'ensemble des domaines où s'inventent et se questionnent les formes : dessin, peinture, sculpture, photographie, architecture, création numérique, nouvelles attitudes des artistes, nouvelles modalités de production des images. Prenant en compte cette pluralité de domaines et d'esthétiques, de langages et de moyens, de processus et de pratiques, il permet à l'élève de découvrir la diversité des œuvres, des démarches artistiques, de leurs présentations et de leurs réceptions. Il l'inscrit dans une dynamique d'expérimentation et d'exploration, de recherche et d'invention, d'encouragement aux projets individuels et collectifs, de rencontres sensibles avec la création artistique et de réflexion sur l'art.

La spécialité **Histoire-Géographie, Géopolitique et Sciences Politiques** propose des clés de compréhension du monde contemporain par l'étude de différents enjeux politiques, sociaux et économiques majeurs. Chaque thème est l'occasion d'une observation du monde actuel, mais également d'un approfondissement historique et géographique permettant de mesurer les influences et les évolutions d'une question politique. L'analyse, adossée à une réflexion sur les relations internationales, développe le sens critique des élèves, ainsi que leur maîtrise des méthodes et de connaissances approfondies dans différentes disciplines ici conjuguées.

La spécialité **Humanités, Littérature et Philosophie** propose l'étude de la littérature et de la philosophie de toutes les époques par la lecture et la découverte de nombreux textes afin d'affiner la pensée et de développer la culture de l'élève. Elle s'appuie sur plusieurs grandes questions qui accompagnent l'humanité, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours : comment utiliser les mots, la parole et l'écriture ? Comment se représenter le monde, celui dans lequel on vit et ceux dans lesquels ont vécu et vivent d'autres hommes et femmes ? Cet enseignement développe ainsi la capacité de l'élève à analyser des points de vue, à formuler une réflexion personnelle argumentée et à débattre sur des questions qui relèvent des enjeux majeurs de l'humanité.

L'enseignement de spécialité en **Langues, Littératures et Cultures Etrangères** s'adresse à tous les élèves souhaitant consolider leur maîtrise d'une langue vivante étrangère (l'anglais, l'espagnol, l'italien ou l'allemand) et acquérir une culture approfondie et diverse relative à la langue étudiée. En s'appuyant sur des supports variés (œuvres littéraires, articles de presse, films, documents iconographiques, documents numériques ...), les élèves étudient des thématiques telles que « le voyage » ou « les imaginaires », tout en pratiquant l'ensemble des activités langagières (réception, production, interaction).

La spécialité **Littérature, Langues et Cultures de l'Antiquité** propose d'étudier de manière approfondie la langue, la littérature, l'histoire et les civilisations grecque et romaine en les mettant constamment en regard avec notre monde contemporain. Cette spécialité se fonde sur la lecture et la découverte de nombreux textes, en langue ancienne et en traduction, qui servent de supports à l'apprentissage du latin ou du grec. Le thème central « Vivre dans la cité », est décliné à travers l'étude des rapports entre hommes et femmes, des formes de la justice et de la place des dieux. En revisitant ainsi les modes de vie et de pensée des Anciens à la lumière de la modernité, l'élève en perçoit autant la singularité que la proximité. Il enrichit sa réflexion sur les sociétés antiques et contemporaines et acquiert une culture riche et diverse.

L'enseignement de spécialité **Sciences Economiques et Sociales** renforce et approfondit la maîtrise par les élèves des concepts, méthodes et problématiques essentiels de la science économique, de la sociologie et de la science politique. Il éclaire les grands enjeux économiques, sociaux et politiques des sociétés contemporaines. En renforçant les approches microéconomiques nécessaires pour comprendre les fondamentaux de l'économie et en proposant une approche pluridisciplinaire qui s'appuie notamment sur les sciences sociales, cet enseignement contribue à l'amélioration de la culture économique et sociologique des lycéens.

L'enseignement de spécialité **Numérique et Sciences Informatiques** propose aux élèves de découvrir des notions en lien, entre autres, avec l'histoire de l'informatique, la représentation et le traitement de données, les interactions homme-machine, les algorithmes, le langage et la programmation. L'élève s'y approprie des notions de programmation en les appliquant à de nombreux projets. La mise en œuvre du programme multiplie les occasions de mise en activité des élèves, sous diverses formes qui permettent de développer des compétences transversales (autonomie, initiative, créativité, capacité à travailler en groupe, argumentation, etc.).

L'enseignement de spécialité **Physique-Chimie** propose aux élèves de découvrir des notions en liens avec les thèmes "Organisation et transformations de la matière", "Mouvement et interactions", "l'énergie : conversions et transferts" et "Ondes et signaux". Les domaines d'application choisis (« Le son et sa perception », « Vision et images », « Synthèse de molécules naturelles », etc.) donnent à l'élève une image concrète, vivante et moderne de la physique et de la chimie. Cet enseignement accorde une place importante à l'expérimentation et redonne toute leur place à la modélisation et à la formulation mathématique des lois physiques.

L'enseignement de spécialité **Mathématiques** permet aux élèves de renforcer et d'approfondir l'étude des thèmes suivants : « Algèbre », « Analyse », « Géométrie », « Probabilités et statistique » et « Algorithmique et programmation ». Cet enseignement s'ouvre à l'histoire des mathématiques pour expliquer l'émergence et l'évolution des notions et permet aux élèves d'accéder à l'abstraction et de consolider la maîtrise du calcul algébrique. L'utilisation de logiciels, d'outils de représentation, de simulation et de programmation favorise l'expérimentation et la mise en situation. Les interactions avec d'autres enseignements de spécialité tels que Physique-Chimie, Sciences de la Vie et de la Terre, Sciences Economiques et Sociales sont valorisées.

L'enseignement de spécialité **Sciences de la Vie et de la Terre** propose aux élèves d'approfondir des notions en liens avec les thèmes suivants : « La Terre, la vie et l'organisation du vivant », « Les enjeux planétaires contemporains » et « Le corps humain et la santé ». Le programme développe chez l'élève des compétences fondamentales telles que l'observation, l'expérimentation, la modélisation, l'analyse, l'argumentation, etc., indispensables à la poursuite d'étude dans l'enseignement supérieur. Cette spécialité propose également à l'élève une meilleure compréhension du fonctionnement de son organisme, une approche réfléchie des enjeux de santé publique et une réflexion éthique et civique sur la société et l'environnement. La spécialité Sciences de la Vie et de la Terre s'appuie sur des connaissances de Physique-Chimie, Mathématiques et Informatiques acquises lors des précédentes années et les remobilise dans des contextes où l'élève en découvre d'autres applications.

La spécialité **EPPCS (éducation physique, pratiques et cultures sportives)** mêle pratique de plusieurs activités physiques et sportives, et théorie autour de l'histoire et des enjeux du sport. Une bonne condition physique s'impose pour suivre le rythme : plus de la moitié des quatre heures d'EPPCS en première, et des six heures en terminale, sont dédiées à la pratique.

- ***Pour plus d'information sur les enseignements de spécialité en 1^{ère} et en Terminale, vous pouvez télécharger les fiches d'information du CIEN :***

<https://cien.gouv.mc/informations-sur-les-etudes/le-diplome-de-l-enseignement-secondaire-baccalaureat/le-bac-general-a-monaco>

Les Bacs Technologiques proposés à Monaco

Au lycée Albert 1^{er} :

- **Bac Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG)**

<https://www.onisep.fr/formation/apres-la-3-la-voie-generale-et-technologique/qu-est-ce-que-la-voie-generale-et-technologique/la-voie-technologique-en-premiere-et-terminale/le-bac-stmq-sciences-et-technologies-du-management-et-de-la-gestion>

Bac Technologique

Sciences et Technologies du Management et de la Gestion

Bac STMG

Forts de leurs connaissances en management, sciences de la gestion, mais aussi économie et droit, les bacheliers STMG peuvent envisager des poursuites d'études diversifiées.

Pour qui ?

Les élèves intéressés par la réalité du fonctionnement des organisations, les relations au travail, les nouveaux usages du numérique, le marketing, la recherche et la mesure de la performance, l'analyse des décisions et l'impact des stratégies d'entreprise..

Au programme

Ce bac aborde les grandes questions de la gestion des organisations, par exemple : le rôle du facteur humain, les différentes approches de la valeur, l'information et la communication...

À noter : l'importance de l'enseignement général, pour la maîtrise de l'expression écrite et orale, en français et en langues vivantes étrangères, les apports culturels de l'histoire-géographie et l'appui d'un enseignement adapté de mathématiques.

Les enseignements généraux incluent : mathématiques, français (en 1^{ère}), histoire-géographie, enseignement moral et civique, langues vivantes, éducation physique et sportive, et philosophie (en Tale).

Les élèves suivent des enseignements de spécialité propres à la série :

- **Droit et économie.** Objectif : former des citoyens conscients des règles et des mécanismes juridiques qui régissent le fonctionnement de la société. L'enseignement prend en compte les évolutions juridiques et économiques les plus significatives (RGPD, transition énergétique, nouvelles formes de monnaie, économie sociale et solidaire...).
- **Management.** Les élèves sont initiés au fonctionnement des entreprises, des organisations publiques et des associations. Trois grands thèmes sont abordés : à la rencontre du management des organisations ; le management stratégique : du diagnostic à la fixation des objectifs ; les choix stratégiques des organisations.
- **Sciences de gestion et numérique.** Les sciences de gestion étudient le fonctionnement des organisations. Cet enseignement est fondé sur l'observation, l'analyse, la conceptualisation et l'interprétation de cas d'entreprises. Il s'appuie sur des situations réelles et mobilise les outils et ressources numériques adaptés.

Une heure hebdomadaire d'enseignement technologique est dispensée en LVA.

Centre d'Information de l'Éducation Nationale

Les élèves bénéficient d'un accompagnement personnalisé en fonction de leurs besoins et d'un accompagnement à l'orientation qui pourra représenter jusqu'à 54 heures annuelles.

Un ou deux enseignements optionnels sont proposés (LVC...)

La 1 ^{ère} et la T ^{ale} STMG		
Enseignements communs	1 ^{ère}	T ^{ale}
Français	3 h	-
Philosophie	-	2 h
Histoire-géographie	1h30	1h30
LVA et LVB	4 h	4 h
Éducation physique et sportive	2 h	2 h
Mathématiques	3 h	3 h
Enseignement moral et civique	18h annuelles	18h annuelles
Enseignements de spécialité		
Sciences de gestion et numérique	7 h	-
Management	4 h	-
Management, sciences de gestion et numérique *	-	10 h
Droit et économie	4 h	6 h
Enseignements facultatifs (au choix parmi)		
Ateliers artistiques, Conversation, Monégasque, Latin, Grec, Théâtre		

* Choisir un enseignement spécifique parmi : Gestion et finance, mercatique (marketing), ressources humaines et communication, systèmes d'information de gestion

Spécificités à Monaco

Un large choix de langues étrangères : anglais, italien, espagnol, allemand, chinois.

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Albert 1^{er}

Poursuites d'études

De nombreux bacheliers STMG se tournent vers un BTS (2 ans) ou un BUT (3 ans) en lien avec les spécialités de terminale.

La polyvalence du bac STMG donne accès à une quinzaine de spécialités de BTS, dans la continuité ou la complémentarité des spécialités choisies en terminale. Quelques exemples : gestion de la PME, Comptabilité et Gestion (CG), Support à l'Action Managériale (SAM), Management Commercial

Opérationnel (MCO), ou encore assurance, professions immobilières...

Une dizaine de spécialités de BUT sont également proposées : Gestion des Entreprises et des Administrations (GEA), gestion logistique et transport, Techniques de Commercialisation (TC), Carrières Juridiques (CJ)...

Un tiers des bacheliers STMG s'inscrit à l'université en licence droit, AES (administration économique et sociale) ou économie-gestion, par exemple. Attention : l'université nécessite un bon niveau dans les matières générales, de l'autonomie et de bonnes capacités à l'écrit.

Les élèves ayant un bon dossier scolaire peuvent entrer en classe prépa économique et commerciale. Elle prépare en 2 ans aux concours d'entrée des écoles supérieures de commerce (3 ans d'études supplémentaires).

Après le bac, il est possible d'entrer directement dans certaines écoles de commerce, de tourisme ou d'hôtellerie, ou encore de préparer un DE (diplôme d'État) dans une école paramédicale ou sociale. Compter 3 à 5 ans d'études.

A Monaco possibilité de faire un BTS Comptabilité Gestion (CG) ou un BTS Support à l'Action Managériale (SAM)

Débouchés professionnels

Les poursuites d'études préparent aux métiers de la finance, du contrôle de gestion, des systèmes d'information, des ressources humaines, du marketing et de la communication.

À bac + 2 : assistant de direction, assistant de gestion en PME-PMI, responsable d'unité commerciale, chargé de clientèle banque, développeur d'applications ou technicien réseau.

À bac + 5 : contrôleur de gestion, chef de produit marketing, analyste financier ou administrateur réseau. Concours de la fonction publique : contrôleur des finances publiques, des douanes ou du travail ; secrétaire administratif ; rédacteur territorial, etc.

○ **Bac Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D)**

<https://www.onisep.fr/formation/apres-la-3-la-voie-generale-et-technologique/qu-est-ce-que-la-voie-generale-et-technologique/la-voie-technologique-en-premiere-et-terminale/le-bac-sti2d-sciences-et-technologies-de-l-industrie-et-du-developpement-durable>

Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable

Bac STI2D énergies et environnement

S'appuyant sur les nouvelles technologies (tablette numérique, portable, objets connectés, domotique, bâtiments intelligents, voiture électrique, robot d'exploration...) le bac STI2D s'adresse à ceux qui s'intéressent à l'innovation dans le respect de l'environnement.

Pour qui ?

Pour ceux qui s'intéressent à l'innovation technologique et à la transition énergétique dans le respect de l'environnement et qui veulent concevoir de nouveaux produits par une approche concrète des sciences. Ceux qui choisissent cette série ont envie de comprendre le fonctionnement des systèmes techniques de l'industrie ou du quotidien.

Au programme

La série STI2D permet d'acquérir des compétences technologiques étendues, transversales à tous les domaines industriels, ainsi que des compétences approfondies dans un champ de spécialité.

Les enseignements généraux incluent : français (en 1^{ère}), mathématiques, histoire-géographie, enseignement moral et civique, langues vivantes, éducation physique et sportive, et philosophie (en T^{ale}). Présent dans tous les bacs technologiques, ce socle commun permet une éventuelle réorientation à la fin de la classe de 2^{nde}.

Les enseignements sont conçus de façon interdisciplinaire et en lien étroit avec les sciences, ce qui ouvre les possibilités de poursuites d'études. Ils reposent sur des connaissances dans trois domaines : l'énergie, l'information et la matière.

Les élèves ont des activités pratiques d'expérimentation, de simulation et d'analyse de produits. Travaillant sur des projets, ils sont incités à collaborer entre eux, à développer leur sens de l'initiative et des responsabilités, à

trouver des solutions pour les problèmes rencontrés. Les disciplines prennent appui sur des situations concrètes.

Les élèves suivent des enseignements de spécialité propres à la série :

- **Ingénierie et développement durable (sous spécialité « énergie et environnement » à Monaco).** Le développement durable est une composante incontournable des différents secteurs industriels. Les entreprises ont des objectifs d'économie des matières premières, de réduction des transports et de diminution des impacts écologiques de leurs produits. Dans cet enseignement de spécialité, les élèves apprennent à intégrer les contraintes techniques, économiques et environnementales lors de la conception d'un produit. Trois champs sont abordés : gestion de l'énergie, traitement de l'information et utilisation et transformation de la matière.

- **Innovation technologique.** Cet enseignement de spécialité est fondé sur la créativité, l'approche design et l'innovation. Les élèves s'interrogent sur les conditions de fabrication des produits, et s'assurent d'une meilleure adaptation à leur environnement. Ils

Centre d'Information de l'Éducation Nationale

analysent la qualité du service rendu et de l'usage, l'impact environnemental, les coûts énergétiques de transformation et de transport, la durée de vie des produits et leur recyclage.

- **Physique-chimie et mathématiques.** Cet enseignement vise à donner aux élèves une formation scientifique solide les préparant à la poursuite d'études. Les programmes sont adaptés pour donner les outils scientifiques nécessaires aux enseignements technologiques.

Une heure hebdomadaire d'enseignement technologique est dispensée dans la langue vivante A.

Les élèves bénéficient d'un accompagnement personnalisé en fonction de leurs besoins et d'un accompagnement à l'orientation qui pourra représenter jusqu'à 54 heures annuelles.

Un ou deux enseignements optionnels sont proposés (LVC).

La 1 ^{ère} et la T ^{ale} STI2D		
Enseignements communs	1 ^{ère}	T ^{ale}
Français	3 h	-
Philosophie	-	2 h
Histoire-géographie	1h30	1h30
LVA et LVB	4 h	4 h
Éducation physique et sportive	2 h	2 h
Mathématiques	3 h	3 h
Enseignement moral et civique	18h annuelles	18h annuelles
Enseignements de spécialité		
Innovation technologique	3 h	-
Ingénierie et développement durable	9 h	-
Ingénierie, innovation et développement durable *	-	12 h
Physique-chimie et mathématiques	3 h	4 h
Enseignements facultatifs (au choix parmi)		
Ateliers artistiques, Conversation, Monégasque, Latin, Grec, Théâtre		

* Choisir un enseignement parmi :
Architecture et construction, énergies et environnement, innovation technologique et écoconception, systèmes d'information et numérique

Spécificités à Monaco

Un large choix de langues étrangères : anglais, italien, espagnol, allemand, chinois, russe.

Lieu de préparation à Monaco:

Lycée Albert 1^{er}

Poursuites d'études

En tête des poursuites d'études après le bac STI2D : un BTS (en 2 ans) ou un BUT (en 3 ans), notamment en énergie, logistique, maintenance, informatique industrielle, génie civil...

Il est aussi possible de postuler dans certaines écoles d'ingénieurs en 5 ans, avec un solide dossier, ou dans quelques écoles spécialisées en électronique, mécanique, réseaux...

Autre voie : la classe prépa TSI (Technologie et Sciences Industrielles) est réservée aux bacheliers STI2D. Accessible avec un bon niveau, elle permet d'intégrer une école d'ingénieurs.

L'entrée en licence sciences de l'ingénieur à l'université (par exemple, électronique, mécanique...) est envisageable. Attention : l'université nécessite un bon niveau dans les matières générales, de l'autonomie et de bonnes capacités à l'écrit.

Débouchés professionnels

Ces cursus conduisent aux métiers de technicien ou d'ingénieur en électrotechnique, électronique, informatique, mécanique, génie civil, logistique.

Au lycée Rainier III :

○ **Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)**

<https://www.onisep.fr/formation/apres-la-3-la-voie-generale-et-technologique/qu-est-ce-que-la-voie-generale-et-technologique/la-voie-technologique-en-premiere-et-terminale/le-bac-sthr-sciences-et-technologies-de-l-hotellerie-et-de-la-restauration>

Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Bac STHR

Les spécificités du Baccalauréat technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) sont : l'économie et la gestion hôtelière, le service en restauration/hôtellerie et la cuisine.

Pour qui ?

L'admission en classe de 2^{nde} STHR se fait à l'issue de la classe de 3^{ème}.

L'admission en classe de 1^{ère} de la série STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) est également possible, avec une remise à niveau, après une 2^{nde} générale et technologique, une 2^{nde} ou une 1^{ère} professionnelle (cuisine, CSR) ou un CAP du secteur hôtelier.

Au programme

Les enseignements généraux incluent : mathématiques, français (en 1^{ère}), histoire-géographie, enseignement moral et civique, langues vivantes, éducation physique et sportive, et philosophie (en T^{le}). Présent dans tous les bacs technologiques, ce socle commun permet une éventuelle réorientation à la fin de la classe de 2^{nde}.

Les élèves suivent des enseignements de spécialité propres à la série, trois en 1^{ère} et deux en T^{le} : Enseignement scientifique alimentation-environnement (ES AE), Sciences et technologies culinaires et des services, Économie et gestion hôtelière.

Une heure hebdomadaire d'enseignement technologique est dispensée dans la langue vivante A.

Des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), de témoignages de professionnels du secteur, d'applications numériques (vidéos, serious games...).

A Monaco, des travaux pratiques sont proposés au restaurant d'application Le Cordon d'Or au sein du Lycée Rainier III.

Les élèves bénéficient d'un accompagnement personnalisé en fonction de leurs besoins et d'un accompagnement à l'orientation qui pourra représenter jusqu'à 54 heures annuelles.

Un ou deux enseignements optionnels sont proposés (LV C...).

Une préparation au grand oral est assurée lors de l'année de Terminale et un stage de 4 semaines est effectué en fin d'année de 2^{nde} et en fin d'année de 1^{ère}.

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

La 1 ^{ère} et la T ^{le} STHR		
Enseignements communs	1 ^{ère}	T ^{le}
Français	3 h	
Philosophie	-	2 h
Histoire-géographie	1h30	1h30
LVA et LVB a)	4 h	4 h
Éducation physique et sportive	2 h	2 h
Mathématiques	3 h	3 h
Enseignement moral et civique	18h annuelles	18h annuelles
Accompagnement personnalisé	2h	2h
Enseignements de spécialité	1 ^{ère}	T ^{le}
Enseignement scientifique alimentation-environnement	3 h	
Sciences et technologies culinaires et des services	10 h	
Sciences et technologie culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation-environnement		13 h
Economie-gestion hôtelière	5 h	5 h

a) L'une des 2 langues vivantes doit obligatoirement être l'anglais,

Poursuites d'études

L'un des objectifs de la série est de développer une base culturelle technologique forte pour favoriser la poursuite d'études supérieures, notamment dans le BTS phare du secteur, management en hôtellerie-restauration.

Le bac STHR prépare aux études supérieures du domaine hôtelier, mais aussi de la gestion ou du tourisme. Le BTS management en hôtellerie-restauration, en 2 ans, propose trois options : (A) management d'unité de restauration, (B) management d'unité de production culinaire, (C) management d'unité d'hébergement.

Quelques bacheliers optent pour un BUT (gestion administrative et commerciale des organisations ; gestion logistique et transport ; techniques de commercialisation...), préparé également en 3 ans.

Centre d'Information de l'Éducation Nationale

Pour entrer dans la vie active encore plus rapidement, il est possible de préparer, en un an, un CS (certificat de spécialisation) accueil-réception ; organisateur de réceptions ; sommellerie ou une FCIL (formation complémentaire d'initiative locale) autour de l'hôtellerie et du tourisme.

Les écoles privées (en 2 ou 3 ans après le bac) sont nombreuses, mais coûteuses.

L'université propose de nombreuses licences professionnelles (en 1 an après un bac + 2) en hôtellerie-restauration. Leur atout : délivrer un complément de formation en matière de management, de reprise d'une PME, d'ouverture à l'international...

Possibilité de faire un BTS Hôtellerie à Monaco

Débouchés professionnels

Accès aux métiers de l'hébergement (réception, service d'étage) et de la restauration (cuisine, service en salle). À la clé, des postes d'assistant de réception, d'assistant du directeur de la restauration... Débouchés dans la restauration collective, l'armée (dans les restaurants pour les officiers et sous-officiers), mais aussi dans l'agroalimentaire, pour élaborer des plats cuisinés.

La gestion hôtelière requiert un diplôme de niveau bac + 4 ou bac + 5 (école de commerce ou master).

2nde STHR au Lycée Rainier III

ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	Horaires hebdomadaires
Français	4 h
Mathématiques	3 h
Histoire-Géographie + Enseignement moral et civique	3 h 1 h
Langue vivante A (Anglais)	2 h
Langue vivante B Espagnol ou Italien (Autre langue selon effectif)	2 h
Sciences et Technologie du Numérique	2 h
Economie et Gestion hôtelière	2 h
Education Physique et Sportive	2 h
Enseignement Scientifique Alimentation- Environnement (ESAE)	3 h
Sciences et Technologies des Services (STS)	5 h
Sciences et Technologies Culinaires (STC)	5 h

Stage : 4 semaines

Programme et épreuves du BAC STHR :

<https://eduscol.education.fr/651/serie-sciences-et-technologies-de-l-hotellerie-et-de-la-restauration-sthr>

<https://eduscol.education.fr/776/baccalaureat-technologique-serie-sciences-et-technologies-de-l-hotellerie-et-de-la-restauration-sthr>

Les autres Bacs Technologiques proposés en France :

- **Bac STD2A** : *Sciences et Technologies du Design et des Arts Appliqués*
Sur dossier : <https://www.leonarddevinci.net/futurs-eleves/seconde-generale-technologique-option-creation-culture-design-arts-appliques>
- [Programme complet de l'option Création et culture-design](#) dispensée en 2nde

- **Bac ST2S** : *Sciences et Technologies de la Santé et du Social*

- **Bac STL** : *Sciences et Technologies du Laboratoire*

- **Bac STAV** : *Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant*
(dans lycée agricole)

- **Bac S2TMD** : *Sciences et Techniques du Théâtre, de la Musique et de la Danse*
Conditions : http://www.lycee-massena.fr/le-second-cycle/#secondaire_admission
http://www.crr-nice.org/index.php?rubrique=enseignement&page=horaires_am3

C - LA VOIE PROFESSIONNELLE

Deux types de diplômes en voie professionnelle

- le **Bac Professionnel** (en 3 ans).
- Le **CAP** (Certificat d'Aptitude Professionnelle en 2 ans).

Attention : Certaines formations professionnelles sont très demandées et l'offre de places est largement inférieure à la demande (ex : CAP pâtissier, Bac pro métiers de la sécurité...).

Progressivement, la 2^{nde} professionnelle s'organise par **familles de métiers**. Chacune d'entre elles regroupant plusieurs spécialités de Bacs Professionnels. Cette nouvelle organisation permet d'acquérir les premières compétences professionnelles utiles dans un secteur, et laisse le temps de choisir la spécialité de son Bac à la fin de son année de 2^{nde} (cf tableaux à la fin de ce livret).

Des passerelles

Après une 2^{nde} Pro, les élèves vont généralement vers la classe de 1^{ère} Pro. Mais sous certaines conditions, ils peuvent passer en 1^{ère} technologique pour aller vers un BAC TECHNOLOGIQUE.

Les Bacs Professionnels au Lycée Rainier III :

Informations et vidéo de l'Onisep en cliquant ci-dessous :

- [Bac pro Assistance à la Gestion des Organisations \(AGOrA\)](#)
- [Bac pro Métiers de l'Accueil](#)
- [Bac pro Métiers du Commerce et de la Vente \(animation et gestion de l'espace commercial\)](#)

*La 2^{nde} pro est commune aux séries « ACCUEIL » et « COMMERCE », elle s'appelle :
2^{nde} pro Métiers de la Relation aux Clients (MRC)*

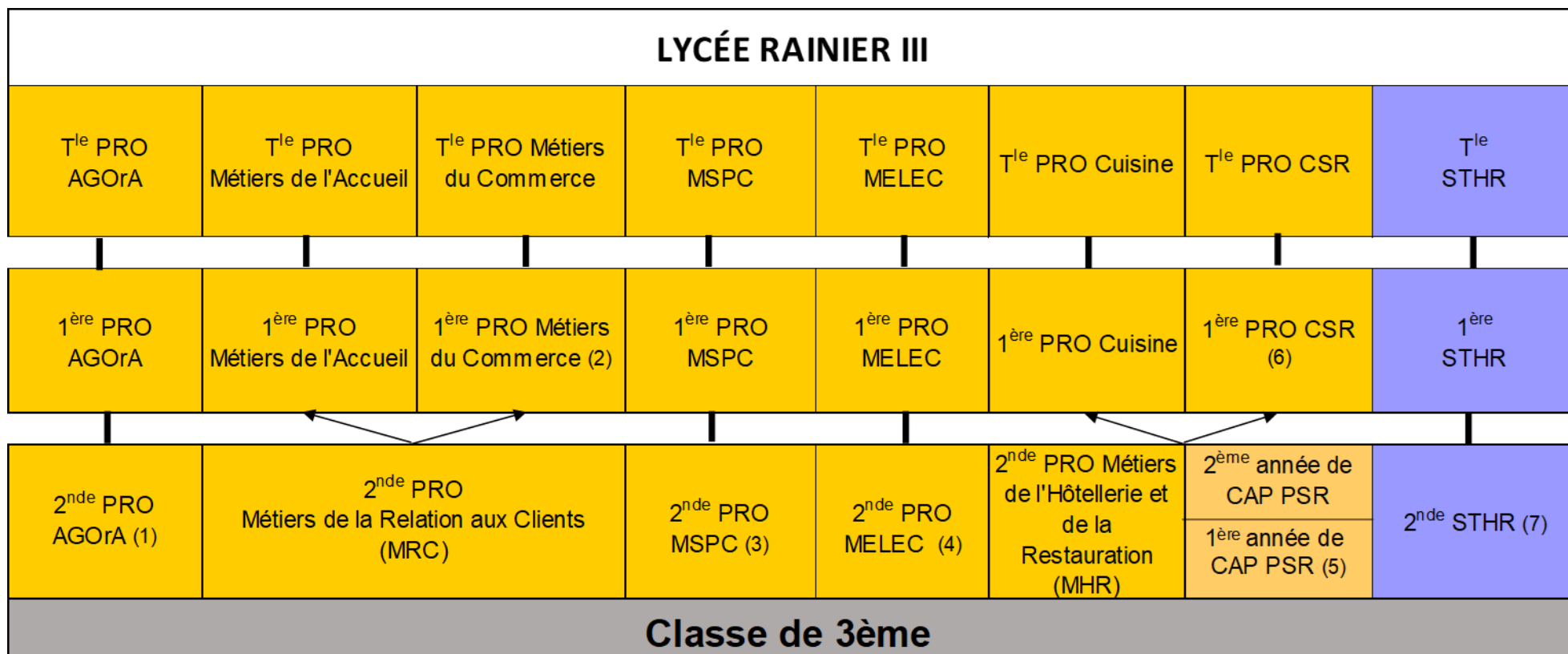
- [Bac pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés \(MSPC\)](#)
- [Bac pro Métiers de l'Electricité et de ses environnements Connectés \(MELEC\)](#)
- [Bac pro Cuisine](#)
- [Bac pro Commercialisation et Service en Restauration \(CSR\)](#)

*La 2^{nde} pro est commune aux séries « Cuisine » et « CSR », elle s'appelle :
2^{nde} pro Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (MHR)*

Le CAP au Lycée Rainier III :

Informations de l'Onisep en cliquant ci-dessous :

- [CAP Production et Service en Restaurations \(rapide, collective, cafétéria\)](#)



Légende :

BACS PROFESSIONNELS

- (1) **AGOrA** : Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités
- (2) **Métiers du Commerce et de la Vente** : animation et gestion de l'espace commercial (option A)
- (3) **MSPC** : Maintenance des Systèmes de Productions Connectés
- (4) **MELEC** : Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés
- (6) **CSR** : Commercialisation et Service en Restauration

CAP

- (5) **PSR** : Production et Service en Restaurations

BAC TECHNOLOGIQUE

- (7) **STHR** : Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Bac Pro AGORA

Assistance à la Gestion des ORganisations et de leurs Activités

Le bac pro Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités forme des gestionnaires administratifs appelés à travailler au sein d'entreprises de petite et moyenne taille, de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations.

Leur mission consiste 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 œuvre de projets au sein de l'entreprise. Le gestionnaire administratif occupe un rôle central auprès du responsable, dans les relations avec les administrations, les organismes partenaires et le personnel.

Une grande adaptation aux divers interlocuteurs et aux modes d'organisation du travail est essentielle.

Qualités requises

- être organisé, rigoureux et méthodique
- aimer le travail en équipe
- avoir le sens des initiatives
- maîtriser l'expression écrite et orale
- aimer la précision des chiffres

Débouchés

Les débouchés se trouvent principalement au sein d'entreprises de petite et moyenne taille (artisanat, commerces, TPE, PME-PMI...), de collectivités territoriales, d'administrations et d'associations.

Métiers accessibles

- Assistant manager
- Assistant commercial
- Assistant de gestion
- Assistant en ressources humaines
- Assistant ou secrétaire de direction
- Assistant ou secrétaire administratif

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels	10h environ
Prévention-santé-environnement	1h
Economie-droit	2h
Co-intervention en français et maths	2h
Chef d'œuvre (1 ^{ère} et Terminale)	1h30
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	4h
Mathématiques	2h
Langues vivantes	5h
Arts appliqués et culture artistique	1h
Éducation physique et sportive	2h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	2h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	32h environ

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

Enseignements professionnels

- Gestion administrative des organisations :
 - o Interne : collecte d'informations, suivi de réunions, gestion d'agendas, etc.
 - o Externe : avec les clients (traitement des devis, gestion de la relation client...) et les fournisseurs (suivi des stocks, gestion des factures...)
 - o Ressources humaines : gestion du personnel et des rémunérations
 - o Gestion de projets : suivi opérationnel d'un projet son évaluation, utilisation des nouvelles technologies de l'information
- Économie et droit liés à l'activité : contrats, statuts, droits à la formation, etc.
- Ateliers rédactionnels : compte-rendu de réunion, fiche de synthèse, codes et règles du courrier aux administrations et au personnel, etc.
- Prévention - Santé - Environnement

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Support à l'action managériale
- BTS Gestion de la PME
- BTS Comptabilité et gestion

Bac Pro MCVa

Métiers du Commerce et de la Vente

option A : animation et gestion de l'espace commercial

Ce bac pro forme à la vente, le conseil, la relation client et la gestion commerciale attachée à sa fonction : approvisionnement, mise en place et gestion de l'unité commerciale.

L'élève apprend à animer une surface de vente et acquiert des techniques de gestion qui lui permettent de réaliser le réassortiment, de préparer les commandes, de gérer les stocks, de participer à l'inventaire et de mesurer les performances commerciales des promotions. Il apprend les règles d'hygiène et de sécurité liées au personnel, aux clients, aux produits, aux équipements et aux locaux.

Enfin, les enseignements en techniques de vente lui donnent les capacités de présenter un produit, de conseiller le client en argumentant, de conclure une vente et de contribuer à la fidélisation de la clientèle.

Pour qui ?

Cette formation est accessible à la suite d'une 2nde professionnelle Métiers de la Relation Client : la spécialisation Métiers du commerce et de la vente intervient en 1^{ère}.

Qualités requises

- Goût du contact
- Sens de la communication
- Organisation, gestion et autonomie
- Présentation soignée et bonne élocution

Débouchés

Dans toute unité commerciale, alimentaire ou non, spécialisée ou généraliste, en libre-service ou en vente conseil. Le diplômé occupe des postes d'assistant de vente, de vendeur, de conseiller, d'employé de commerce ou d'adjoint au responsable de vente.

Métiers accessibles

- Vendeur en magasin
- Commerçant
- Télévendeur
- Vendeur en ligne (e-commerce)

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels	11h
Prévention-santé-environnement	1h
Economie-droit	1h
Co-intervention en français et maths	2h
Chef d'œuvre (1 ^{ère} et Terminale)	1h30
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	4h
Mathématiques	2h
Langues vivantes	5h
Arts appliqués et culture artistique	1h
Éducation physique et sportive	2h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	2h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	32h environ

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

Enseignements professionnels

- Techniques et stratégies de prospection : les prospects, les techniques de prospection, les supports d'une prospection, la stratégie de prospection.
- Supports du suivi des opérations commerciales : documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, facture...) et documents de suivi de clientèle.
- Outils de gestion dans l'activité du vendeur : gestion du temps et des frais professionnels, gestion des fichiers commerciaux informatisés, mesure de la rentabilité.
- 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 de communication orale, techniques et stratégies de communication écrite, communication visuelle.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client
- BTS Gestion de la PME

Il est également possible de compléter sa formation avec un certificat de spécialisation en 1 an :

- CS Assistance, conseil, vente à distance ; CS Vendeur spécialisé en alimentation

Bac Pro

Métiers de l'Accueil

Ce bac pro forme des chargés de l'accueil exerçant dans toutes organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique. Le titulaire de ce diplôme exerce des fonctions de chargé d'accueil, de standardiste, de téléconseiller.

Il maîtrise au moins une langue étrangère, les outils téléphoniques évolués, les logiciels de bureautique ainsi que les logiciels spécifiques à l'accueil. Formé aux techniques relationnelles, il traite les demandes en face-à-face ou par téléphone, évalue la satisfaction de l'interlocuteur, prend en charge les réclamations.

Il a également des compétences commerciales. Il connaît les caractéristiques de la clientèle et sait vendre des services ou produits liés à l'accueil et participe à la fidélisation de la clientèle.

Pour qui ?

Cette formation est accessible à la suite d'une 2nde professionnelle Métiers de la Relation Client : la spécialisation Métiers de l'accueil intervient en 1^{ère}.

Qualités requises

- Présentation soignée et bonne élocution
- Discrétion, courtoisie
- Résistance au stress
- Sens du service, de l'organisation, de l'initiative et de l'anticipation

Débouchés

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

Métiers accessibles

- Hôte(sse) d'accueil
- Standardiste
- Télé-hôte(sse), télé-conseiller
- Agent multiservices d'accueil (hôpitaux)
- Agent d'escalade ou d'accompagnement (domaine du transport)
- Réceptionniste

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels	11h
Prévention-santé-environnement	1h
Economie-droit	2h
Co-intervention en français et maths	2h
Chef d'œuvre (1 ^{ère} et Terminale)	1h30
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	4h
Mathématiques	1h
Langues vivantes	5h
Arts appliqués et culture artistique	1h
Éducation physique et sportive	2h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	2h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	32h environ

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

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 filtrage ; apprentissage des standards téléphoniques.
- Techniques de fidélisation et outils de mesure de la satisfaction (enquêtes et autres outils).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Tourisme
- BTS Support à l'action managériale
- BTS Gestion de la PME
- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client

Il est également possible de compléter sa formation avec un certificat de spécialisation en 1 an

- CS Assistance, conseil, vente à distance
- CS Accueil-réception

Bac Pro MELEC

Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés

Le titulaire de ce diplôme intervient dans les secteurs d'activités du bâtiment (résidentiel, tertiaire, industriel), de l'industrie, de l'agriculture, des services et des infrastructures. Ce bac pro aborde toutes les compétences professionnelles liées au métier d'électrotechnicien depuis le point de production de l'énergie jusqu'aux utilisations. Les fondamentaux du métier d'électrotechnicien sont transversaux à tous les secteurs d'activités. Il met en œuvre et intervient sur les installations électriques et sur les réseaux de communication des domaines de la production, du transport, de la distribution, de la transformation et de la maîtrise de l'énergie électrique en considérant les enjeux de la transition énergétique et l'évolution des techniques et des technologies numériques.

Qualités requises

- Avoir un bon esprit d'analyse et de synthèse
- Avoir le sens des responsabilités
- Posséder des qualités relationnelles
- Être capable de travailler en autonomie et en équipe
- Être soigneux et avoir une bonne dextérité manuelle

Débouchés

Les activités professionnelles peuvent s'exercer dans les secteurs : des réseaux, des infrastructures, des quartiers et zones d'activités, de l'industrie, des systèmes énergétiques autonomes et embarqués.

Le métier peut s'exercer dans des entreprises de toute taille (entreprises artisanales ou grandes entreprises) et dans des domaines d'intervention variés (bâtiments, industrie, agriculture, services, infrastructures...).

Métiers accessibles

- Électricien, gestionnaire d'installations électriques
- Technicien d'installation en domotique
- Ascensoriste
- Électrotechnicien
- Installateur en énergies renouvelables
- Technicien réseau câblé
- Technicien de maintenance industrielle
- Chef de chantier en installations électriques

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels	14h
Prévention-santé-environnement	1h
Economie-gestion	2h
Co-intervention en français et maths	2h
Chef d'œuvre (1 ^{ère} et Terminale)	1h30
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	4h
Mathématiques, sciences physiques et chimiques	3h
Anglais	2h
Arts appliqués et culture artistique	1h
Éducation physique et sportive	2h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	2h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	34h environ

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

Enseignements professionnels

- Préparation des opérations de réalisation, de mise en service et de maintenance des systèmes électriques : exploiter les informations techniques, vérifier les besoins en matériels, répartition des tâches... ;
- Réalisation du système électrique : pose, implantation et câblage... ;
- Mise en service du système électrique : vérifications, tests, paramétrages, sécurité... ;
- Maintenance du système électrique : maintenance préventive et corrective ;
- Communication : rédaction dossier technique, contact client...

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Europlastics et composites
- BTS Electrotechnique
- BTS Fluides, énergie, domotique option C
- BTS Assistant technique d'ingénieur
- BTS Systèmes numériques
- BTS Services informatiques aux organisations
- BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production
- BTS Contrôle industriel et régulation automatique
- BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques

Bac Pro MSPC

Maintenance des Systèmes de Production Connectés

Les titulaires du bac pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés assurent la maintenance corrective et préventive d'installations à caractère industriel. Ils participent aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements et interviennent sur les parties opératives et sur les parties commandes des installations.

Deux impératifs sont importants pour eux : le trio santé-sécurité-environnement et la qualité. Selon l'entreprise, la nature et la complexité des équipements, ils doivent être capable de :

- réparer ou dépanner tout ce qui concerne la mécanique, l'électricité, le pneumatique et l'hydraulique, après avoir analysé le fonctionnement de l'équipement,
- utiliser les technologies d'aide au diagnostic et d'intervention,
- réaliser les opérations de surveillance et/ou des opérations planifiées, signaler les anomalies,
- communiquer avec la clientèle et les membres du service.

Ils peuvent intervenir seul ou encadrer une équipe d'ouvriers en maintenance. Les techniciens peuvent exercer dans des secteurs très divers : métallurgie, aéronautique, agroalimentaire, bois, papiers-cartons, chimie, pétrole, produits pharmaceutiques. Dans une entreprise de service, ils s'occupent de la maintenance d'un bien d'équipement : ascenseur, escalator...

Qualités requises

- Avoir un bon esprit d'analyse, de logique et de synthèse
- Avoir le sens des responsabilités et l'exigence de la qualité
- Être capable de travailler en autonomie et en équipe
- Être soigneux et avoir une bonne dextérité manuelle

Débouchés

Le technicien exerce son métier dans de nombreux secteurs de la production de biens d'équipements industriels. Autres pistes, les secteurs de produits manufacturés tels que : la métallurgie, l'aéronautique, l'agro-alimentaire, le bois, le papier-carton, la chimie, le pétrole, les produits pharmaceutiques.

Les conditions d'exercice diffèrent selon que l'entreprise est productrice de biens ou de services. 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).

Métiers accessibles

- Ascensoriste
- Électromécanicien-ne
- Technicien-ne de maintenance industrielle
- Technicien-ne en automatismes
- Ajusteur-monteur

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels	12h
Prévention-santé-environnement	1h
Economie-gestion	2h
Co-intervention en français et maths	2h
Chef d'œuvre (1 ^{ère} et Terminale)	1h30
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	4h
Mathématiques, sciences physiques et chimiques	3h
Anglais	2h
Arts appliqués et culture artistique	1h
Éducation physique et sportive	2h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	2h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	33h environ

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

Enseignements professionnels

- Les activités de maintenance se traduisent par des interventions sur des équipements très variés qui supposent des connaissances scientifiques et techniques relatives tant aux systèmes eux-mêmes qu'à leur fonctionnement.
- La formation professionnelle aborde par conséquent de nombreux domaines tels que l'électricité, les automatismes, l'hydraulique, la pneumatique, la mécanique. Il s'agit pour l'élève de réaliser la maintenance corrective et la maintenance préventive tout en mettant en œuvre des améliorations et des modifications.
- L'intégration de nouveaux biens et la communication avec les utilisateurs et les clients au sein d'une équipe font aussi partie de l'apprentissage.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Maintenance des systèmes
- BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques
- BTS Assistance technique d'ingénieur

Il est également possible de compléter sa formation avec un certificat de spécialisation en 1 an :

- CS Maintenance des installations oléohydrauliques et pneumatiques
- CS Technicien ascensoriste (services et modernisation)
- CS Technicien en réseaux électriques

Bac Pro

CUISINE

Fabrication de pâtisseries, cuisson, dressage... Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé de ce bac pro gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes. Il entretient aussi les relations avec la clientèle.

Pour qui ?

Cette formation est accessible en 1ère à la suite d'une 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration au sein de laquelle les enseignements professionnels porteront sur la cuisine et les services en restauration : la spécialisation en cuisine intervient en 1ère.

Qualités requises

- Organisation, gestion et polyvalence
- Savoir communiquer et travailler en équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Bonne résistance physique et grande disponibilité horaire

Débouchés

Il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Métiers accessibles

- Cuisinier
- Commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques
- Chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels	15h
Co-intervention en enseignement professionnel-français	1h
Co-intervention en enseignement professionnel-mathématiques	1h
Chef d'œuvre (en 1ère et Terminale)	1h30
Prévention-santé-environnement	1h
Economie-gestion	1h30
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	4h
Mathématiques	2h
Anglais	2h
Sciences appliquées	1h
Arts appliqués et culture artistique	1h
Éducation physique et sportive	2h
LVB	1h30
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	2h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	35h environ

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

Enseignements professionnels

- Organisation et production culinaire : apprentissage de la préparation des entrées, des plats et des desserts. Maîtrise des bases de la cuisine (sauces, cuissons et présentation des plats).
- Animation et gestion d'équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, formation du personnel
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation : détermination des besoins en matériel, contrôle des produits et du stockage. Gestion des stocks, etc.
- Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs, etc.
- Démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation à la diététique, etc.

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Management en hôtellerie-restauration

Il est également possible de compléter sa formation avec soit un certificat de spécialisation (CS en 1 an), soit un brevet professionnel (BP en 2 ans par la voie de l'apprentissage) :

- CS Cuisinier en dessert de restauration, CS Organisateur de réceptions

- BP Arts de la cuisine, BP Barman, BP Sommelier...

Bac Pro CSR

Commercialisation et Services en Restauration

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant (mise en place de la salle, service des mets et des boissons, savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser...).

Ce bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et en service dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel...

Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle et 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.

Pour qui ?

Cette formation est accessible en 1ère à la suite d'une 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration au sein de laquelle les enseignements professionnels porteront sur la cuisine et les services en restauration : la spécialisation en commercialisation et services en restauration intervient en 1ère.

Qualités requises

- Bonne présentation
- Organisation, gestion et polyvalence
- Savoir communiquer et travailler en équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Bonne résistance physique et grande disponibilité horaire

Débouchés

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Métiers accessibles

- Barman-barmaid
- Sommelier-sommelière
- Serveur-serveuse, employé(e) de restaurant ou de restauration collective

Avec de l'expérience :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Gérant de restauration collective
- Adjoint au directeur de restaurant

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels	15h
Co-intervention en enseignement professionnel-français	1h
Co-intervention en enseignement professionnel-mathématiques	1h
Chef d'œuvre (en 1ère et Terminale)	1h30
Prévention-santé-environnement	1h
Economie-gestion	1h30
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	4h
Mathématiques	2h
Anglais	2h
Sciences appliquées	1h
Arts appliqués et culture artistique	1h
Éducation physique et sportive	2h
LVB	1h30
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	2h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	35h environ

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

Enseignements professionnels

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle : gérer les relations avec la clientèle, de la réservation de la table à la facturation et à l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur.
- 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'approvisionnement: élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits.
- 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...

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Management en hôtellerie-restauration

Il est également possible de compléter sa formation avec soit un certificat- de spécialisation (CS en 1 an), soit un brevet professionnel (BP en 2 ans par la voie de l'apprentissage) :

- CS Organisateur de réceptions, CS Accueil-réception

- BP Arts du service et commercialisation en restauration, BP Barman, BP Sommelier...

Les autres Bacs Professionnels et CAP en France :

Il existe de très nombreuses formations professionnelles différentes dans toute la France (Bac pro en 3 ans ou CAP en 2 ans).

Environ 100 spécialités de Bac Pro et 200 spécialités de CAP.

Aussi, il est fortement conseillé de :

- prendre RDV avec

****Mme AVRILLAUD, Conseillère d'Orientation**
au 3^{ème} étage (Bureau C33)
Tél : +377 98 98 86 95
mavrillaud@gouv.mc

****Centre d'Information de l'Education Nationale (CIEN)**

18 avenue des Castelans
(à côté du stade Louis II)

Tél : +377 98 98 87 63 <https://cien.gouv.mc/>

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 A 18h30 et pendant les vacances scolaires

- consulter

- www.nouvelle-voiepro.fr/

- échanger avec des conseillers d'orientation en ligne par téléphone, tchat et mail :

<http://www.monorientationenligne.fr/>

Liste des 2^{des} professionnelles par familles de métiers avec leurs spécialités de bac professionnel ¹²

1 Métiers de l'aéronautique

- Aéronautique, option avionique
- Aéronautique, option système
- Aéronautique, option structure
- Aviation générale

2 Métiers de l'agencement, de la menuiserie et de l'ameublement

- Étude et réalisation d'agencement
- Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- Technicien menuisier agenceur

2 Métiers de l'alimentation

- Boucher-charcutier-traiteur
- Boulanger-pâtissier
- Poissonnier-écailler-traiteur

3 Métiers de l'hôtellerie et restauration

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration

4 Métiers de la beauté et du bien-être

- Esthétique cosmétique parfumerie
- Métiers de la coiffure

5 Métiers de la construction durable, du bâtiment et des travaux publics

- Aménagement et finition du bâtiment
- Interventions sur le patrimoine bâti, option A maçonnerie
- Interventions sur le patrimoine bâti, option B charpente
- Interventions sur le patrimoine bâti, option C couverture
- Menuiserie aluminium-verre
- Ouvrages du bâtiment : métallerie

- Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre
- Travaux publics

6 Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique

- Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités
- Logistique
- Organisation de transport de marchandises

7 Métiers de la maintenance des matériels et des véhicules

- Maintenance des matériels, option A matériels agricoles
- Maintenance des matériels, option B matériels de construction et de maintenance
- Maintenance des matériels, option C matériels d'espaces verts
- Maintenance des véhicules, option A voitures particulières
- Maintenance des véhicules, option B véhicules de transport routier
- Maintenance des véhicules, option C motocycles

8 Métiers de la mer

- Conduite et gestion des entreprises maritimes commerce/plaisance professionnelle, option voile, ou option yacht
- Conduite et gestion des entreprises maritimes pêche
- Électromécanicien de marine
- Polyvalent navigant pont/machine

9 Métiers de la réalisation d'ensembles mécaniques et industriels

- Fonderie
- Microtechniques
- Technicien en chaudronnerie industrielle
- Technicien en réalisation de produits mécaniques, option A réalisation et suivi de productions
- Technicien en réalisation de produits mécaniques, option B réalisation et maintenance des outillages
- Technicien modelleur
- Traitements des matériaux

10 Métiers de la relation client

- Métiers de l'accueil
- Métiers du commerce et de la vente, option A animation et gestion de l'espace commercial
- Métiers du commerce et de la vente, option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

11 Métiers des études et de la modélisation numérique du bâtiment

- Technicien d'études du bâtiment, option A études et économie
- Technicien d'études du bâtiment, option B assistant en architecture
- Technicien géomètre-topographe

12 Métiers des industries graphiques et de la communication

- Façonnage de produits imprimés, routage
- Réalisation de produits imprimés et pluri-média, option A productions graphiques
- Réalisation de produits imprimés et pluri-média, option B productions imprimées

13 Métiers des transitions numérique et énergétique

- Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés
- Systèmes numériques, option A sûreté et sécurité des infrastructures, de l'habitat et du tertiaire
- Systèmes numériques, option B audiovisuels, réseau et équipement domestiques
- Systèmes numériques, option C réseaux informatiques et systèmes communicants
- Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques
- Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
- Technicien du froid et du conditionnement d'air

14 Métiers du pilotage et de la maintenance d'installations automatisées

- Maintenance des systèmes de production connectés
- Pilote de ligne de production
- Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons
- Technicien de scierie

Liste des 2^{des} professionnelles par spécialités de bac professionnel hors familles de métiers

- Accompagnement, soins et services à la personne
- Animation-Enfance et personnes âgées
- Artisanat et métiers d'art option facteur d'orgues option : organier
- Artisanat et métiers d'art option facteur d'orgues option : tuyautier
- Artisanat et métiers d'art, option communication visuelle pluri-media
- Artisanat et métiers d'art, option marchandisage visuel
- Artisanat et métiers d'art, option : métiers de l'enseigne et de la signalétique
- Artisanat et métiers d'art, option : tapissier d'ameublement
- Artisanat et métiers d'art, option : verrerie scientifique et technique
- Conducteur transport routier marchandises
- Construction des carrosseries
- Cultures marines
- Gestion des pollutions et protection de l'environnement
- Hygiène, propreté, stérilisation
- Maintenance nautique
- Métiers de la mode - vêtements
- Métiers de la sécurité
- Métiers du cuir, option chaussures
- Métiers du cuir, option maroquinerie
- Métiers du cuir, option sellerie garnissage
- Métiers de l'entretien des textiles, option A blanchisserie
- Métiers de l'entretien des textiles, option B pressing
- Métiers et arts de la pierre
- Modélisation et prototypage 3D
- Optique lunetterie
- Optique photonique : technologies de la lumière
- Perruquier posticheur
- Photographie
- Plastiques et composites
- Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques (ex-Bio-industries de transformation)
- Réparation des carrosseries
- Technicien constructeur bois
- Technicien en appareillage orthopédique
- Technicien en prothèse dentaire
- Technicien gaz
- Techniques d'interventions sur installations nucléaires
- Transport fluvial
- Transports par câbles et remontées mécaniques

Liste des 2^{des} professionnelles agricoles par familles de métiers avec leurs spécialités de bac professionnel

1 Métiers de l'alimentation-bio-industries-laboratoire (enseignement agricole)

- Laboratoire contrôle qualité
- Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques (ex-Bio-industries de transformation)

2 Métiers de la nature-jardin-paysage-forêt (enseignement agricole)

- Agroéquipement
- Conduite de productions horticoles
- Conduite de productions aquacoles

- Conduite et gestion de l'entreprise agricole
- Conduite et gestion de l'entreprise hippique
- Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole
- Conduite et gestion d'une entreprise du secteur canin et félin

3 Métiers du conseil vente (enseignement agricole)

- Technicien conseil-vente en alimentation
- Technicien conseil-vente en animalerie
- Technicien conseil-vente en univers jardinerie

Liste des 2^{des} professionnelles agricoles par spécialités de bac professionnel hors familles de métiers

- Services aux personnes et animation dans les territoires
- Technicien en expérimentation animale

VI. L'apprentissage

A – LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

L'apprentissage, aussi appelé « alternance », est **une manière de se former** pour acquérir un diplôme ou une qualification professionnelle, pour les jeunes de **16 à 26 ans** non révolus, ou **dès 15 ans si le jeune a fini sa classe de 3^{ème}**. Le jeune alterne **des périodes de formation dans un Centre de Formation d'Apprenti (CFA) et des périodes en entreprise (chez un patron)**.

Au CFA, sont étudiées les matières générales (français, maths...) et les matières technologiques propres au diplôme. En entreprise, les élèves acquièrent l'enseignement professionnel.

Pour préparer un diplôme par alternance, il faut signer un **contrat de travail** avec le CFA et une entreprise. Le jeune a alors un **statut de salarié** et quitte donc le statut scolaire.

Il travaille 35h par semaine, **est rémunéré** selon un certain pourcentage du SMIC (selon l'âge et le niveau de formation) et il n'a que **5 semaines de congés payés dans l'année**.

La formation sous statut salarié a la même durée que celle sous statut scolaire et les épreuves à l'examen sont exactement les mêmes. L'élève obtient donc **le même diplôme**.

L'apprentissage nécessite une très forte motivation et un fort engagement de la part du jeune.

Le contrat d'apprentissage peut débuter entre le 1^{er} juillet et le 31 octobre de chaque année. Il doit être signé **au plus tôt 3 mois avant** la date du premier jour de formation en CFA et **au plus tard 3 mois après** cette même date.

Il est souvent difficile de trouver un patron, c'est pourquoi les recherches doivent commencer dès le mois de janvier.

B – LA RÉMUNÉRATION

La rémunération est fixée au **pourcentage du SMIC**. Versée par l'entreprise, elle varie selon l'âge et l'ancienneté dans le contrat.

Ancienneté/âge	16-17 ans	18-20 ans	21 et plus
1 ^{ère} année	27% du smic	43% du smic	53% du smic
2 ^{ème} année	39% du smic	51% du smic	61% du smic
3 ^{ème} année	55% du smic	67% du smic	78% du smic

C – LA CELLULE EMPLOI-JEUNES

17 rue Princesse Florestine
98000 MONACO
Tél : 98 98 41 78
cej@gouv.mc

Information sur les études en alternance à Monaco :

<https://cellule-emploi-jeunes.gouv.mc/>

VII. Contacts à disposition

Le Professeur Principal de la classe de votre enfant :

Vous pouvez échanger via le carnet de correspondance ou lui écrire par mail.

La Conseillère d'Orientation du Collège Charles III :

Mme Mélanie AVRILAUD

Bureau C33, au 3^{ème} étage

Tél : +377.98.98.86.95

mail : mavrillaud@gouv.mc

Le Centre d'Information de l'Education Nationale (CIEN) :

CIEN :

18 avenue des Castelans

(à côté du Stade Louis II)

Tél : +377.98.98.87.63 <https://cien.gouv.mc/>

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 et pendant les vacances scolaires



Des conseillers d'orientation en ligne par téléphone, tchat et mail :

<http://www.monorientationenligne.fr/>