



Aristide Briand

LYCÉE PROFESSIONNEL

# Lycée Aristide-Briand



## Livret d'accueil année scolaire 2020-2021

Lycée professionnel Aristide-Briand 12 rue du Barrage - BP 30040 - 67301 Schiltigheim cedex  
Tél. 03 90 22 25 00 - Fax : 03 90 22 25 09 - E-mail : ce.0670062D@ac-strasbourg.fr  
site internet : [www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr](http://www.lyc-briand-schiltigheim.ac-strasbourg.fr)



# L'essentiel sur le lycée

Le lycée professionnel Aristide-Briand forme près de 600 élèves, répartis en 23 classes. Il est composé de trois filières professionnelles et d'une classe de 3<sup>ème</sup> prépa métiers.

## LES METIERS DE L'HOTELLERIE ET RESTAURATION

### Diplômes proposés

- ⇒ BAC PRO Restauration Mention Européenne (anglais-allemand)  
les deux options sont préparées en seconde ,  
le choix s'effectue en fin de seconde
  - Option Cuisine
  - Option Commercialisation et Service en Restauration
- ⇒ CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant
- ⇒ CAP Cuisinier
- ⇒ CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collectivité, cafétéria)

### Formation aux métiers

- ⇒ de premier commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine.
- ⇒ d'agent polyvalent, de serveur, de chef de rang, de maître d'hôtel.



## LES BIOTECHNOLOGIES

---



### ***Diplômes proposés***

- ⇒ BAC PRO Bio Industries de Transformation
- ⇒ CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif

### ***Formation aux métiers***

- ⇒ d'opérateur de production dans les entreprises agroalimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques.
- ⇒ d'assistant en milieu familial ou collectif.

## LES METIERS DE LA RELATION CLIENT

### **Diplômes proposés :**

- ⇒ BAC PRO en seconde commune : métiers relation client
- ⇒ BAC PRO Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial (en classe de première)
- ⇒ BAC PRO Commerce (en classe de terminale 20-21)
- ⇒ BAC PRO Métiers de l'accueil ( en classe de première)
- Accueil Relation Clients-Usagers (en classe de terminale 20-21)
- ⇒ CAP Equipier polyvalent du commerce (seconde CAP 20-21)
- CAP :Employé de Vente Spécialisé TERMINALE 20-21
  - Option Produits d'Équipements Courants
  - Option Produits Alimentaires



### **Formation aux métiers**

- ⇒ de vendeur qualifié, responsable de stand ou second de rayon, hôte(sse) d'accueil dans différents secteurs.
- Avec de l'expérience, les emplois peuvent évoluer vers un accroissement de responsabilités, ou vers la création ou la création d'une unité commerciale.

## LA 3<sup>e</sup> PRÉPA-METIERS

La formation s'adresse à des élèves volontaires issus de 4<sup>ème</sup> de collège. L'objectif est de faire découvrir différents champs professionnels à des élèves qui se destinent, à l'issue de cette classe, à la préparation d'un CAP, éventuellement d'un BAC PRO sous statut scolaire ou d'apprentissage.

### **L'objectif est de :**

1. redonner aux élèves le goût de la réussite
  - en leur permettant de découvrir l'univers des métiers et des voies de formation (six heures par semaines consacrées à la découverte de différents univers professionnels)
  - en renforçant les acquis de base pour leur permettre d'atteindre les compétences du socle Commun.
2. permettre à l'élève d'accéder, après la 3<sup>ème</sup>, à un premier diplôme qualifiant (BAC PRO, CAP).

## L'ULIS-PRO (unités localisées pour l'inclusion scolaire)

Les ULIS accueillent des élèves dont le handicap ne permet pas d'envisager une scolarisation individuelle continue dans une classe ordinaire mais qui peuvent bénéficier, dans le cadre d'un établissement scolaire, d'une scolarisation adaptée. Les ULIS permettent la mise en œuvre des projets personnalisés de scolarisation, avec une prise en charge de 13 élèves maximum par une enseignante référente assistée de deux AVS.

## LA FORMATION POUR ADULTES

Dans le cadre du GRETA, le lycée accueille des adultes dans les domaines de la Restauration et des Services.