

Parcours Avenir

COLLÈGE CHARLES III

Livret informatif et interactif

Après la 3^{ème} DP

DÉCOUVERTE PROFESSIONNELLE

Nom:

Prénom:



A word cloud of career-related terms in various shades of green and brown. The most prominent words are 'orientation' (large, dark green), 'livret' (large, dark brown), and 'personnel' (medium, dark brown). Other visible words include 'brevet', 'réfléchir', 'choix', 'université', 'construire', 'métiers', 'collège', 'lycée', 'connaître', 'baccalauréat', 's'informer', 'professionnel', 'emploi', 'activités', 'filières', 'stage', 'diplômes', 'licence', and 'information'.

Cher(e)s élèves de 3^{ème} DP,

Cette **classe de 3^{ème} Découverte Professionnelle** est une année importante qui va marquer un tournant : elle **achève le cycle 4 et votre passage au collège.**

Le programme est dense mais vous allez acquérir les méthodes et les compétences nécessaires pour passer à la vitesse supérieure au lycée.

Cette année sera marquée par **l'examen du brevet (Diplôme National du Brevet/DNB)** mais aussi par des **choix d'orientation.**

En effet, cette année vous allez devoir faire vos premiers grands choix en ce qui concerne votre orientation et ceux-ci devront être **en cohérence avec vos goûts, vos projets, vos capacités et les attendus scolaires.**

Ce n'est pas la **conseillère d'orientation** qui décide de l'orientation d'un élève. Elle informe, elle conseille... Et vous pouvez **prendre RDV**, en allant directement au **Bureau G17** (6^{ème} étage), ou en la contactant par :

Tél : (+377) 98 98 86 95 ou Courriel : mavrillaud@gouv.mc

Ce livret informatif a pour but de réunir toute l'information nécessaire pour faire des choix éclairés, tout en développant votre autonomie.

Il se veut complémentaire au Livret Personnel d'Orientation (LPO).

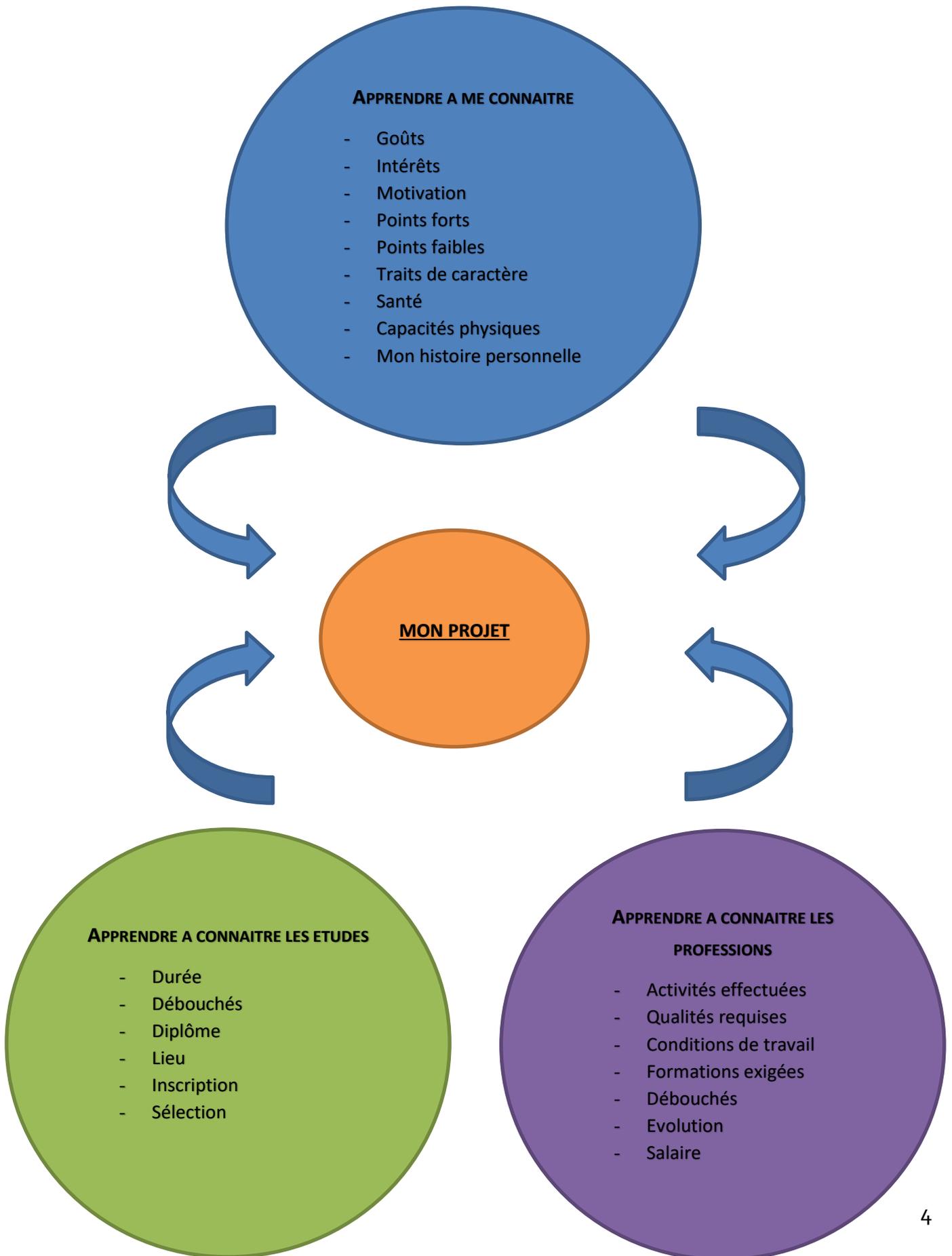
N'oubliez pas de prendre plaisir à échanger sur votre orientation, vos souhaits futurs et de revenir chaque année à l'Atelier 13 et l'Atelier 14 du LPO pour y faire un petit bilan écrit.

Choisissez un travail
que vous aimez
et vous n'aurez pas
à travailler
un seul jour de votre vie

SOMMAIRE

Introduction	p 4
Les sources d'information	p 5
Le calendrier de l'orientation	p 6
Procédure des vœux pendant l'année de 3^{ème} DP	p 7
Les études après la 3^{ème} DP à Monaco	p 8
Un excellent lycée public : le Lycée Rainier III	p 8
Trois voies d'orientation possibles après la 3 ^{ème} DP au Lycée Rainier III	p 8
Fiches détaillées du CIEN	p 8
Tableau des Bacs et CAP au Lycée Rainier III	p 9
Les voies d'orientation	p 10
La Voie Technologique	p 10
- Le Bac Technologique STHR au Lycée Rainier III	p 10
Fiche détaillée du CIEN	p 10
La Voie Professionnelle	p 13
- Deux types de diplômes en voie professionnelle	p 13
- Des passerelles	p 13
- Les Bacs Professionnels et CAP au Lycée Rainier III	p 13
Tableau des Bacs proposés au Lycée Rainier III	p 14
Fiches détaillées du CIEN	p 15
- Les autres Bacs Professionnels et CAP en France	p 22
Liste de Bacs professionnels	p 23
L'apprentissage	p 27
Le contrat d'apprentissage	p 27
La rémunération	p 27
La Cellule Emploi-Jeunes	p 27
Contacts à disposition	p 28

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



Les sources d'information

→ Sur internet

Le **CIDJ** et l'**ONISEP** produisent et diffusent toute l'information sur les formations et les métiers. Ils offrent de nombreux services aux élèves et aux parents.

www.cidj.com

www.onisep.fr

www.onisep-services.fr

lekiosqueenligne.onisep.fr/

Identifiant : 1380003D

Mot de passe : jddrtn32

www.orientation-regionsud.fr/public/collegien

avenirs.onisep.fr/

onisep.tv.onisep.fr (vidéo)



→ Au Collège Charles III

Le **Centre de Documentation et d'Information** (CDI) et la **Conseillère d'Orientation** (G17):

- la base documentaire en ligne du CDI :

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

- le kiosque ONISEP au CDI

- les classeurs du CIDJ au CDI

- IJBox en ligne

- le logiciel GPO Collège

Identifiant : 1380003D

Mot de passe : charles3

- le logiciel PARADE



→ A Monaco

Le **Centre d'Information de l'Education Nationale** (CIEN) met à votre disposition une information variée sur les études, les formations et les professions. Le CIEN propose également le Pass'Sport Culture.

18, avenue des Castelans

(à côté du Stade Louis II)

Tél. 98.98.87.63

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30

<https://cien.gouv.mc/informations-sur-les-etudes>



Le calendrier de l'orientation

1^{er} trimestre

Novembre Décembre	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Visite du CIEN ➤ Conseil de classe du 1^{er} trimestre : 1^{er} bilan scolaire.
----------------------	--

2^{ème} trimestre

Février	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agora de l'Orientation : rencontre avec des professionnels.
Mars	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fiche de dialogue : les élèves et leurs familles indiquent leurs intentions d'orientation. <ul style="list-style-type: none"> - 2nde Spécifique STHR - 2nde 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 Avril	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nombreuses portes ouvertes en lycée et CFA. 2. Visite du Lycée Rainier III pour tous + mini-stage pour ceux 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.

3^{ème} trimestre

Mai	<p>Fiche de dialogue : les élèves et leurs familles indiquent leurs VOEUX D'ORIENTATION définitifs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>2nde Professionnelle</u> : Vœux précisant la spécialité de bac pro et le lycée professionnel choisi. - <u>2nde Spécifique STHR</u>. - <u>1^{ère} année de CAP</u> : Vœux précisant la spécialité de CAP et le lycée professionnel choisi
Juin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conseil de classe du 3^{ème} trimestre : Décision d'orientation. 2. Affectation dans les lycées.
Juin Début Juil.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inscription administrative dans les lycées. ❖ L'inscription au lycée Rainier III se fait via le site https://teleservice.gouv.mc/inscription-lycee/ ❖ Commission d'appel si désaccord.

Procédure des vœux pendant l'année de 3^{ème} DP

Les vœux d'orientation :

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.

Sites d'informations généralistes :

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

Les études après la 3^{ème} DP à Monaco

Un excellent lycée public :

- Le Lycée Rainier III

<https://lycee-rainier3.gouv.mc/orientation>

Inscription en ligne (en juin) :

<https://teleservice.gouv.mc/inscription-lycee/>

3 voies d'orientation possibles après la 3^{ème} DP :

- **2^{nde} Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)** AVEC UN TRES BON DOSSIER DE 3^{EME}DP
- **2^{nde} Professionnelle**
- **1^{ère} année de CAP**

Fiches détaillées du CIEN à télécharger :

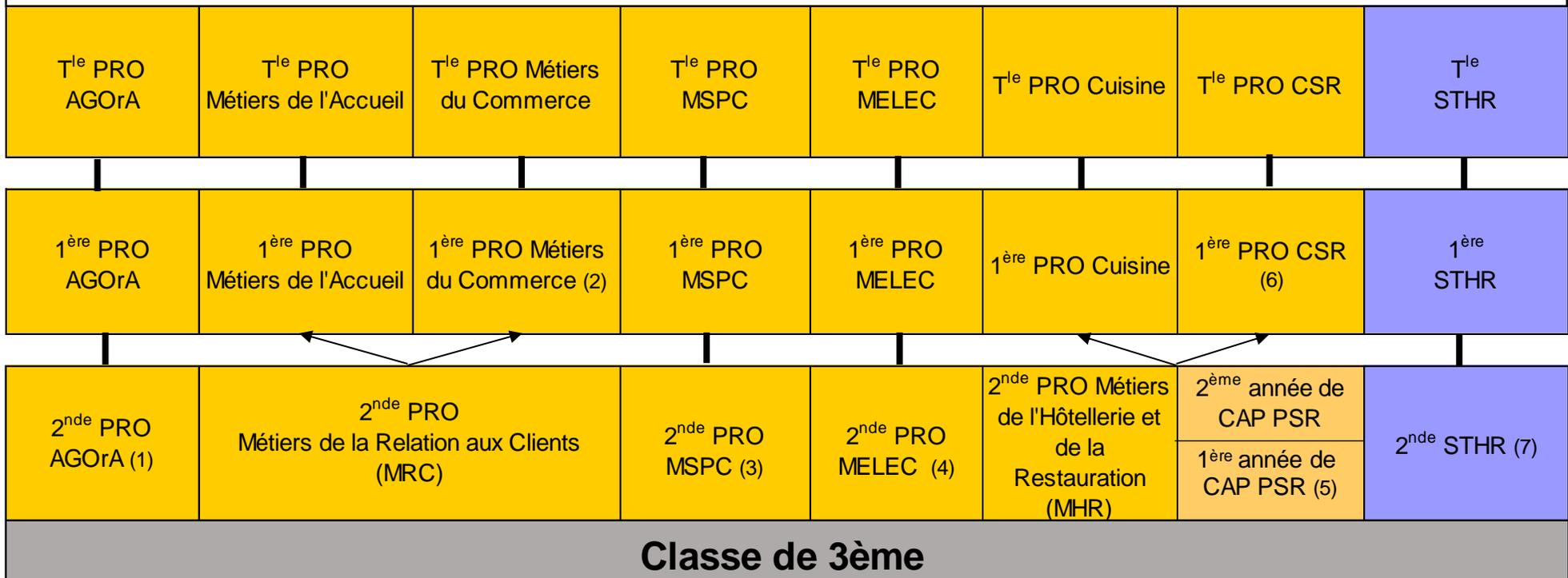
**** Les Bacs Professionnels à Monaco :**

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

**** Le Bac Technologique STHR à Monaco :**

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

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

Le Bac Technologique STHR 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^{ale}). 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^{ale} : 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 ^{ème} STHR		
Enseignements communs	1 ^{ère}	T ^{ème}
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 ^{ème}
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

<u>ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES</u>	<u>Horaires hebdomadaires</u>
Français	4 h
Mathématiques	3 h
Histoire-Géographie	3 h
Langue vivante A (Anglais)	2 h
Langue vivante B Espagnol ou Italien (Autre langue selon effectif)	2 h
ETLV Enseignement Technologique (STS) en Langue vivante	1 h
Sciences et Technologie du Numérique	1 h
Economie et Gestion hôtelière	2 h
Education Physique et Sportive	2 h
Enseignement Scientifique Alimentation- Environnement (ESAE)	1 h
Sciences et Technologies Hôtelières (STH)	2 h
Sciences et Technologies des Services (STS)	4 h
Sciences et Technologies Culinaires (STC)	4 h

Stage : 4 semaines

Programme et épreuves au 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>

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 du 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 :

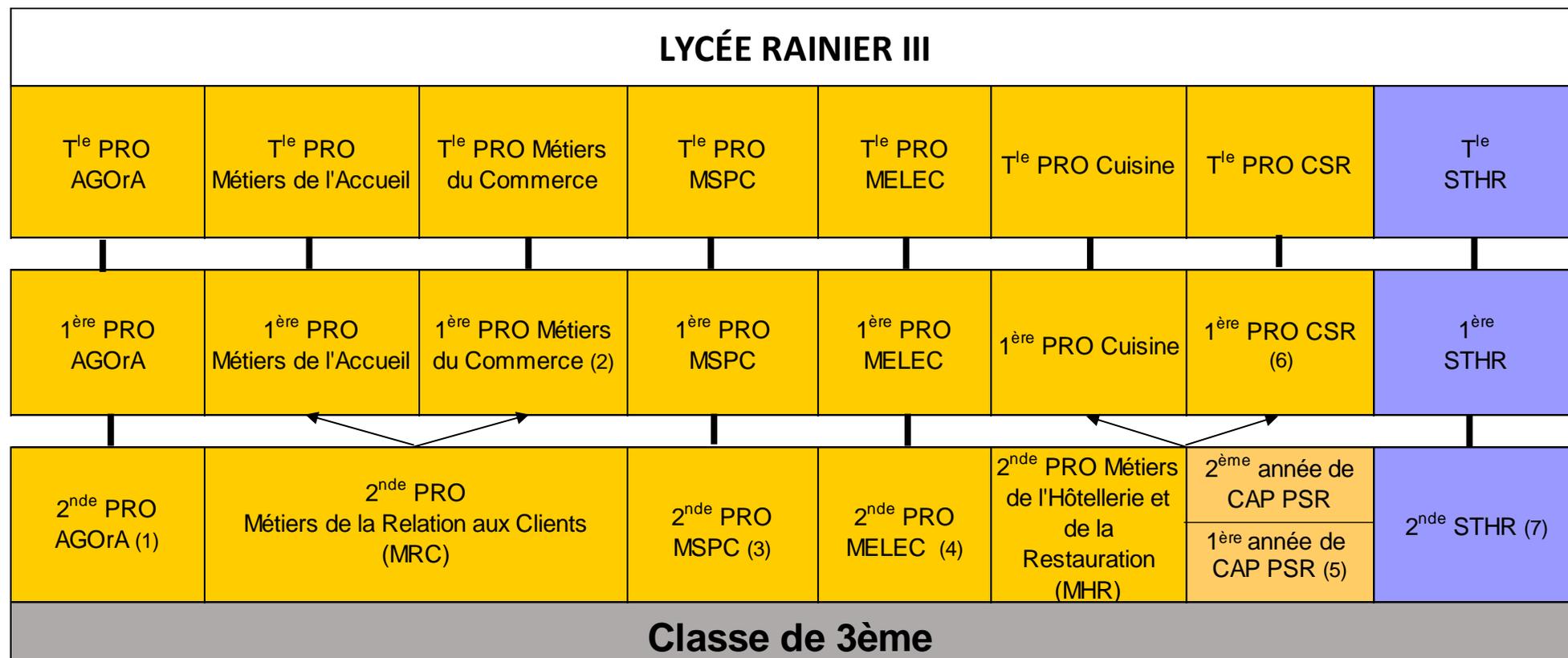
- [Bac pro Assistance à la Gestion des Organisations \(AGOrA\)](#)
- [Bac pro Métiers de l'Accueil](#)
- [Bac pro Métiers du Commerce et de la Vente \(animation et gestion de l'espace commercial\)](#)
*La 2^{nde} pro est commune aux séries « ACCUEIL » et « COMMERCE », elle s'appelle :
2^{nde} pro Métiers 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 \(rapide, collective, cafétéria\)](#)

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

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 2^{de} 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'escale 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 6^{ème} étage (Bureau G17)

Tel : +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/
- <https://www.onisep.fr/formation#apres-la-3%E1%B5%89-la-voie-professionnelle>

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

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

Liste des 2^{dés} 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 agencieur

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 merchandising 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

L'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.

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

Information sur les études en alternance à Monaco

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

Contactez la Cellule Emploi Jeunes :

17 rue Princesse Florestine

98000 MONACO

Tél : 98 98 41 78

cej@gouv.mc

Contacts à disposition

La Conseillère d'Orientation du Collège Charles III :

Mme Mélanie AVRILAUD

Bureau G17, au 6^{ème} étage

Tél : **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. 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/>



Pour approfondir...

(je clique sur l'image)

NOUVELLE VOIE PRO

→ 5 ÉTAPES POUR RÉUSSIR DANS LA VOIE PROFESSIONNELLE



ÉTAPE 1



ÉTAPE 2



ÉTAPE 3



ÉTAPE 4



ÉTAPE 5

Je m'interroge



→ La voie pro se transforme

→ Quiz sur la voie pro

→ La voie pro, est-ce pour moi ?

→ Portraits de pros

→ Jeunes et professionnels

→ Je contacte un conseiller

Je découvre



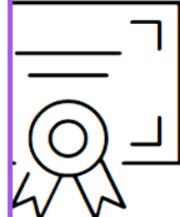
Je choisis



Je vis ma voie pro



Je réussis



A series of 20 horizontal dashed lines for writing, followed by a solid horizontal line at the bottom.