



Les Guides 2011

pour construire son avenir



Après la

3^e

Sommaire

Après la 3^e



www.onisep.fr

- 4 Informez-vous pour bien choisir**
- 6 Le calendrier de l'orientation**
- 8 Entrer au lycée général et technologique**
 - 9 La 2^e générale et technologique
 - 12 Le sport dans la scolarité au lycée
 - 14 Les bacs généraux et technologiques
 - 16 Les lycées d'enseignement général et technologique publics
 - 18 Les lycées d'enseignement général et technologique privés
- 21 Entrer au lycée professionnel ou en centre de formation d'apprentis**
 - 21 Le bac professionnel
 - 22 Le bac professionnel agricole
 - 22 Le CAP
 - 24 L'apprentissage : mode d'emploi
 - 25 Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans
 - 34 Lycées professionnels publics
 - 36 Lycées professionnels privés
 - 38 CAP au développement
 - 40 Autres possibilités
- 41 Adresses utiles**

centre d'information
et d'orientation
Nouméa

Le Centre d'Information et d'Orientation

Le Centre d'information et d'Orientation de Nouméa et ses quatre antennes réparties sur le territoire est un service public gratuit de l'Éducation Nationale. Il accueille tout public à la recherche d'informations et de conseils sur les études, les diplômes, les concours et les professions. Vous pouvez y consulter librement la documentation du kiosque ONISEP, ou être reçu en entretien individuel par un conseiller d'orientation-psychologue. Le CIO et ses antennes travaillent également en étroite collaboration avec les collèges et lycées publics afin d'accompagner les élèves dans leurs projets scolaires et professionnels (contacts page 41).

Mini lexique

CAP	Certificat d'Aptitude Professionnelle
BAC PRO	Baccalauréat Professionnel
BP	Brevet Professionnel

MC	Mention Complémentaire
BTS	Brevet de Technicien Supérieur

Source :  onisep

En Nouvelle-Calédonie

Directeur de publication : Le Vice-Recteur, Yves MELET

Conception et rédaction : SAIO (Service Académique d'Information et d'Orientation)

Réalisation : repère - Impression : Artypo

Informez-vous pour bien choisir

Pour préparer votre choix d'orientation après la 3^e, vous devez réfléchir et vous informer. Quelques pistes pour vous aider :

Dialoguez avec les personnes-ressources

Le professeur principal vous accompagne tout au long de votre démarche d'orientation. Il vous propose un entretien personnalisé d'orientation. Si vous le souhaitez, le conseiller d'orientation-psychologue peut vous apporter un conseil spécialisé dans le cadre d'un entretien d'orientation approfondi. Vous pouvez aussi consulter les autres professeurs, le professeur documentaliste, le conseiller principal d'éducation (CPE), le chef d'établissement... Pensez aussi à interroger d'anciens élèves.

Fréquentez les lieux-ressources

Rendez-vous aux journées portes ouvertes des établissements pour découvrir les lycées, les méthodes de travail, les nouveautés par rapport au collège, etc. Cette démarche vous aidera à clarifier votre choix. Allez au centre de documentation et d'information (CDI) de votre collège ou au centre d'information et d'orientation (CIO). Vous y trouverez des documents sur les études et les métiers.

Consultez les collections et le site de l'ONISEP : www.onisep.fr

- La collection « voie pro » présente les formations et les métiers de la voie professionnelle, par secteurs.
- La collection « Fiches métiers » présente 530 fiches métiers : activités professionnelles, conditions de travail, profil, débouchés, études...
- La collection « Parcours » présente les métiers d'un secteur, leur environnement et les formations (après le bac) qui y conduisent.

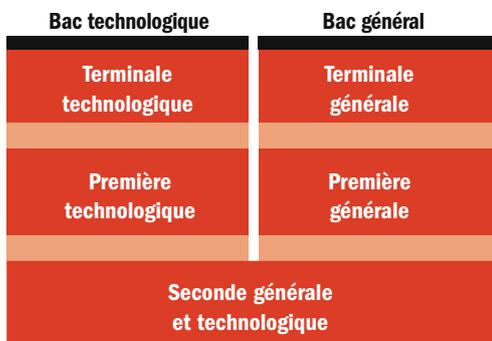


Les formations après la 3^e

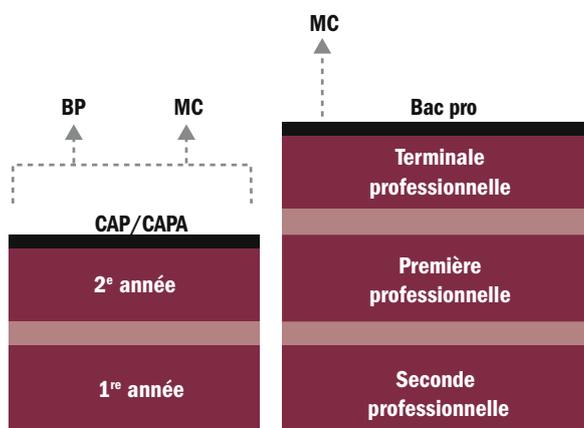
Après la 3^e, vous pouvez vous diriger vers :

- la voie professionnelle, pour préparer un bac pro ou un CAP ;
- la voie générale ou technologique, pour préparer un bac général ou un bac technologique.

VOIES GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE



VOIE PROFESSIONNELLE sous statut lycéen ou sous statut apprenti



Après la 3^e

Passerelles

Pour permettre des parcours réversibles entre les différentes voies, et pour éviter des choix figés, il existe des possibilités de stages passerelles en fonction de son profil. Voir page 10.

La classe de 3^e est une année importante pour vous.

Vous devez, en effet, avec l'aide de votre professeur principal :

> formuler des choix : voie générale et technologique ou voie professionnelle :

> puis faire des demandes d'affectation.

> procéder à votre inscription.

Votre décision engagera l'année à venir, mais aussi, les années suivantes.

Le calendrier de l'orien

Au **1^{er} trimestre** (Février à Mai), vous avez commencé à réfléchir à vos projets.

Au **2^e trimestre** (Juin à Août), vous indiquez votre (ou vos) souhait(s) provisoire(s).

Et au **3^e trimestre** (Septembre à Novembre), vous formulez votre (ou vos) demande(s) et vous faites votre inscription, dès les résultats de l'affectation.

Au 2^e trimestre

Juillet

Vos souhaits provisoires

Vous indiquerez votre (ou vos) demande(s) provisoire(s) sur le **dossier d'orientation et d'affectation** ❶ (encore appelée fiche-navette, fiche de liaison) remise par le collège :

- 2^{de} générale et technologique ;
- 2^{de} professionnelle ;
- 1^{re} année de CAP/CAPA (agricole) ;
- redoublement
- autres poursuites d'études (apprentissage, maisons familiales et rurales...)

Août-Septembre

Les propositions provisoires du conseil de classe

Le conseil de classe formule une proposition provisoire d'orientation. Cette proposition constitue la base d'un **dialogue avec votre professeur principal et le conseiller d'orientation-psychologue (COP) en vue d'un choix définitif.**

❶ Dossier d'orientation et d'affectation

Il est présent lors des différentes phases d'orientation. Il permet à l'élève et à sa famille d'indiquer les souhaits provisoires d'orientation (au 2^{ème} trimestre) et les demandes définitives (au 3^{ème} trimestre). Y sont notées également les propositions du conseil de classe et la décision d'orientation du chef d'établissement, voire celle de la commission d'appel. Ce document a une valeur juridique.

❷ La demande d'affectation

En fonction de sa ou ses demandes d'orientation (2^{de} générale et technologique ; 2^{de} professionnelle), l'élève indique pour chacune d'elles, ses vœux : enseignements d'exploration et/ou spécialités professionnelles qu'il souhaite suivre, ainsi que les établissements qu'il voudrait intégrer, par ordre de préférence.

Pour les autres demandes d'inscription, exemple en centre de formation d'apprentis, c'est l'élève qui contacte directement l'établissement de son choix.

tation de la classe de 3^e

Au 3^e trimestre

Octobre

Votre demande d'orientation

Vous faites votre (ou vos) demande(s) d'orientation en complétant le **dossier d'orientation et d'affectation ①**.

Votre demande d'affectation

Vous devrez remplir aussi **une demande d'affectation ②** (établissements souhaités et formations précises demandées).

Important : présenter un dossier pour intégrer une formation n'assure pas automatiquement une place dans un établissement.

Novembre

La décision d'orientation du chef d'établissement

Le conseil de classe formule une proposition d'orientation, sur la base de votre ou de vos demandes d'orientation :

- **si elle est conforme à votre demande**, la proposition d'orientation devient alors une décision d'orientation, notifiée par le chef d'établissement ;
- **si elle est différente**, le chef d'établissement prend la décision définitive, après un entretien avec votre famille ;
- si le désaccord persiste après cette entrevue, votre famille peut demander un recours (dans un délai de 3 jours suivant la décision) auprès d'**une commission d'appel ③** qui décidera.

A savoir : c'est à vous et à votre famille que revient le choix des enseignements d'exploration et des spécialités de diplômes professionnels. Votre demande sera satisfaite dans la limite des capacités d'accueil.

Décembre

Votre affectation

Début décembre, vous recevez votre **notification d'affectation ④** en lycée.

Votre inscription

Après réception de votre notification d'affectation, **vous et votre famille devez impérativement procéder à votre inscription ⑤** dans le lycée indiqué, afin d'être certain d'avoir votre place à la rentrée.

IMPORTANT : RESTEZ TOUJOURS JOIGNABLE EN DONNANT A VOTRE ETABLISSEMENT VOS COORDONNEES TELEPHONIQUES.

③ Commission d'appel

En cas de désaccord sur l'orientation définitive prononcée par le principal du collège, la famille de l'élève peut faire appel, dans un délai de 3 jours ouvrables après la notification de la décision. Elle joint alors au dossier d'orientation une lettre adressée au président de la commission d'appel expliquant les motifs de l'appel et/ou demandant à être entendue par la commission. La famille peut également se faire représenter.

④ Notification d'affectation

Elle indique dans quel établissement vous serez affecté. **L'affectation est informatisée** ; elle prend en compte plusieurs éléments : la décision d'orientation du collège ou de la commission d'appel ; l'ordre des vœux de l'élève et de sa famille ; les résultats scolaires de l'élève (dans certains cas) ; les capacités d'accueil.

Il est important de bien connaître les règles du jeu, de bien s'informer.

Attention : cette notification n'équivaut pas à une « inscription ».

⑤ Inscription

Un dossier vous est remis par le lycée à la suite de la procédure d'affectation. Le contenu du dossier d'inscription varie d'un lycée à l'autre. En général, sont demandés à la famille : le formulaire de demande d'inscription dûment complété ; le certificat de sortie du chef d'établissement d'origine indiquant la décision de fin d'année ; les bulletins trimestriels de l'année de 3^eme ; un justificatif de domicile ; des photos d'identité de l'élève. **Vous devez impérativement remettre ce dossier au lycée avant de partir en vacances**, sous peine de voir la place qui vous a été attribuée proposée à un autre élève.

Entrer au lycée général et technologique

Préparer, en 3 ans (2^{de}, 1^{re} et terminale), un bac général ou technologique qui vous ouvrira les portes de l'enseignement supérieur, tel est l'objectif des voies générale et technologique.

En 2^{de} générale et technologique : réfléchir pour choisir une série de 1^{re}

La classe de 2^{de} générale et technologique est une vraie classe de détermination. Son objectif : vous permettre de mûrir et préciser vos choix en vue d'une orientation en classe de 1^{re} générale ou technologique.

Votre emploi du temps comportera une part très importante d'enseignements communs à tous les élèves (80 % du total des enseignements) pour vous donner une culture générale commune. S'y ajoutent 2 enseignements d'exploration au choix (d'une durée de 1 h 30 chacun) pour préparer, en connaissance de cause, votre choix de série de 1^{re}. Ils vous permettront : 1/ de découvrir de nouveaux domaines disciplinaires et les activités qui y sont associées ; 2/ de vous informer sur les cursus possibles en 1^{re} et en terminale, comme dans l'enseignement supérieur ; 3/ de connaître et d'identifier les activités professionnelles liés à vos choix.

À noter : l'accès en classe de 1^{re} n'est conditionné par aucun choix d'enseignement d'exploration particulier.

En 1^{re} : commencer à « caractériser » ses études

La classe de 1^{re} est un moment clé pour amorcer sa spécialisation sans s'enfermer dans des choix figés.

- **En 1^{re} générale** : avec environ 60 % de l'emploi du temps consacrés à des enseignements communs aux séries ES, L et S, cette classe conserve une part importante de culture générale, ce qui rend plus facile d'éventuels changements de séries.

Ce tronc commun (en français, langues, histoire-géographie...) facilite, pour les élèves qui le souhaitent, des changements d'orientation en cours ou en fin d'année scolaire, pour passer d'une série à l'autre.

Quant aux enseignements spécifiques à chaque série (soit 40 % de l'emploi du temps hebdomadaire), ils constituent une première étape vers une spécialisation plus poussée du bac, qui interviendra en terminale, en vue d'une poursuite d'études supérieures.

- **En 1^{re} technologique** : les enseignements généraux (français, langues, histoire-géo...), permettent de consolider les savoirs fondamentaux en donnant à tous les élèves des repères culturels et historiques. Cela vous permet, si vous le souhaitez, de changer de série ou de voie, en cours ou en fin d'année, sous certaines conditions.

Les formations technologiques sont organisées dès la 1^{re} par grands domaines : sciences de la gestion, sciences et technologies industrielles et du développement durable, santé et social.

La série technologique industrielle rénovée (STI2D) réserve une part importante aux enseignements technologiques transversaux à côté des enseignements spécifiques à chaque spécialité. Dans toutes les séries, l'emploi du temps privilégie les enseignements technologiques, notamment par le biais d'études de cas concrets.

En terminale : préparer ses études supérieures

- **En terminale générale** : à côté des enseignements communs (qui ont une part réduite), les élèves suivent des enseignements spécifiques à leur série (de 60 à 70 % du total des enseignements hebdomadaires). Certains enseignements spécifiques, appelés « enseignements de spécialité » sont optionnels : ils donnent un profil particulier à vos études.

- **En terminale technologique** : dans les séries technologiques, à côté des enseignements généraux, les élèves de terminale suivent des enseignements technologiques spécifiques à la série choisie en 1^{re} : STG, STI2D, ST2S*. Objectifs : élargir les possibilités de poursuite d'études et favoriser la réussite dans l'enseignement supérieur. ■

* Hors série STAV

La 2^{de} générale et technologique

Cette première année de lycée va vous permettre d'explorer des domaines d'études, avant de vous déterminer et d'aborder les classes de 1^{re} et de terminale générales et technologiques. Son objectif : vous donner une culture générale commune, vous permettre de tester vos goûts et vos aptitudes en découvrant de nouvelles disciplines, avant de poursuivre vers un bac général ou technologique.

8 enseignements obligatoires communs à tous les élèves :

■ Français

4 grands genres littéraires (roman, théâtre, poésie, écrits d'argumentation) sont étudiés à différents moments de l'histoire littéraire (entre les XVII^e et XX^e siècles) à travers des groupements de textes et des œuvres complètes. En vue des épreuves du baccalauréat, la pratique du commentaire de texte (écrit et oral) et de l'écriture d'invention est approfondie, et la dissertation littéraire est abordée.

■ Histoire-géographie

L'histoire des Européens est replacée dans celle du monde, de l'Antiquité au milieu du XIX^e siècle.

En géographie, le programme (qui propose 4 thèmes), est centré sur les questions de développement durable.

■ Langues vivantes étrangères (LV1 et LV2)

L'organisation en groupes de compétences facilite le travail sur la communication, notamment l'expression orale. Les baladeurs numériques permettent un travail personnalisé et plus autonome.

■ Mathématiques

Organisées autour de 3 domaines (fonctions ; géométrie ; statistiques et probabilités), les activités mathématiques sont diversifiées : chercher, expérimenter, en particulier à l'aide d'outils logiciels ; appliquer des techniques et mettre en œuvre des algorithmes ; raisonner, démontrer ; expliquer oralement une démarche, communiquer un résultat, à l'oral ou par écrit.

■ Physique-chimie

3 thèmes centraux (la santé ; la pratique du sport ; l'Univers) permettent d'aborder de grandes questions de société et proposent une perspective historique, tout en dispensant des connaissances scientifiques. Une place importante est donnée à la démarche scientifique et à l'approche expérimentale.

■ Sciences de la vie et de la Terre (SVT)

Les 3 thématiques (la Terre dans l'Univers, la vie et l'évolution du vivant ; les enjeux planétaires contemporains ; le corps humain et la santé) traitent des grands problèmes auxquels l'humanité d'aujourd'hui se trouve confrontée. C'est l'occasion de travailler les méthodes d'argumentation des sciences.

■ Éducation physique et sportive (EPS)

L'EPS offre une pratique adaptée et diversifiée d'activités physiques sportives et artistiques. Elle permet à chaque élève de développer et mobiliser ses ressources pour enrichir sa motricité, ainsi que d'entretenir sa santé.

■ Éducation civique, juridique et sociale (ECJS)

À travers des études concrètes, la question des règles collectives qui organisent la vie de tous en société et fondent l'État, est explorée.

2 enseignements d'exploration, dont un 1^{er} enseignement d'économie au choix parmi :

■ Sciences économiques et sociales

Découvrir les savoirs et méthodes spécifiques à la science économique et à la sociologie, à partir de quelques grandes problématiques contemporaines (consommation des ménages, production des entreprises...).

■ Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion

Découvrir les notions fondamentales de l'économie et de la gestion par l'observation et l'étude de structures concrètes et proches des élèves (entreprises, associations...).

et un 2^d enseignement, différent du 1^{er}, au choix parmi :

■ Biotechnologies

Découvrir les protocoles expérimentaux et les procédés bio-industriels liés aux biotechnologies ; aborder les questions de qualité et de sécurité biologiques ; réfléchir à la place des sciences et des biotechnologies dans la société actuelle.

■ Création et activités artistiques (arts visuels ou arts du son ou arts du spectacle ou patrimoines)

Explorer divers lieux et formes en relation avec la création artistique contemporaine ; apprécier les enjeux économiques, humains et sociaux de l'art ; découvrir la réalité des formations et métiers artistiques et culturels.

■ Création et innovation technologiques *

Comprendre la conception d'un produit ou d'un système technique, faisant appel à des principes innovants et répondant aux exigences du développement durable ; explorer de manière active, et à partir d'exemples concrets, des domaines techniques et des méthodes d'innovation.

■ Écologie, agronomie, territoire et développement durable

S'initier aux sciences biologiques, aux méthodes de production animale et végétale, à l'écologie. Par exemple, au travers des prélèvements et des analyses d'échantillons issus d'animaux ou de végétaux, l'étude des ressources naturelles, l'étude du patrimoine...

■ Éducation physique et sportive

Suivre une formation pratique, exigeante et rigoureuse dans le domaine des activités physiques, sportives et artistiques ; découvrir les métiers du sport et les études supérieures qui y conduisent.

■ Langues et cultures de l'Antiquité : latin ou grec

Explorer 3 sujets d'étude : l'homme romain/grec, le monde romain/grec, les figures héroïques et mythologiques ; pratiquer la lecture des textes, notamment un extrait significatif d'une oeuvre intégrale.

■ Langue vivante 3 étrangère ou régionale

Découvrir une langue nouvelle et une autre culture ; acquérir les bases de la communication orale et écrite ainsi qu'un nouveau système graphique pour certaines langues.

■ Littérature et société

Connaître les enjeux, la variété et l'intérêt d'une formation littéraire et humaniste ; percevoir les interactions entre la

littérature, l'histoire et la société ; explorer la diversité des cursus et des activités professionnelles liées aux études littéraires.

■ Méthodes et pratiques scientifiques

Se familiariser avec les démarches scientifiques autour de projets impliquant les mathématiques, les sciences de la vie et de la Terre, la physique et la chimie ; comprendre l'apport et la place des sciences dans les grandes questions de société ; découvrir certains métiers et formations scientifiques.

■ Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion

Si non choisi en 1^{er} choix.

■ Santé et social

Découvrir les liens entre la santé et le bien-être social ; aborder la préservation de la santé de la population et de la protection sociale ; explorer les métiers du médical, du paramédical et du social.

■ Sciences de l'ingénieur *

Analyser comment des produits ou des systèmes complexes répondent à des besoins sociétaux à travers la question du développement durable ; découvrir les objectifs et les méthodes de travail propres aux sciences de l'ingénieur.

■ Sciences économiques et sociales

Si non choisi en 1^{er} choix.

■ Sciences et laboratoire

Découvrir et pratiquer des activités scientifiques en laboratoire ; apprendre à connaître et à utiliser des méthodologies et des outils propres aux différentes disciplines scientifiques concernées (physique, chimie, biochimie, etc.).

*Cas particuliers : pour les élèves intéressés par les enseignements technologiques, possibilité de choisir 3 enseignements d'exploration au lieu de 2 : Sciences de l'ingénieur + création et innovation technologiques au lycée Jules Garnier.

1 enseignement facultatif

En 2^{de} générale et technologique, 1 enseignement à choisir parmi : latin ; grec ; LV3 étrangère ou régionale ; arts (arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou histoire des arts ou musique ou théâtre) ; EPS.

À noter : un même enseignement ne peut être choisi au titre des enseignements d'exploration et de l'enseignement facultatif.

1 accompagnement personnalisé pour tous les élèves

2 heures par semaine sont consacrées à :

- du **soutien** pour surmonter les premières difficultés éventuelles afin de ne pas perdre pied ;
- de l'**approfondissement** pour aborder certaines matières de manière différente ;
- de l'**aide à l'orientation** pour découvrir les métiers et les formations qui y mènent.

INFO +

Un tutorat et des stages pour faciliter vos choix d'orientation et de formation

Si vous le souhaitez, vous pouvez bénéficier d'un **tuteur** pour vous conseiller et vous guider dans votre parcours de formation et vos choix d'orientation.

Pour consolider vos connaissances, améliorer vos méthodes de travail ou encore pour éviter un redoublement, vous pouvez, et notamment si le conseil de classe l'a recommandé, suivre un **stage de remise à niveau** organisé au cours de l'année scolaire ou pendant les vacances.

Pour les élèves qui souhaitent changer de voie (passer de la voie générale et technologique à la voie professionnelle et *vice versa*), et après avis du conseil de classe, des **stages passerelles** peuvent être organisés pour acquérir les compléments d'enseignement indispensables au changement d'orientation. Ces stages concernent en priorité les élèves de 1^{re} générale et technologique, éventuellement les élèves de 2^{de}, et exceptionnellement les élèves de terminale.

INFO +

Sections européennes



Les sections européennes sont présentes en lycée général et technologique et en lycée professionnel (LP). Le niveau en langue vivante (anglais) et la motivation sont déterminants pour y accéder.

Au programme : les mêmes matières que pour les autres élèves de 2^{de}, mais l'enseignement de l'une d'elles se fait en partie en anglais (discipline non linguistique – DNL). Ainsi, la scolarité suivie, peut, sous certaines conditions, permettre l'attribution de la mention « section européenne » sur le diplôme du bac obtenu.

• Se renseigner auprès des établissements offrant cette possibilité (cf : liste des établissements à partir de la page 16).

Enseignements et horaires en 2^{de} générale et technologique

Enseignements communs obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français	4 h
Histoire-géographie	3 h
LV1 et LV2 étrangère ou régionale (a)	5 h 30
Mathématiques	4 h
Physique-chimie	3 h
Sciences de la vie et de la Terre	1 h 30
EPS	2 h
ECJS (b)	0 h 30
Accompagnement personnalisé	2 h
Heures de vie de classe	10 h annuelles
Deux enseignements d'exploration, avec :	
Un premier enseignement d'exploration au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion	1 h 30
Un second enseignement d'exploration, différent du 1^{er} enseignement retenu, au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion	1 h 30
Santé et social	1 h 30
Biotechnologies	1 h 30
Sciences et laboratoire	1 h 30
Littérature et société	1 h 30
Sciences de l'ingénieur	1 h 30
Méthodes et pratiques scientifiques	1 h 30
Création et innovation technologiques	1 h 30
Création et activités artistiques : au choix parmi arts visuels ou arts du son ou arts du spectacle ou patrimoines	1 h 30
Langues et cultures de l'Antiquité : latin, grec	3 h
Langues vivante 3 étrangère ou régionale (a)	3 h
Écologie, agronomie, territoire et développement durable (d)	3 h
Pour les élèves intéressés par les technologies, possibilité de choisir 3 enseignements d'exploration , dont :	
D'une part, un enseignement au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales	1 h 30
ou Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion	1 h 30
D'autre part, les deux enseignements d'exploration ci-dessous :	
Sciences de l'ingénieur	1 h 30
Création et innovation technologiques	1 h 30
Pour les élèves intéressés par le sport, possibilité de choisir le seul enseignement d'exploration :	
EPS (c)	5 h
Enseignements facultatifs, un au choix parmi :	
Langues et cultures de l'Antiquité : latin, grec	3 h
LV3 étrangère ou régionale (a)	3 h
Arts : au choix parmi arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou histoire des arts ou musique ou théâtre	3 h
EPS	3 h

NB : un même enseignement ne peut être choisi au titre des enseignements d'exploration et des enseignements facultatifs.

(a) Enseignement auquel peut s'ajouter une heure avec un assistant de langue.

(b) Cet enseignement est pratiqué en groupe à effectif réduit.

(c) Cet enseignement ne peut se cumuler avec l'enseignement facultatif d'EPS.

(d) Enseignement assuré uniquement dans les lycées d'enseignement général et technologique agricole.

Le sport dans la scolarité au lycée

Il existe différentes possibilités de pratiquer du sport au lycée. En plus des enseignements obligatoires ou facultatifs, des dispositifs permettent de mener de front ses études et une pratique intensive dans une discipline sportive, y compris au plus haut niveau de compétition.

La pratique sportive dans les enseignements obligatoires

La durée de l'enseignement obligatoire d'éducation physique et sportive (EPS) varie de 2 à 3 heures hebdomadaires selon les diplômes visés (2 h en seconde générale et technologique et en BEP, 2 à 3 h en Bac Pro et 2 h 30 en CAP). Son évaluation comprend plusieurs épreuves à l'examen (coef. 2 au bac général et technologique, coef. 1 en CAP, Bac Pro). En plus de cet enseignement obligatoire, vous pouvez intensifier votre pratique sportive dans le cadre d'un enseignement facultatif ou d'autres dispositifs.

En seconde générale et technologique, vous pouvez choisir : L'enseignement d'exploration EPS comme unique enseignement d'exploration (exclusivement aux lycées Jules Garnier et Do Kamo)

Les sections sportives au lycée Jules Garnier

Ces sections peuvent donner à l'élève la possibilité de concilier études et pratiques sportives renforcées. L'admission se fait en fonction :

- des décisions d'orientation :

- vers la voie générale et technologique avec un couple d'enseignements d'exploration existant dans l'établissement à l'exception de l'enseignement d'exploration EPS

- vers la voie professionnelle, avec une spécialité offerte dans l'établissement.

- Et du niveau sportif (épreuves sportives en lien avec les fédérations ou les ligues concernées par chaque discipline), après validation par la Direction de la Jeunesse et Sports de la Nouvelle-Calédonie. Trois disciplines sont proposées :

- **Football**
- **Athlétisme**
- **Rugby**

La Classe Sport à Horaire aménagé du Lycée La Pérouse :

Elle permet à des jeunes sportifs admis aux centres territoriaux d'entraînement de concilier une pratique sportive intensive avec la réussite de leur projet d'étude. Elle concerne toutes les autres disciplines sportives confondues : **triathlon, voile, tennis**, etc...

L'admission se fait :

- après sélection du niveau sportif par la Direction de la Jeunesse et Sports en fonction de la décision d'orientation vers la voie générale et technologique

- et après étude du dossier scolaire.

Les élèves intéressés devront exprimer le choix de la classe sport à horaire aménagé (CSHAM) sans autre enseignement d'exploration : les 5 heures hebdomadaires sont consacrées à la pratique sportive disciplinaire (hors pratique sportive du lycée).

Attention, pour les sections sportives et la classe sport à horaire aménagé, l'affectation est liée à la carte scolaire, tout élève ne dépendant pas du secteur de recrutement du lycée concerné devra formuler une demande de dérogation. Pour plus d'informations se renseigner auprès de votre établissement.

La pratique sportive dans le cadre de l'Association Sportive (AS)

Adhérer à l'association sportive de son établissement permet de pratiquer une ou plusieurs activités sportives généralement le mercredi après-midi et de participer à des rencontres sportives diversifiées de niveau local à national (championnats de France de l'UNSS : Union Nationale du Sport Scolaire).

Les bacs généraux et technologiques

Il existe 3 séries de bacs généraux et 4 séries de bacs technologiques en Nouvelle-Calédonie. Quelques éléments de comparaison pour vous aider à choisir la vôtre en connaissance de cause.

Les bacs généraux

■ Bac économique et social (ES)

Principaux enseignements

Sciences économiques et sociales ; mathématiques ; histoire-géographie ; économie approfondie ; sciences sociales et politiques.

Poursuite d'études

Principalement à l'université pour une durée moyenne de 5 ans après le bac, en administration économique et sociale (AES), droit, lettres, langues, histoire, sociologie, sciences politiques, mais aussi en classes prépa, en écoles de commerce et en écoles spécialisées.

Débouchés

Dans l'enseignement, le droit, la gestion, la comptabilité, le commerce, la communication, le social...

■ Bac littéraire (L)

Principaux enseignements

Philosophie ; français, littérature ; littérature étrangère en langue étrangère ; langues (vivantes et/ou anciennes) ; histoire-géographie ; arts ; droit et grands enjeux du monde contemporain...

Poursuite d'études

Principalement à l'université pour une durée moyenne de 5 ans après le bac, en lettres, langues, arts, philosophie, sciences politiques, droit, sociologie, histoire... mais aussi en classes prépa, en écoles de commerce et en écoles spécialisées.

Débouchés

Dans l'enseignement, le droit, l'édition, la communication, la publicité, le journalisme, la traduction, l'interprétariat, les métiers de la culture et du social...

■ Bac scientifique (S)

Principaux enseignements

Mathématiques, physique et chimie, sciences de la vie et de la Terre ou sciences de l'ingénieur ou biologie, agronomie et développement durable (en lycée agricole).

Poursuite d'études

Principalement à l'université pour une durée moyenne de 5 ans après le bac, en médecine, pharmacie, odontologie, biologie, physique-chimie, sciences de l'ingénieur, mathématiques, informatique, économie, gestion... mais aussi en classes prépa, en écoles d'ingénieurs ou de commerce et en écoles spécialisées.

Débouchés

Dans la santé, l'enseignement, la finance, l'industrie, l'environnement, l'agriculture, la recherche...

Les bacs technologiques

■ Bac sciences et technologies de l'industrie et du développement durable (STI2D)

Principaux enseignements

3 spécialités : innovation technologique et éco-conception ; énergies et développement durable ; architecture et construction.

Un enseignement technologique en langue vivante 1, maths, physique-chimie, langues vivantes 1 et 2.

Poursuite d'études

Principalement en BTS ou DUT, en écoles d'ingénieurs, en classes prépa (notamment TSI – technologie et sciences industrielles), à l'université...

Débouchés

Dans les secteurs de l'industrie, du développement durable...

■ Bac sciences et technologies de la gestion (STG)

Principaux enseignements

2 spécialités en 1^{re} : communication ; gestion. 4 spécialités en terminale : communication et gestion des ressources humaines ; mercatique ; comptabilité et finance d'entreprise ; gestion et systèmes d'information.

Management et gestion des entreprises, économie et droit, information, communication, comptabilité et finance d'entreprise, mercatique (marketing), ressources humaines, informatique...

Poursuite d'études

Principalement en BTS et DUT en gestion, commerce, communication des entreprises, secrétariat, comptabilité, tourisme... Mais aussi en classes prépa économiques pour entrer en écoles de commerce, en écoles spécialisées, à l'université...

Débouchés

Dans les fonctions administratives, comptables ou commerciales des entreprises, les banques, les assurances, la grande distribution, le transport, la logistique, les entreprises industrielles...

■ Bac sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)

Principaux enseignements

Sciences et techniques sanitaires et sociales, biologie et physiopathologie, sciences physiques et chimiques, mathématiques...

Poursuite d'études

Principalement en BTS services et prestations des secteurs

sanitaire et social, économie sociale et familiale, diététique, analyses de biologie médicale, esthétique-cosmétique, DUT carrières sociales, en écoles paramédicales (diplôme d'État (DE) d'infirmier, de manipulateur en électroradiologie médicale, diplôme de technicien supérieur (DTS) d'imagerie médicale et de radiologie thérapeutique...) ou du secteur social (DE d'assistant social, d'éducateur spécialisé...).

Débouchés

Dans le secteur du social et de la santé : conseiller en économie sociale et familiale, responsable dans les services à la personne, assistant des professionnels de santé, infirmier...

■ Bac sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV)

Principaux enseignements

Agriculture, aménagement, espaces et territoires, alimentation, biologie, écologie, physique-chimie, sciences économiques, sociales et de gestion...

Poursuite d'études

Principalement en BTS agricole production, transformation, aménagement, commerce et services, certains DUT ou BTS du domaine de la biologie... Mais aussi en écoles d'ingénieurs après une classe prépa technologie-biologie (TB)...

Débouchés

Dans les secteurs de l'agriculture, de l'industrie agroalimentaire, de l'environnement, du commerce, du tourisme vert...

INFO +

La nouvelle série STI2D

Non actualisée depuis près de 20 ans, la série STI fera peau neuve dès la rentrée 2012, avec les nouvelles classes de 1re, en devenant plus polyvalente. Objectif de cette rénovation : favoriser un plus grand choix de poursuites d'études. Comment ? En renforçant les enseignements généraux ; en acquérant des compétences technologiques transversales moins spécialisées ; en étudiant 2 langues vivantes.

Lycées d'enseignement général et technologique publics De la Province Sud

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
<p>Lycée La Pérouse BP M5 98849 - Nouméa Cedex Tél : 28 33 60 Télécopie : 27 74 50 Internat : G/F</p> <p>LV2 Allemand Espagnol Japonais Italien Langue régionale : Drehu</p> <p>Section européenne</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/laperouse ce.9830002k@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> Littéraire (L) Economique et social (ES) Scientifique (S) Sciences et technologies de la gestion (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion Création et activités artistiques <ul style="list-style-type: none"> - Arts visuels * - Arts du spectacle * - Arts du son * - Patrimoines * Littérature et société Méthodes et pratiques scientifiques Langue et culture de l'antiquité : Latin, grec LV3 étrangère : <ul style="list-style-type: none"> - Allemand - Japonais LV3 régionale : Drehu Sciences et laboratoire * CSHAM ⁽¹⁾ classe sport à horaire aménagé 	<ul style="list-style-type: none"> LV3 étrangères : <ul style="list-style-type: none"> - Allemand - Japonais LV3 régionales : <ul style="list-style-type: none"> - Drehu - Nengone Langue et culture de l'antiquité : Latin, grec Arts : <ul style="list-style-type: none"> - Arts plastiques - Cinéma – audiovisuel - Théâtre - Musique - Histoire des arts
<p>Lycée polyvalent J. Garnier - (SEGT) Section d'enseignement général et technologique BP H3 98849 - Nouméa Cedex Tél : 24 35 55 Télécopie : 27 76 46 Internat : G/F</p> <p>LV2 Espagnol Japonais Langue régionale : Drehu</p> <p>Section européenne</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/jules-garnier ce.9830003l@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> Economique et social (ES) Scientifique (S) Sciences et technologies de l'industrie et du développement durable (STI2D) Sciences et technologies de la gestion (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion Littérature et société Création et innovation technologiques * Méthodes et pratiques scientifiques Sciences de l'ingénieur * EPS * Sciences et laboratoire * 	<ul style="list-style-type: none"> LV3 régionales : <ul style="list-style-type: none"> - Drehu - Nengone EPS
<p>Lycée du Grand Nouméa Avenue Victor Hugo BP KO 183 DUMBEA Tél : 41 01 00 Télécopie : 41 01 01 Internat : G/F</p> <p>LV2 Espagnol Japonais</p> <p>Section européenne</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/lpgn ce.9830557n@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> Littéraire (L) Economique et social (ES) Scientifique (S) Sciences et technologies de la gestion (STG) Sciences et technologies de la santé et du social (ST2S) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion Littérature et société Santé et social * Sciences et laboratoire * Méthodes et pratiques scientifiques Langue et culture de l'antiquité : Latin 	<ul style="list-style-type: none"> LV3 régionales : <ul style="list-style-type: none"> - Drehu - Nengone Langue et culture de l'antiquité : Latin

ATTENTION : Les enseignements d'exploration et les enseignements facultatifs ne seront proposés dans les établissements que sous réserve d'un nombre suffisant de candidats.

* Enseignement à recrutement contingenté.

⁽¹⁾ sans autre enseignement d'exploration.

Lycées d'enseignement général et technologique publics De la Province Nord

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
<p>Lycée Antoine KELA BP 147 98822 - Poindimié Tél : 42 73 62 Télécopie : 42 73 65 Internat : G/F</p> <p>LV2 Espagnol Section européenne</p> <p>@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> Littéraire (L) Economique et social (ES) Scientifique (S) Sciences et technologies de la gestion (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion Littérature et société Sciences de l'ingénieur * LV3 régionale : Païci Création et activités artistiques : Arts du spectacle * Création et innovation technologiques * 	<ul style="list-style-type: none"> LV3 régionale : Païci Arts : Théâtre
<p>Lycée Agricole et Général de Nouvelle-Calédonie BP 5 98825 - Pouembout Tél : 47 26 44 Télécopie : 47 20 62 Internat : G/F</p> <p>LV2 Espagnol</p> <p>legta.pouembout@educagri.fr</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) Economique et social (ES) Scientifique (S) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales ⁽²⁾ Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion ⁽²⁾ Littérature et société Méthodes et pratiques scientifiques Biotechnologies * Ecologie, agronomie, territoire et développement durable * 	

⁽²⁾ Offerts uniquement en 1^{er} enseignement d'exploration.

Lycées d'enseignement général et technologique publics De la Province des Iles

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
<p>Lycée Williama HAUDRA BP 42 98820 Wé Lifou Tél : 45 18 90 Télécopie : 45 49 52 Internat : G/F</p> <p>LV2 Espagnol Langue régionale Drehu</p> <p>ce.9830483h@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> Economique et social (ES) Scientifique (S) Sciences et technologies de la gestion (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion Littérature et société Méthodes et pratiques scientifiques LV3 régionale : Drehu 	<ul style="list-style-type: none"> Arts : Musique LV3 régionale : Drehu

* Enseignement à recrutement contingenté.

Lycées d'enseignement général et technologique privés De la Province Sud

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
Direction Diocésaine de l'École Catholique (DDEC)			
<p>Lycée Blaise Pascal BP 8193 98807 - Nouméa Cedex Tél : 26 16 66 Télécopie : 26 29 11 Internat : G/F</p> <p>LV2 Allemand Espagnol Japonais</p> <p>E-mail : sec1.lycpascal@ddec.nc http://www.ddec.nc/blaise-pascal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Littéraire (L) Economique et social (ES) Scientifique (S) Sciences et technologies de la gestion (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion Littérature et société Création et activités artistiques <ul style="list-style-type: none"> - Arts visuels * - Arts du spectacle * Méthodes et pratiques scientifiques Sciences et laboratoire * CSHAM ⁽³⁾ classe sport à horaire aménagé 	<ul style="list-style-type: none"> Langue et culture de l'antiquité : Latin
<p>Lycée Apollinaire Anova BP 126 98890 - Païta Tél : 35 34 22 Télécopie : 35 37 88 Internat : G/F</p> <p>LV2 Espagnol Japonais</p> <p>E-mail : sec.lyc.aanova@ddec.nc http://www.ddec.nc/anova</p>	<ul style="list-style-type: none"> Littéraire (L) Economique et social (ES) Scientifique (S) Sciences et technologies de la gestion (STG) Sciences et technologies de la santé et du social (ST2S) 	<ul style="list-style-type: none"> Sciences économiques et sociales Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion Littérature et société Création et activités artistiques : Arts visuels * Santé et social * Sciences et laboratoire * Méthodes et pratiques scientifiques Sciences de l'ingénieur * 	<ul style="list-style-type: none"> LV3 régionales : <ul style="list-style-type: none"> - Drehu - Ajié Langue et culture de l'antiquité : Latin

⁽³⁾ L'ouverture de la classe sport à horaire aménagé ne sera effective que sous réserve d'un nombre suffisant de candidats.

* Enseignement à recrutement contingenté.

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
Alliance Scolaire de l'Eglise Evangélique (ASEE)			
<p>Lycée Do Kamo BP 615 15, rue Taragnat Vallée des Colons 98845 - Nouméa Cedex Tél/Fax : 28 43 51 Internat : G/F</p> <p>LV2 Espagnol LV3 Ajié, Drehu, Nengone Obligatoire pour tous les élèves en plus des 2 enseignements d'exploration choisis.</p> <p>Particularité : existence d'une classe de 2^{de} adaptée.</p> <p>E-mail : dokamo@offratel.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Littéraire (L) ● Economique et social (ES) ● Scientifique (S) ● Sciences et technologies de la gestion (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sciences économiques et sociales ● Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion ● Littérature et société ● Méthodes et pratiques scientifiques ● Sciences et laboratoire * ● Création et activités artistiques : Patrimoines * ● EPS * * 	

* Enseignement à recrutement contingenté. * Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2012.



PROVINCE NORD

Informations pratiques ● Province Nord

L'orientation scolaire

Des choix très importants pour votre avenir vous seront demandés en cours de troisième.

Cela peut vous paraître loin, pour vous aider à y voir plus clair, des spécialistes sont là :

- au collège, consultez le Conseiller d'Orientation et d'Information et votre Professeur Principal

- A l'extérieur, continuez votre réflexion en discutant avec les professionnels des métiers : ils sont toujours très heureux de faire découvrir leur métier. Beaucoup d'informations sont également disponibles aux Points Information Jeunesse (PIJ) Vous pouvez à présent poursuivre vos études dans votre environnement. En effet, les lycées qui existent en province nord offrent un choix important de sections d'enseignement général et technique.

En fonction de vos centres d'intérêt, de vos résultats scolaires et de vos motivations, vous pourrez envisager :

> de continuer vos études

● sur un diplôme professionnel, pour vous insérer rapidement dans le monde du travail : vous n'envisagez pas de faire des études, c'est le monde du travail qui vous concerne.

● sur un diplôme plus général ou technique, qui vous offrira des perspectives professionnelles à plus long terme : il faut donc que vous aimiez étudier et qu'un secteur particulier vous motive.

En fonction de vos résultats et de votre projet sachez que des associations peuvent vous aider dans votre parcours de formation : "Associations des parents d'élèves". L'association Jules Garnier Pour un Juvénat Lycéen offre un accompagnement scolaire et une ambiance de travail en internat : Tél. : 27 27 81, permanences l'après-midi de 12h30 à 16h30.

Attention les places sont limitées et la sélection se fait sur dossier.

> de vous insérer professionnellement

● En utilisant les dispositifs de formation professionnelle après un an de rupture scolaire. Attention la scolarisation est obligatoire jusqu'à 16 ans, c'est la loi. Pour vous accompagner dans la mise en place de votre parcours, votre principal de collège, les Centres d'apprentissage et les conseillers de la Mission Locale d'insertion des Jeunes sont là pour vous aider à acquérir une qualification indispensable afin de mener à bien votre projet.

L'Insertion Professionnelle en Province Nord

En Province Nord, tout jeune de plus de 16 ans, sorti du système scolaire, peut bénéficier d'une aide à la formation professionnelle ou à l'insertion.

Ces aides concernent l'hébergement et la restauration, l'indemnisation et les coûts d'inscription.

Les critères d'accès aux aides à la formation Professionnelle et à l'Insertion de la Province Nord sont :

- être résident de la Province Nord
- être demandeur d'emploi (inscrit à Cap Emploi)
- avoir un projet de formation ou d'insertion cohérent.

Quelles démarches suivre ?

Vous venez de quitter le système scolaire, contactez le principal de votre ancien établissement ou la **Mission Générale d'Insertion (Tél.: 26.57.77/78)**, ce service est là pour vous aider à faire le point sur votre avenir et vous accompagner dans vos démarches. En partenariat avec les différents professionnels. Plusieurs possibilités pourront être envisagées.

Vous pouvez également contacter les structures provinciales spécialisées et délocalisées en province nord : Mission Locale, Cap Emploi.

Des conseillers s'attacheront à cerner avec vous vos besoins, en fonction de votre projet, un bilan personnel et professionnel sera dressé. Suite à ce bilan, une orientation sera envisagée, précisant les différentes étapes proposées. Des propositions d'orientation sur des actions de formation ou d'insertion adaptées à votre profil vous seront faites.

Insertion : dispositifs existants / Clarification du projet (CP), Préparatoire Insertion Professionnelle (PIP), Chantiers écoles ...

Formation : Selon les secteurs, de nombreuses possibilités sont offertes en Nouvelle-Calédonie. Des formations spécifiques sont proposées en Province Nord.

- Plan de Formation lié à L'Usine du Nord ...
- D'autres peuvent être envisagées en métropole ou dans le Pacifique selon la motivation, le niveau (DNB et expérience minimale requis) et le secteur identifié en partenariat avec les organismes de formation et les consulats. (contact MLIJ, Cap Emploi et DEFIJ).

Formation et Emploi :

● Le contrat d'apprentissage permet à un jeune de 16 à 26 ans d'obtenir une qualification et une expérience professionnelle conséquente. S'adresser aux chambres consulaires délocalisées (Koumac, Koné, Poindimié).

INFORMATIONS PRATIQUES Province Nord Pour toute demande d'aide à la formation, retirer un formulaire auprès de :

DEFIJ	Koné	47 72 27
Antenne Province Nord	Nouméa	25 32 98
Mission Locale Insertion Jeunes (MLIJ)	Koné	47 31 13
	Poindimié	42 70 92
CAP Emploi	Koné	47 26 65

Votre avenir en province nord, les métiers de demain en lien avec les équipements du développement de la province nord :

- L'hôpital de Koné et les dispensaires : infirmier, médecin ...
- La maison de l'enfance et l'accompagnement social : éducateur spécialisé, assistante sociale, auxiliaire de vie et autres métiers du social
- L'Usine du nord et l'industrie : technicien électronique, électrotechnique, la protection de l'environnement ...
- L'extension du lycée de Pouembout, les nouvelles infrastructures scolaires : les métiers de l'enseignement.

Des Bourses d'études Supérieures et Aides Individualisées à la Formation pourront être attribuées prioritairement à des candidats poursuivant des études dans les filières suivantes :

- Agriculture
- Commerce
- Enseignement et formation
- Informatique
- Mines
- Tourisme
- Sport, loisirs et culture
- Bâtiment et travaux publics
- Emplois d'administration et entreprises
- Industrie
- Langue et culture Kanak
- Pêche et marine marchande
- Social et Santé

Entrer au LP ou en CFA

Objectif de la voie professionnelle : préparer un diplôme (bac professionnel, CAP...) et apprendre un métier, en passant progressivement de l'école au monde du travail. Mais aussi vous permettre de poursuivre votre formation vers un niveau supérieur.

Cap sur le travail en équipe

La voie professionnelle privilégie le travail en petits groupes et en équipe, notamment en atelier, pour favoriser votre autonomie et rendre les relations avec les enseignants plus simples et plus directes.

Des projets collectifs (sportifs, artistiques, à caractère professionnel...) liés à vos centres d'intérêt permettront également ce travail à plusieurs.

Des enseignements généraux comme au collège

Élève (en lycée professionnel, LP) ou apprenti (en centre de formation d'apprentis, CFA), vous suivrez encore des enseignements généraux (français, maths, histoire-géo, langue étrangère...). Mais vous les verrez sous un jour nouveau : plus concrets et davantage en relation avec l'entreprise et ses métiers.

Des enseignements professionnels en atelier et en entreprise

Les journées de classe seront organisées différemment du collège. Une partie de votre temps se déroulera en atelier, en laboratoire ou en salle informatique (au lycée ou au CFA) pour y apprendre les techniques et les gestes professionnels à l'aide d'outils et de matériels spécifiques.

L'autre partie (de durée variable) se passera en entreprise pour vous confronter à des situations professionnelles en conditions réelles, découvrir le fonctionnement d'une entreprise...

Deux lieux de formation, un même objectif

Les diplômes professionnels peuvent se préparer en lycée professionnel (ou en établissement d'enseignement agricole), ou en CFA.

Point commun à ces deux lieux de formation : faire acquérir des connaissances et des savoir-faire dans un domaine professionnel, validés par un diplôme, et vous conduire de la formation à l'emploi.

INFO +

L'apprentissage : mode d'emploi

Des diplômes professionnels peuvent se préparer par apprentissage (voir page 24).

Le bac professionnel

Le bac professionnel offre une qualification reconnue sur le marché de l'emploi et répond à la demande des entreprises de la production et des services. L'enseignement s'appuie sur un métier et comprend des périodes de formation en entreprise. Il peut aussi permettre l'accès à l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

Le parcours du bac pro se compose de :

- la 2^{de} professionnelle ;
- la 1^{re} professionnelle ;
- la terminale professionnelle.

La 2^{de} pro vous permet d'aborder un champ professionnel (assez large) ou une filière (plus spécialisée). Elle commence à **vous préparer à un bac pro précis que vous choisissez dès la fin de la classe de 3^e**. Il comprend :

- **des enseignements généraux** identiques pour tous les élèves, quelle que soit la spécialité de bac pro ;
- **des enseignements professionnels et des enseignements généraux liés à la spécialité du bac pro**, avec des différences selon que le bac pro relève du secteur de la production ou du secteur des services ;
- **des périodes de formation en milieu professionnel** (22 semaines réparties sur 3 ans) ;
- **un accompagnement personnalisé** : tout au long du parcours de bac pro, ce dispositif vous sera proposé en fonction de vos besoins et de vos projets personnels. Cet accompagnement personnalisé pourra prendre la forme d'une aide individualisée, d'un tutorat, d'un soutien, de modules de consolidation...

Vous aurez au maximum 8 heures d'activité par jour et 35 heures d'enseignement par semaine.

Enseignements et horaires en bac pro du secteur des services

Les élèves ayant opté pour les bacs pro :

- Commerce • Comptabilité • Logistique • Secrétariat • Sécurité-prévention • Services de proximité et vie locale
- Vente : suivront un enseignement général de langue vivante 2 (LV2).

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h environ
Langues vivantes (1 et 2)	4 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
Total horaires hebdomadaires	31 h environ
Accompagnement personnalisé	2 h 30

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

Enseignements et horaires en bac pro du secteur de la production et spécialités proches

Sont concernés tous les bacs pro sauf ceux du secteur des services. Les élèves ayant opté pour ces bacs pro suivront un enseignement général de sciences physiques et chimiques.

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Économie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences physiques et chimiques	4 h environ
Langue vivante	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
Total horaires hebdomadaires	32 h environ
Accompagnement personnalisé	2 h 30

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

Le bac professionnel agricole

Il comprend :

- **des enseignements généraux** (français, histoire-géographie, sciences économiques, langue vivante, biologie, maths, physique-chimie, informatique, éducation socio-culturelle, EPS) ;
- **des enseignements professionnels** ;
- **des enseignements à l'initiative des établissements** ;

- **un stage collectif** pour l'éducation à la santé et au développement durable (1 semaine en 2^{de} pro) ;
 - **des travaux pratiques renforcés** (chantier école) ;
 - **une mise à niveau des élèves** (1 semaine en 2^{de} pro) ;
 - **des périodes de formation en milieu professionnel** (18 à 22 semaines dont 4 à 6 semaines en 2^{de} pro).
- Pour connaître les enseignements et les horaires de la voie professionnelle agricole, rendez-vous sur www.portea.fr.

INFO +

L'entretien personnalisé d'orientation

Dès l'entrée en 2^{de} professionnelle ou en 1^{re} année de CAP, vous bénéficiez, autant que possible avec vos parents, d'un entretien personnalisé d'orientation. Son but : vous aider à atteindre vos objectifs et repérer au plus vite vos éventuelles difficultés.

Le CAP

Le CAP/CAPA se compose de 2 années d'études.

Avec plus de 200 spécialités, le CAP/CAPA (agricole) est très apprécié des employeurs.

La formation vise l'acquisition de techniques précises pour apprendre un métier.

À noter : les CAP se préparent soit par l'apprentissage, soit sous statut scolaire.

La formation en CAP/CAPA comporte :

- **des enseignements généraux** (français, maths-sciences, histoire-géo, langue vivante étrangère...), qui couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire. Certains sont appliqués à des activités professionnelles, par exemple la biologie dans le domaine de la coiffure, ou les sciences physiques en électricité ;
- **des enseignements technologiques et professionnels** représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques (TP) et de travaux en atelier, en intérieur ou en extérieur, en fonction de la spécialité du CAP/CAPA ;
- **une période de formation en milieu professionnel** de 12 à 16 semaines (réparties sur 2 années) selon les spécialités.

Enseignements et horaires en 1^{re} année de CAP

Enseignements obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géo	3 h 30 ou 4 h ⁽¹⁾
Maths-sciences ⁽²⁾	3 h 30 ou 4 h ⁽¹⁾
Langue vivante	2 h
Arts appliqués et cultures artistiques	2 h
EPS	2 h 30
Vie sociale et professionnelle	1 h
Éducation civique, juridique et sociale	30 min
Enseignement technologique et professionnel	17 h ou 18 h
Aide individualisée ⁽³⁾	1 h
Total horaires hebdomadaires	34 h environ
Enseignements facultatifs	
Atelier d'expression artistique	2 h
Atelier d'EPS	2 h

(1) Horaires variables selon la spécialité.

(2) Sciences appliquées ou sciences physiques en fonction de la spécialité.

(3) Cet horaire est réservé à certains élèves en français et/ou en maths.

L'apprentissage : mode d'emploi

Des diplômes professionnels peuvent se préparer en apprentissage (du CAP au BTS)

L'apprentissage, mode d'emploi

❖ Le principe :

Suivre une formation alternée entre un centre de formation d'apprentis (CFA) et une entreprise. Très souvent, le rythme est de une semaine en CFA et de 2 semaines chez l'employeur.

❖ Pour qui ?

L'apprentissage est accessible pour les candidats de 16 à 25 ans.

❖ Comment ?

Près de 40 formations diplômantes sont proposées chaque année par les 3 centres de formation d'apprentis (CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat, CFA de la Chambre de Commerce et d'Industrie, CFA Chambre d'agriculture). **Le Point Apprentissage** regroupe toutes les candidatures, c'est le guichet unique de l'apprentissage en Nouvelle-Calédonie. Pour s'inscrire, 5 étapes sont nécessaires :

❶ Le Point Apprentissage, les agences consulaires et les partenaires d'insertion accueillent et informent les personnes intéressées sur les modalités, la nature du contrat d'apprentissage, la grille de salaire, et les métiers préparés.

❷ Ensuite, l'équipe du Point Apprentissage oriente les jeunes en fonction de leurs cursus et de leur motivation ;

❸ Enfin, les candidats passent des tests de positionnement :

- si les résultats sont satisfaisants, le futur apprenti sera reçu par le conseiller du Centre de Formation d'Apprentis correspondant.

- à l'inverse, le jeune sera orienté selon son profil vers un organisme adapté.

❹ Suite à l'entretien avec le conseiller du CFA, il devra effectuer **lui-même les démarches afin de trouver son entreprise** (attention son dossier d'inscription devra être complet : bulletin de notes exigé, ou dossier scolaire...).

❺ Il sera inscrit en tant qu'apprenti à la signature d'un contrat d'apprentissage. Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail rémunéré (entre 30 et 100% du salaire minimum garanti selon l'âge et le diplôme préparé), à durée déterminée. Il est signé par l'apprenti, l'employeur et le CFA, en vue de préparer un diplôme.

Renseignez-vous auprès du :
Point Apprentissage
14 rue de Verdun - 98800 NOUMEA
Tel : 24 69 49 - Fax : 24 31 31
[http : //www.pap.cci.nc](http://www.pap.cci.nc)
pointapprentissage@cci.nc
Horaires d'ouvertures :
du lundi au jeudi - 8h30 / 15h30

Quelques conseils pour rechercher un maître d'apprentissage

Il est vivement conseillé de rechercher un maître d'apprentissage le plus tôt possible.

❖ Comment ?

Multipliez les démarches et ne vous arrêtez pas aux premiers refus.

❖ Recherche directe :

Consultez les pages jaunes, internet, les petites annonces des journaux..., faites appel à vos connaissances : familles, relations...

❖ Recherche auprès d'institutions :

La Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de Métiers, la Chambre d'Agriculture, les CFA (voir page 41). Même s'il est demandé au jeune de trouver d'abord son employeur, les CFA peuvent vous aider dans vos démarches ainsi que les organisations et syndicats professionnels, le CIO, les Missions d'Insertion (MIJ) et les services provinciaux de l'emploi.



Les formations assurées par ...

Chambre de Commerce et d'Industrie et CFA

● Métiers des services

Bac professionnel Accueil - relation clients et usagers (Accueil, assistance, conseil) en projet à Koné
BAC professionnel Secrétariat * en projet à Koné
BAC professionnel Comptabilité * en projet à Nouméa
BTS Comptabilité et Gestion des Organisations
BTS Assistant de gestion PME-PMI

● Métiers paramédicaux

BP Préparateur en pharmacie

● Métiers du Commerce

Bac professionnel Commerce
BTS Négociation, relation client

● Métiers de la logistique

CAP Agent d'entrepôt et de messagerie * (en projet à Lifou)
Bac professionnel Logistique (Nouméa et Koné)
BTS Transport

● Métiers du bâtiment

Bac professionnel Bâtiment, organisation et réalisation du gros œuvre (en partenariat avec le LP Pédro Attiti)

● Métiers de la santé, du social

CAP Petite enfance

La Chambre de Métiers et CFA

● Métiers de l'automobile

CAP Maintenance des véhicules automobiles (option a) Véhicules particuliers
CAP Réparation des carrosseries
CAP Peintre en carrosserie
MC Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile (après CAP)

● Métiers du bâtiment

CAP Maçon
CAP Carreleur mosaïste
CAP Installateur sanitaire
CAP Peintre applicateur de revêtement

● Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de bouche

CAP Pâtissier
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie spécialisées
CAP Boulanger *
CAP Boucher
CAP Cuisine
CAP Restaurant

● Métiers de l'électricité

CAP Froid et climatisation
CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques
BP Installations équipements électriques (après CAP-BEP)

● Métiers des soins et de l'esthétique

CAP Coiffure
MC Styliste - visagiste
CAP Esthétique-cosmétique
BP Coiffure « coloriste - permanentiste »

● Métiers de transformation des matériaux

CAP Fabricant de menuiserie, mobilier et agencement
CAP Serrurier - métallier

La Chambre d'Agriculture

CAPA Productions horticoles (pépinières, fruitières, florales et légumières)
CAPA Travaux paysagers

* ouverture à confirmer.

Descriptif

des CAP et BAC PRO en 3 ans

Par secteur et domaine d'activité

Domaines d'activité

Diplômes

Lieux de Préparation

Secteur : Primaire Agricole

Environnement

CAPA Travaux paysagers.

L'ouvrier qualifié en travaux paysagers est employé dans le secteur d'activité des jardins et espaces verts comme ouvrier jardinier. Les emplois se répartissent entre les entreprises paysagistes et les espaces verts des collectivités territoriales. L'ouvrier qualifié met en œuvre les différentes techniques ou opérations nécessaires à la réalisation ou à la maintenance d'un espace vert ou d'un jardin. Par exemple : piquetage, mise en forme ... Cet ouvrier organise son travail et effectue les différentes tâches dans des conditions de sécurité optimale. Ce diplôme peut être délivré par unités capitalisables.

CFA Chambre d'Agriculture

Bac professionnel : Gestion des milieux naturels et de la faune.

Le titulaire de ce diplôme contribue à la sauvegarde de ces espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Il occupe un emploi lié à la valorisation touristique et de loisirs d'un territoire (éco-tourisme, tourisme de chasse) et à sa protection. Il peut préparer et assurer le bon déroulement d'un chantier de mise en valeur du milieu qu'il gère, assurer des actions d'animation, de vulgarisation, de promotion de ses produits, des espèces qui le peuplent. Il assure aussi la veille permanente et l'observation de l'état écologique de l'environnement ainsi que certains des travaux d'entretien. Il travaille pour un employeur privé ou associatif public, un employeur territorial ou d'Etat.

Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie

Exploitation

CAPA Productions horticoles.

Spécialité : productions fruitières, pépinières, productions florales et légumières. Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés travaillant dans les entreprises de production horticole. Ils préparent les sols : labours, amendements, irrigation ; ils mettent en culture, sèment, greffent, bouturent, marcottent, selon la spécialité préparée. Ils entretiennent les cultures : taille, effeuillage, élagage, éclaircissage des fruits. Ils appliquent les fertilisants et les traitements phytosanitaires. Ils sont aussi chargés de la récolte des produits (fruits, légumes, fleurs) et ils les conditionnent en fonction de leur destination.

CFA Chambre d'Agriculture MFR

CAPA Agriculture des régions chaudes .

Le titulaire de ce diplôme travaille en tant qu'ouvrier qualifié polyvalent dans une exploitation agricole ou un organisme au service de la production, de la polyculture-élevage ou de la production horticole.

En production animale, il nourrit les animaux et veille à leur bien-être. Il observe et évalue leur état de santé et leur développement ; il surveille l'engraissement et la gestation. Il intervient à toutes les étapes de l'élevage.

En production horticole, il procède à des repiquages, repotages et transplantations, entretient la production dans le respect des règles environnementales. Il effectue la maintenance simple des équipements et matériels de récolte et de stockage des végétaux.

En production végétale, il évalue l'état d'une parcelle en culture et indique les interventions à effectuer pour prévenir ou endiguer les invasions de parasites, ravageurs... Il maîtrise les techniques de semis et de plantation, de fertilisation, d'entretien de la culture, de récolte et de conditionnement. Il utilise les différents équipements et matériels liés à la conduite de la production.

LP agricole Do Néva Houailou MFR

Bac professionnel : Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante cultures.

Ce diplôme forme des responsables d'exploitation agricole ou des salariés agricoles capables de mettre en œuvre les différentes activités de production, de transformation, de commercialisation de produits et de services dans l'exploitation agricole. Ils assurent la gestion administrative, économique et financière de l'exploitation au quotidien et à long terme. Ils maîtrisent la conduite d'une production végétale de la préparation du sol à la récolte, le conditionnement et la commercialisation du produit. Ils conduisent un élevage : alimentation, reproduction, contrôle sanitaire du troupeau. Ils choisissent et utilisent les différents équipements et matériels agricoles. Ils peuvent assurer des activités de vente de produits transformés, d'hébergement et de restauration à la ferme, de sensibilisation à l'environnement. En 2nde PRO : dominante élevage et machinisme. En 1^{ère} et Terminale dominante cultures, gestion et machinisme.

Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie

Bac professionnel : Productions horticoles option productions fruitières.

Le titulaire de ce bac pro travaille en tant qu'ouvrier hautement qualifié ou que responsable d'exploitation. Ce professionnel se situe entre les ouvriers qualifiés et le personnel d'encadrement ou le chef d'exploitation.

En productions fruitières, il maîtrise les étapes de préparation du sol (fertilisation, mise en place des scions, palissage des plants et greffage). Il assure la conduite de l'arbre (taille, fructification...) et l'entretien du verger (protection contre le gel et la grêle, éclaircissage...). Il participe à la récolte en respectant les critères de calibre et de qualité imposés. Enfin, il organise le conditionnement et le stockage des fruits en vue de leur commercialisation.

LP agricole Do Neva Houailou

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Matériel Agricole et de Travaux Publics	CAP Maintenance de matériels (option : matériels de parcs et jardins). Son titulaire exerce des fonctions d'ouvrier qualifié chargé des tâches de maintenance dans les entreprises assurant la vente, la location, l'entretien du matériel de parcs et jardins, ou dans les entreprises ou collectivités utilisant ce matériel (motoculteurs, tondeuses, tronçonneuses, tailleuses de haies etc).	SEP Jules Garnier ALP Poindimié
	Bac professionnel Maintenance des matériels. Option : matériels agricoles. Option : travaux publics et manutention Sous le contrôle du chef d'atelier, le titulaire de ce bac pro organise les interventions sur les machines. Il peut s'agir d'entretien, de réparation ou d'adaptation. Il établit le diagnostic, estime le coût de l'intervention, prévoit les moyens matériels nécessaires, désigne le personnel d'exécution. Il planifie les opérations, du démontage aux essais de remise en service. Il contrôle le travail et fait respecter les règles de sécurité. En cas de besoin, il est capable d'effectuer lui-même les réparations. Ses activités ne sont pas seulement techniques : il participe à la gestion des stocks et à la commande de pièces, et collabore avec les services administratifs (facturation, commandes, devis). Par ailleurs, il exerce un rôle de conseil auprès des utilisateurs en matière d'achat, de conditions d'emploi du matériel ou de modifications d'équipements. Apte à argumenter sur les avantages d'un produit ou d'un service, il participe également aux opérations commerciales. Ce mécanicien doit suivre des matériels de plus en plus complexes en raison de l'évolution très rapide des technologies informatiques et électroniques.	LP Guéneau Bourail
	CAP Maritime de Matelot. Cette formation prépare à la profession de marin pêcheur du niveau de matelot qualifié. En plus de sa formation générale et technologique, le matelot maîtrise la technique des travaux se rapportant à la navigation et à la pêche, ainsi que les règles de sécurité et de prévention des accidents.	ALP Koumac *
Secondaire Industriel		
Métallerie	CAP Réalisation en chaudronnerie industrielle. Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié qui fabrique des produits par déformation de métaux en feuilles, d'épaisseur fine ou moyenne (tôles, plaques, profilés en acier, aluminium, cuivre...). Les produits fabriqués sont multiples : chaudières, carrosseries automobiles, charpentes. Enfin, il contrôle la qualité et la conformité des pièces qu'il a réalisées avant d'effectuer le montage ou l'assemblage (par soudage, boulonnage, rivetage...) de l'ouvrage. Il assure par ailleurs la maintenance préventive de ses outils de travail.	SEP Jules Garnier
	CAP Serrurier Métallier. Le titulaire du CAP Serrurier métallier usine, ajuste et assemble les différentes parties d'un ouvrage puis les installe. Il utilise des matériaux très divers. Les ouvrages de métallerie sont présents en serrurerie, construction ou menuiserie métalliques, agencement, ferronnerie (serrures, blindage, balcons, rampes, escaliers, vérandas...). En atelier, le métallier assure la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties. Il analyse les dessins et la gamme de fabrication, choisit les moyens à mettre en œuvre, positionne la matière première, installe les outils, conduit l'usinage, réalise le montage-assemblage... Sur chantier, il participe à la pose de l'ouvrage. Sa formation lui permet d'intervenir sur des produits de formes différentes (plats, profilés...) et des matériaux aussi divers que l'acier, les alliages d'aluminium ou de cuivre, les matières plastiques.	SEP Jules Garnier LP Champagnat CFA Chambre de Métiers
	Bac professionnel Technicien en chaudronnerie industrielle. La formation porte aussi bien sur les techniques de formage, d'assemblage (soudage, rivetage). Le titulaire de ce diplôme est un spécialiste de la fabrication d'ensembles chaudronnés et de structures métalliques. Il intervient essentiellement en atelier, mais aussi sur chantier pour des travaux de pose ou de maintenance. Ce professionnel qualifié exerce ses fonctions en totale autonomie. Il participe à la mise en œuvre de produits très divers, tant par leur nature (métaux et alliages ferreux...) que par leur forme (plats, profilés, tubes...), leur dimension ou leur mode d'assemblage. Il conduit aussi bien des machines traditionnelles à commande manuelle que des machines à commande numérique ou des robots. Il connaît les techniques d'assemblage propres aux matériaux qu'il travaille (soudage, rivetage, boulonnage, collage...) et sait utiliser les machines adaptées.	SEP Jules Garnier
Automobile	CAP Maintenance de véhicules automobiles. Option a) : véhicules particuliers - Option b) : Véhicules industriels Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier chargé de l'entretien courant des véhicules, du diagnostic et de la réparation des pannes simples. Le titulaire de l'option A exerce son activité sur les voitures de tourisme et les véhicules utilitaires de petite taille. Il peut travailler dans les réseaux après-vente des constructeurs, les centres autos, les garages indépendants, dans certaines administrations. Le titulaire de l'option B exerce son activité sur les véhicules industriels, c'est-à-dire les poids lourds. Il peut travailler dans les entreprises de transport de voyageurs ou de marchandises, chez un concessionnaire, dans certaines administrations.	SEP Jules Garnier (a) ALP Koné (a) LP Guéneau Bourail (a-b) CFA Chambre de métiers (a)
	CAP Réparation et Entretien des Embarcations de Plaisance. Le mécanicien bateau est chargé de l'entretien courant, du diagnostic et de la réparation des pannes sur les embarcations pour la navigation de plaisance : bateaux de plaisance, embarcations semi-rigides, voiliers, embarcations nautiques à moteur (scooter des mers...).	LP Guéneau Bourail LP A. Ty Touho *
	Bac professionnel Maintenance de véhicules automobiles. Option a) : véhicules particuliers - Option b) : Véhicules industriels - Option c) : Motocycles Le titulaire de ce bac pro est un technicien d'atelier. Sa formation lui permet d'élargir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. Il élabore une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts induits, effectue les réparations ou donne au personnel d'exécution les indications nécessaires pour le faire. Il organise et gère un atelier de manière à en optimiser le fonctionnement. Il est chargé d'accueillir et de conseiller la clientèle.	SEP Jules Garnier (a et c) LP Guéneau Bourail (a et b)

* Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2012.

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Automobile	Bac professionnel Maintenance nautique. Le titulaire de ce bac pro assure l'entretien et la réparation d'embarcations de plaisance pour la navigation en mer et sur les eaux intérieures. Les débouchés se situent dans les entreprises de nautisme (distribution, négoce, service après-vente, préparation et réparation), dans les entreprises de vente, d'installation et de réparation de moteurs, chez les constructeurs et les importateurs.	LP A. Ty Touho
	CAP Réparation des Carrosseries. Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier capable d'intervenir sur tous les ensembles carrossés métalliques ou en matériaux composites. Il remet en conformité les carrosseries accidentées. Il remet et réalise les garnissages. Il mesure les côtes, les poids et les pressions et il est capable de transmettre toutes les informations nécessaires à l'établissement des factures.	CFA Chambre de Métiers
Automatismes et fonctions industrielles	Bac professionnel Maintenance des équipements industriels. Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance corrective et préventive d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements. Il intervient sur les parties opératives et sur les parties commandes des installations. Il doit impérativement respecter les règles de santé et de sécurité, les normes de qualité et celles de protection de l'environnement. Ce technicien répare ou dépanne les biens après avoir analysé leur fonctionnement. Son activité varie selon l'entreprise qui l'emploie, la nature et la complexité des équipements dont il a la charge. Il utilise les technologies d'aide au diagnostic et d'intervention. Il réalise les opérations de surveillance et/ou des opérations planifiées, signale les anomalies. Il communique avec le ou les utilisateurs des biens sur lesquels il travaille et avec les membres de son service..	SEP Jules Garnier LP Champagnat Païta
	CAP Préparation et Réalisation d'Ouvrages Electriques. Les professionnels qui ont suivi cette formation réalisent les installations électriques des logements, immeubles de bureau, établissements publics (écoles, hôpitaux), entreprises industrielles. Leur domaine d'intervention porte sur l'éclairage, la distribution de faible puissance, la distribution de puissance (limitée à la pose et au raccordement), la mise en place de dispositifs de communication (interphones...), d'alarme et de sécurité, ou de gestion technique du bâtiment : contrôle du chauffage, des ascenseurs... Ils exécutent leur travail d'après plans et schémas, sous la conduite d'un supérieur hiérarchique.	LP Petro Attiti LP Champagnat Païta CFA Chambre de Métiers LP A. Ty Touho
Electricité Electrotechnique	Bac professionnel Electrotechnique, énergie, équipements communicants. Le titulaire de ce diplôme intervient dans la production, le transport, la distribution et la transformation de l'énergie électrique. Il est chargé de la réalisation, de la mise en service et de la maintenance des installations électriques et des réseaux, de l'organisation et de la planification des chantiers. Du fait de l'évolution des techniques et des technologies, il intervient également sur les réseaux et équipements destinés à transmettre et à traiter la voix ou sur ceux liés à la sécurité des personnes et des biens.	LP Pétro Attiti LP A. Ty Touho LP Champagnat Païta
	CAP Carreleur mosaïste. Le carreleur mosaïste réalise les revêtements des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisines, salles de bains...) qu'à l'extérieur (façades, terrasses...). Il exerce ses activités dans une entreprise spécialisée en revêtement mais aussi dans une entreprise de maçonnerie, de plâtrerie ou de peinture. Hormis la préparation (découpe des carreaux) et la pose de carrelage, le titulaire de ce diplôme sait effectuer des petits travaux de maçonnerie pour la préparation du support sur lequel sera posé le revêtement : pose d'une chape pour éviter les infiltrations d'eau, construction d'un mur. Pour finir, il vérifie l'alignement, le niveau, la qualité des coupes et enfin l'esthétisme général de son travail.	LP Petro Attiti CFA Chambre de Métiers
Bâtiment Travaux Publics	CAP Installateur sanitaire. Dans une grande entreprise ou chez un artisan, le titulaire de ce diplôme est ouvrier professionnel et exerce des activités de plomberie : intervention sur compteurs d'eau, installation de salles de bains, piscines etc... Chez un particulier ou dans des locaux industriels ou commerciaux, il effectue des opérations de raccordements de canalisations du réseau d'eau à différents appareils sanitaires, d'installation de baignoires, bacs à douche, éviers... Enfin, il effectue aussi des travaux de remise en état de diverses natures dues à l'usure normale ou la vétusté : fuites d'eau, réparation de robinets, remplacement d'appareils etc.	LP Petro Attiti CFA Chambre de Métiers
	CAP Peintre applicateur de revêtements. Le titulaire de ce diplôme peut appliquer en autonomie des peintures et des produits décoratifs. Il effectue des travaux de façade et participe à la mise en place d'harmonies colorées. Il peut être amené à poser des papiers peints et des revêtements muraux ou de sols collés.	LP Petro Attiti CFA Chambre de Métiers
	CAP Froid et climatisation. Le titulaire de ce diplôme installe, règle et met en œuvre des appareils de production de froid. Il réalise des travaux de confection de tuyauterie et de câblage électrique. En outre, il entretient et dépanne les installations frigorifiques.	CFA Chambre de Métiers LP Augustin Ty Touho
	CAP Maçon. L'ouvrier qualifié titulaire du CAP met en œuvre des pierres, des parpaings, des briques réunis par des matériaux de liaison (ciment). Il effectue aussi des enduits divers, plus particulièrement au mortier de ciment. Il est capable d'utiliser le béton armé pour la construction d'immeubles, ponts, barrages....	LP Petro Attiti CFA Chambre de Métiers LP W. Haudra Lifou ALP Poindimié LP Gabriel Rivat Pouébo ALP La Foa

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Bâtiment Travaux Publics (suite)	Bac professionnel Ouvrages du bâtiment : métallerie. Le titulaire de ce bac pro fabrique et met en œuvre différents ensembles : des structures de bâtiment (charpentes, ossatures...), des parties de l'enveloppe du bâtiment (fenêtres, portes, parties de façade ou de toiture...), des ouvrages de distribution et de protection (cloisons, passerelles, clôtures, garde-corps...). Il intervient en atelier et sur chantier, dans le cadre de travaux de construction neuve, de réhabilitation ou d'entretien. Il est chargé de préparer le processus de réalisation d'ouvrage à partir d'un dossier architectural, en tenant compte des concepts, normes et contraintes de l'entreprise. Il réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et anime une petite équipe d'ouvriers. Il suit la réalisation du chantier.	SEP Jules Garnier LP Champagnat Païta
	Bac professionnel Technicien du froid et du conditionnement de l'air. Ce bac pro permet de travailler dans le secteur industriel de la production de froid et de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire. En fonction de ses instructions de travail, le titulaire de ce diplôme planifie, prépare et effectue l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques avant leur mise en service. Il doit également pouvoir entretenir, inspecter, vérifier les systèmes installés, et les réparer en cas de défaillance technique. Il contrôle toujours son propre travail et consigne son activité dans le registre normalement associé à toute installation. Il doit respecter à tout moment les normes de protection de l'environnement, de qualité, de sécurité et d'efficacité énergétique.	LP Petro Attiti
	Bac professionnel Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques. Le titulaire de ce bac pro est un technicien professionnel chargé de la réalisation d'équipements énergétiques et climatiques. Son activité est centrée sur la réalisation d'installations et l'organisation de chantiers dans les domaines de la climatisation, de la ventilation, du thermique et du sanitaire. La réalisation d'installations comprend l'implantation des équipements, le raccordement des matériels, la mise en place et le branchement de dispositifs électriques, la configuration de la régulation. L'organisation de chantiers inclut la prise en compte d'un planning, la répartition des tâches, la réception de matériels, le suivi de travaux et la mise en service..	LP Petro Attiti
	Bac professionnel Technicien d'études du bâtiment. Cette formation est axée sur l'acquisition de connaissances techniques et économiques dans tous les domaines de la construction. Option A : études et économie Le titulaire de l'option études et économie est un professionnel qualifié connaissant les matériaux, les techniques de construction et leurs coûts particuliers. Il effectue des relevés à la main puis les transpose. Il participe à l'élaboration d'un dossier d'étude de construction, exploite les notes de calcul, prépare les dessins d'exécution. Il planifie les opérations de chantier, met au point les méthodes et les procédés de fabrication. En tant que responsable de chantier, il prépare le travail, détermine les besoins en personnel et en matériel, décompose l'ouvrage en ouvrages élémentaires, décrit les travaux, répartit les tâches et suit le travail. En fin de chantier, il prend en charge la facturation. Il est formé à la gestion économique de base des travaux. Il a un rôle de coordonnateur entre le bureau et le chantier, les documents et l'activité réelle. Option B : assistant en architecture Le titulaire de l'option assistant en architecture intervient dans trois domaines sous contrôle de sa hiérarchie : les travaux d'architecture, les études techniques et/ou administratives ainsi que le suivi des travaux non complexes ne nécessitant pas d'engagements importants de la maîtrise d'ouvrages. Après avoir fait les relevés et la description d'ouvrages pour le projet d'études, il réalise les esquisses, les maquettes et les perspectives. Pour cela, il utilise les techniques et logiciels graphiques de CAO, DAO et traitement d'images. En études techniques et/ou administratives, il participe à la construction de dossiers, à la vérification de documents graphiques, à la quantification et à l'estimation partielle d'un projet.	LP Pétro Attiti LP Do Kamo
	Bac professionnel Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre. Le titulaire de ce diplôme réalise, à partir de directives, sur des chantiers de construction neuve, de rénovation ou de réhabilitation, l'ensemble des travaux de gros œuvre dans les secteurs suivants : construction de maisons individuelles, de bâtiments divers, d'ouvrages d'art, travaux de maçonnerie générale, fabrication d'éléments en béton pour la construction. Il peut travailler dans une entreprise artisanale ou une PME ou dans une grande entreprise. Son activité requiert dès le départ une bonne connaissance des matériaux et de leur mise en œuvre, des matériels, des règles techniques et de sécurité. Il doit pouvoir mettre en œuvre des matériels de technologie avancée, effectuer les relevés des différentes parties d'ouvrage et prendre en compte les normes qualitatives et environnementales en vigueur.	LP Pétro Attiti ⁽¹⁾ LP Gabriel Rivat Pouébo
		(1) Au LP Petro Attiti, à l'issue de la 2de professionnelle, la formation se poursuit en 1ère et Terminale par apprentissage en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie.

**Bois
ameublement**

CAP Ebéniste. L'ébéniste réalise et restaure des meubles de style : façonnage de pièces, marquetterie, teintures, réfections variées. Il fabrique et répare des meubles à l'unité ou en nombre limité, selon un mode artisanal. A partir des plans et des instructions qui lui ont été donnés, il exécute une partie ou un ensemble de mobilier. Il réalise aussi les placages, les frisages, le montage des meubles et les finitions (ponçage, mise en teinte). L'ébéniste peut travailler dans un atelier, une entreprise artisanale ou une PME.

CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement. Le titulaire de ce diplôme peut travailler au sein d'une entreprise de menuiserie, d'agencement ou de production de mobilier. En atelier, il fabrique principalement, à l'unité ou en série, des fenêtres, des volets, des portes, des placards et autres meubles en bois ou en matériaux dérivés, pouvant inclure des composants en verre ou en matériaux de synthèse. Il assure le suivi de la fabrication, le contrôle qualité des produits et la maintenance des machines et outils. Sur le chantier, le travail se limite à la pose du mobilier. Le menuisier doit cependant organiser et sécuriser son intervention, puis trier et faire évacuer les déchets.

CAP Constructeur bois. Le constructeur bois fabrique et met en oeuvre les structures lourdes qui font la solidité de l'ensemble d'un bâtiment. Ces ouvrages serviront de support pour l'intervention des couvreurs, plaquiste, etc.

Le titulaire de ce diplôme travaille au sein d'une entreprise de charpente ou de construction bois. Il intervient lors de la construction ou de la réhabilitation de bâtiments ou de locaux. Selon les chantiers, il travaille de façon autonome ou en équipe.

En atelier, il scie, assemble et traite les différentes pièces des ouvrages (charpentes, poutres, bardages, parquets, escaliers...) d'après les relevés et les croquis qu'il a réalisés. Sur le chantier, il pose les structures et les ossatures et installe les menuiseries et les fermetures extérieures.

Il sait choisir les matériaux (bois ou dérivés), organiser le chantier (préparation des matériels, mise en sécurité du chantier, tri des déchets...) et les diverses étapes de son travail. Par ailleurs, il est à même d'évaluer et de contrôler la qualité de l'ouvrage qu'il a réalisé.

Bac professionnel Technicien menuisier agencier. Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en oeuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, salles de bains, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion... Son activité consiste à préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise. Il réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en oeuvre de la menuiserie et de l'agencement. Il organise, anime et gère le suivi de la réalisation du chantier dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers

CAP Couture flou. Ce professionnel de la couture réalise des vêtements à l'unité à partir de matières souples (soie, synthétique, polyester, velours, mousseline, etc...). Le titulaire de ce diplôme participe à la réalisation technique d'un modèle. Il identifie les matériaux, évalue les proportions, prend les mesures et dessine le patron. Il connaît parfaitement les matières qu'il emploie. Il propose et sélectionne les fournitures en fonction de la matière travaillée. Le couturier intervient lors du découpage, du piquage et du repassage. Il assure les travaux de préparation à l'essayage, y participe et effectue les rectifications. Enfin, il est à même d'effectuer une maintenance de premier niveau sur les matériels.

Bac professionnel Métiers de la mode – vêtements. A partir de l'idée ou du projet du concepteur créateur, le titulaire de ce diplôme réalise un prototype destiné à être reproduit en grand nombre ou en série limitée. Dans un bureau des méthodes, il procède à un planning de fabrication, calcule un prix prévisionnel. A l'atelier, il travaille sur machine et, après expérience, il peut devenir contrôleur de fabrication ou de qualité. La formation porte notamment sur la connaissance des produits, des matériaux (textiles naturels, synthétiques, cuirs...) et des matériels, les processus et procédés de fabrication (patron, coupe, assemblage, montage des tissus...), la gestion, l'histoire du costume et de la mode et l'expression graphique

LP Pétro Attiti

ALP Koné
LP Petro Attiti
LP W. Haudra Lifou
LP Augustin Ty Touho
LP Champagnat Païta
CFA Chambre de Métiers

LP Champagnat Païta

LP Pétro Attiti
LP Champagnat Païta

**Matériaux
souples**

LP Jean XXIII Païta

LP Jean XXIII Païta

Tertiaire Services**Gestion
Comptabilité
Secrétariat**

Bac professionnel Secrétariat. Le titulaire de ce diplôme peut exercer son activité dans tout type de service, au sein d'entreprises ou d'administration très diverses. Il est en position d'interface entre de nombreux interlocuteurs internes ou externes ce qui demande des qualités relationnelles. Il accueille, oriente et renseigne ses interlocuteurs, directement ou par téléphone. Il assure la collecte de données, l'analyse, le traitement, la diffusion et l'archivage d'informations. Il maîtrise la communication écrite (rédaction de lettres, notes, rapports). Placé sous l'autorité d'un responsable, il peut cependant travailler de façon autonome. Il enregistre et trie le courrier, en assure la diffusion. Il organise son activité et son poste de travail en respectant les délais imposés et en intégrant les imprévus.

Bac professionnel Comptabilité. Le titulaire de ce diplôme possède les connaissances en comptabilité nécessaires pour exercer les fonctions d'aide-comptable. Le diplômé sait utiliser les outils de Bureautique : logiciels de traitement de texte, tableurs et logiciels spécialisés en comptabilité. Il effectue le suivi des comptes, assure le traitement des impayés et la relance des clients. Il participe à la gestion administrative des stocks et pratique la comptabilité analytique.

LP Commercial et Hôtelier
LP Augustin Ty Touho
LP W. Haudra Lifou
LP St Joseph de Cluny
LP F. d'Assise Bourail
LP St P. Chanel Conception

LP Commercial et Hôtelier
LP Augustin Ty Touho
LP W. Haudra Lifou
LP St Joseph de Cluny
LP F. d'Assise Bourail
LP St P. Chanel Conception
LP Do Kamo

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Gestion Comptabilité Secrétariat	Bac professionnel Accueil – Relation clients et usagers. Le titulaire de ce diplôme travaille en relation avec la clientèle ou avec un public d'usagers. Il peut exercer son activité, par exemple, dans le service relations clientèle d'une grande entreprise, dans une petite société prestataire de services ou dans l'administration. Il occupe des fonctions d'accueil, d'assistance et de commercialisation de services spécifiques. Formé aux techniques relationnelles, il sait répondre aux demandes en face-à-face ou par téléphone, évaluer la satisfaction de l'interlocuteur, traiter les réclamations. Il a également des compétences commerciales ; ainsi, il connaît les caractéristiques de la clientèle et sait vendre des services. Il peut assurer le démarchage, la mise à jour de fichiers de prospects, l'établissement de factures et l'encaissement.	LP St Joseph de Cluny LP François d'Assise Bourail
Commerce Vente Distribution	CAP Employé de commerce multi-spécialités. Le titulaire de ce CAP travaille soit dans les commerces de détail, soit dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. En vente conseil, le diplômé connaît particulièrement bien les produits. En vente visuelle, il connaît bien les techniques de mise en rayon. Les tâches de cet employé consistent à accueillir le client et rechercher ses besoins. Il sait vendre un produit en argumentant et en traitant les objections. Il sait aussi encaisser, réceptionner les produits, participer au suivi des stocks et mettre en rayon de manière attractive. CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires. Employé dans le commerce de détail, il accueille le client et vend les produits alimentaires. Placé sous l'autorité du commerçant ou du responsable du point de vente ou du rayon, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. Il lui présente les caractéristiques techniques et commerciales des produits, le conseille et conclut la vente. L'option produits alimentaires permet de travailler dans les commerces alimentaires de détail et chez les grossistes de produits frais ou secs. CAP Employé de vente spécialisé option B produits d'équipements courants. Employé dans les magasins spécialisés "équipement de la maison ou de la personne", "articles de sport et de loisirs", "produits liés à la vente en animalerie" ou dans les rayons spécialisés de la grande distribution, le titulaire de ce CAP accueille le client et vend les produits. Il informe, conseille la clientèle sur la fabrication, l'utilisation des produits, contribue à la fidélisation du client. Il participe à la réception, la préparation et la mise en valeur des produits et, le cas échéant, à l'expédition. L'activité, la tenue et la présentation de l'employé doivent répondre aux exigences, notamment en matière d'hygiène. CAP Vendeur magasinier en pièces de rechange et d'équipements automobiles. Le titulaire de ce CAP est employé dans les entrepôts, magasins, ateliers... où sont réceptionnés, gérés, stockés, conditionnés, vendus, expédiés des produits du secteur automobile. Outre la connaissance des produits, il sait réceptionner les marchandises, vérifier leur qualité, participer à la gestion des stocks, préparer et expédier les commandes, accueillir et conseiller les clients. CAP Agent d'entreposage et de messagerie. Ce CAP forme des professionnels capables de gérer un stock de marchandises. On y apprend à réceptionner les produits, à les stocker dans des endroits appropriés à l'aide d'engins (élévateurs, transpalettes...), à tenir à jour les fichiers du stock sur ordinateur, à préparer les commandes et expédier les produits, à déclencher les réapprovisionnements et faire des inventaires.	LP Commercial et Hôtelier LP ST. P. Chanel la Conception LP Commercial et Hôtelier LP ST. P. Chanel la Conception LP François d'Assise Bourail LP Commercial et Hôtelier CFA Chambre de Commerce et d'Industrie
	Bac professionnel Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle). Le titulaire de ce diplôme travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise. Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers des postes de responsable d'équipe de vente. Il peut aussi devenir représentant multiscarte ou agent commercial. Il travaille alors pour plusieurs entreprises, et il est rémunéré à la commission. Les produits ou services dont il a la charge ne nécessitent pas de connaissances techniques très approfondies. Pour réaliser ses objectifs, il prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Lors du démarchage, il incite ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose.	LP Commercial et Hôtelier LP St P. Chanel Conception
	Bac professionnel Commerce. A la différence du bachelier vente, le titulaire du bac pro commerce ne se déplace pas pour aller à la rencontre du client. C'est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale, physique ou virtuelle, afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Son activité consiste, au sein de l'équipe commerciale de l'unité, à participer à l'approvisionnement, vendre, conseiller et fidéliser. Il participe également à l'animation de la surface de vente et assure la gestion commerciale attachée à sa fonction.	LP Commercial et Hôtelier LP St Joseph de Cluny LP François d'Assise Bourail CFA Chambre de Commerce et d'Industrie LP St P. Chanel Conception
	Bac professionnel Logistique. Le titulaire du bac pro logistique participe à l'organisation et à la gestion de la chaîne logistique : il peut être amené à réceptionner et expédier des marchandises, les mettre en stock, utiliser des engins de manutention, assurer la gestion informatisée de ces stocks, préparer les commandes et déstocker. Il exerce dans les entreprises prestataires de services de manutention, de magasinage, d'entreposage et de distribution de marchandises.	LP Commercial et Hôtelier CFA Chambre de Commerce et d'Industrie
	Bac professionnel Transport. Le titulaire de ce bac pro participe à l'organisation et à la mise en œuvre du transport de marchandises, et assure les prestations qui y sont associées : étude de marché, organisation du transit, du dédouanement et du stockage. Il prépare les dossiers de transport et de douane, vérifie les documents comptables et de synthèse. Il analyse les coûts, leurs conséquences sur les marges et sur les décisions à prendre. Il peut participer à la prospection commerciale, suivre le règlement des factures, organiser la chaîne logistique, prévenir les litiges et participer à leur règlement. Le jeune diplômé peut travailler dans une entreprise de transport de marchandises, de location de véhicules industriels, d'organisation de transports terrestres, aériens, maritimes et multimodaux, ou dans une entreprise de commission en douane. Il peut également exercer son activité dans la fonction transport des entreprises industrielles et commerciales. Cette formation remplace le bac professionnel Exploitation des transports.	LP Do Kamo

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Agroalimentaire	<p>Bac professionnel Boulanger pâtissier. Le cœur des métiers de boulanger et de pâtissier est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation du produit. Le diplômé de ce bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoirs-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.</p>	LP Jean XXIII Païta
	<p>Bac professionnel Boucher charcutier traiteur. Les métiers de boucher et de charcutier concernent la fabrication de produit. Le boucher prépare les viandes pour la vente : il découpe, désosse les carcasses, dégraisse et pare la viande. Le charcutier maîtrise les étapes de la production des jambons, pâtés et saucissons. Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoirs-faire en cuisine et préparent des produits traiteurs. Ils ont également des compétences en matière de gestion.</p>	LP Jean XXIII Païta
	<p>CAP Pâtissier. Le titulaire de ce CAP sait préparer et cuire les différentes pâtes et garnitures avec lesquelles il confectionne des gâteaux qu'il décore. Il exécute aussi des pièces pour lunch, éventuellement des plats préparés. Il fabrique des bonbons et des friandises à base de chocolat, sucre et pâte d'amande ainsi que des glaces et des sorbets. Salarié, il exerce en pâtisseries confiseries artisanales, dans les restaurants, en entreprises industrielles, etc. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.</p>	CFA Chambre de Métiers
	<p>CAP Boulanger. Le titulaire de ce CAP fabrique différents types de pains ordinaires et des pains spéciaux (complets, aux céréales, aux noix, aux raisins...). Il sait également fabriquer des viennoiseries (croissants, brioches, petits pains...) et peut assurer une activité de traiteur. Il propose alors des pizzas, des quiches, des sandwiches. Le boulanger travaille dans un commerce artisanal, une boulangerie industrielle ou une grande surface..</p>	CFA Chambre de Métiers
	<p>CAP Boucher. Le titulaire de ce diplôme assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial jusqu'à leur préparation de morceaux de détails en vue de leur mise en vente. Il doit être capable de couper, désosser, séparer le muscle, parer, ficeler, présenter à l'étal et décorer.</p>	CFA Chambre de Métiers
Tourisme Hôtellerie Restauration	<p>CAP Charcutier-traiteur. Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur confectionne des jambons, des pâtés, des saucissons à partir de viande de porc. Principalement artisanal, son travail est diversifié et créatif puisque comme traiteur, il fabrique des plats cuisinés et peut organiser des buffets. Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, surtout collective, voire dans l'hôtellerie. Il réalise tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes...</p>	LP Jean XXIII Païta
	<p>CAP Services en brasserie-café. Ce diplôme prépare au métier de serveuse ou garçon de café. Le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries. Il participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les desserts, les meubles réfrigérés ou la cave du jour. Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il peut être amené à réaliser des préparations simples et à se charger de la présentation de certains mets ou de boissons.</p>	LP Commercial et Hôtelier
	<p>CAP Agent polyvalent de restauration. Le titulaire de ce CAP assure la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective. Il prépare, assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il entretient les locaux et nettoie les matériels et la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.</p>	LP J. Vakie Houailou
	<p>CAP Cuisine. Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.</p>	<p>LP Commercial et Hôtelier ALP La Foa LP Gabriel Rivat Pouebo (après le CAP ADAL-AFAT) CFA Chambre de Métiers LP Jean XXIII LP A. Ty Touho* LP W. Haudra Lifou*</p>
	<p>CAP Restaurant. Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.</p>	<p>LP Commercial et Hôtelier ALP La Foa CFA Chambre de Métiers LP Jean XXIII LP A. Ty Touho* LP W. Haudra Lifou* LP Gabriel Rivat Pouebo*</p>

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Tourisme Hôtellerie Restauration	Bac professionnel Cuisine. Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel 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 et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Après le bac pro cuisine, 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.	LP Commercial et Hôtelier* LP Jean XXIII*
	Bac professionnel Commercialisation et services en restauration. La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. 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.	LP Commercial et Hôtelier* LP Jean XXIII*
	CAP Assistant technique en milieux familial et collectif. Ce diplôme forme des ouvriers ou employés qualifiés, capables de veiller à l'installation des usagers, d'assurer leur confort. Ils participent à l'organisation du cadre de vie : nettoyage, entretien du linge, service des repas. Ils jouent un rôle d'aide dans les activités quotidiennes des personnes (animation pour les enfants, soins corporels aux personnes âgées).	LP J. Vakié Houailou LP Jean XXIII Païta
Santé Social Services	CAP Maintenance et hygiène des locaux. Le titulaire de ce CAP travaille en tant qu'agent de nettoyage ou en tant que conducteur d'engins dans une entreprise de propreté ou au sein du service d'entretien d'une entreprise industrielle (agroalimentaire, pharmaceutique...) ou d'une collectivité (établissement de soins, crèche...). L'entretien, la remise en état et la rénovation des locaux constituent ses principales activités. Il doit également contrôler les prestations réalisées afin d'améliorer la qualité du service. De la préparation à la clôture du chantier, il est responsable des équipements, des matériels et des produits qu'il utilise (nettoyage, rangement, maintenance).	LP Commercial et Hôtelier
	CAP Petite enfance. Le titulaire de ce CAP est un professionnel qualifié compétent pour l'accueil et la garde des jeunes enfants. Il assure en outre l'entretien courant et l'hygiène des locaux et des équipements. Par ses activités (aide à la prise des repas, soins d'hygiène corporelle, jeux divers...), il contribue à leur éducation. Il les aide à acquérir leur autonomie (vestimentaire, alimentaire, motrice). Il participe à leur développement affectif et intellectuel. Le titulaire de ce CAP peut travailler en école maternelle, en crèche, en halte-garderie ou en centre de vacances... Il exerce souvent des fonctions d'agent spécialisé des écoles maternelles.	LP Jean XXIII Païta LP J. Vakié Houailou CFA Chambre de Commerce et d'Industrie
	Bac professionnel Hygiène et environnement. Ce spécialiste de l'hygiène et de l'environnement est responsable de chantiers dans différents secteurs d'activité : le nettoyage industriel des locaux, des zones à risques et des zones protégées ; l'assainissement ; le nettoyage (propreté urbaine et rurale). Ses responsabilités s'étendent de la prise en charge du client au contrôle de la qualité. Il analyse les besoins, propose une solution et participe à l'élaboration du cahier des charges. Il établit l'organisation du chantier et en assure la mise en place, la gestion et le contrôle.	LP Commercial et Hôtelier LP J. Vakié Houailou
BAC PRO Services aux personnes et aux territoires. Le titulaire de ce bac pro peut exercer son activité dans les services de proximité et, plus généralement, dans tous les secteurs garantissant le maintien du lien social en milieu rural. Il peut ainsi travailler dans le tourisme, l'animation patrimoniale et culturelle, le secteur social, les services à la personne, la santé, l'administration, le commerce, la production agricole, l'industrie, les services aux particuliers... Le technicien de service en milieu rural peut être employé par de nombreuses structures, telles que les collectivités locales, associations, offices de tourisme rural, syndicats intercommunaux, structures d'accueil de personnes âgées ou d'enfants, où il agit en tant qu'organisateur de prestations de services. Il peut travailler en interaction directe ou indirecte avec l'utilisateur.	Lycée Agricole de Nouvelle-Calédonie LPA Doneva Houailou	

* Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2012.

Santé Social
Services**Bac professionnel Accompagnement, soins et services à la personne.****Option : à domicile**

Le titulaire du baccalauréat professionnel Accompagnement, soins et services à la personne option «à domicile» possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées et de personnes handicapés à leur domicile ou dans des logements collectifs. Employé par des associations, des collectivités, des entreprises, des particuliers ou des structures d'hébergement, il assiste les personnes dans les actes de la vie quotidienne et les aide à maintenir leur vie sociale. Selon la structure qui l'emploie, il peut également être amené à encadrer une petite équipe de professionnels chargés de ces interventions. Il est amené à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.

Option : en structure

Le titulaire du baccalauréat professionnel «Accompagnement, soins et services à la personne» option «en structure» possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de personnes dépendantes dans les établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux. Il assiste ces personnes dans les actes de la vie quotidienne, les aide à maintenir une vie sociale et participe aux activités de soin. Il peut également prendre part aux activités de gestion, et aux activités de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement. Dans le cadre de son intervention, il collabore avec les professionnels de santé, les travailleurs sociaux et les partenaires institutionnels.

LP Pétro Attiti
LP Augustin Ty Touho
LP Jean XXIII Païta
LP J. Vakie Houaïlou

LP Pétro Attiti
LP Jean XXIII
LP J. Vakie Houaïlou

Bac professionnel Services de proximité et vie locale.

Le titulaire de ce baccalauréat est un acteur de proximité pouvant s'adresser à différents publics (enfants, adolescents, adultes, habitants d'un quartier, locataires, usagers d'un service public...) dont les besoins ne requièrent pas toujours l'intervention d'un travailleur social. Par ses activités, il contribue au maintien du lien social. Il se situe dans une logique de service et s'inscrit, avec d'autres professionnels, dans une démarche de mise en œuvre ou d'accompagnement de projets. La formation offre deux spécialités.

Activités de soutien et d'aide à l'intégration : le titulaire du bac pro dans cette spécialité reçoit des publics qui ont besoin d'aide, de services ou d'informations (enfants en difficulté scolaire, demandeurs d'emploi...). Il les accompagne dans leurs recherches, met à leur disposition les documents disponibles. Il peut les aider à monter un dossier de demande de logement, d'aides ou de prestations sociales.

Gestion du patrimoine locatif : le titulaire du bac pro dans cette spécialité instruit les dossiers de demande de logement. Après qu'un appartement a été attribué, il peut assurer la signature du contrat de location ainsi que le suivi du paiement des loyers (quittances, relances en cas d'impayés, information des familles en difficulté...). Il enregistre les demandes de travaux et assure le suivi des chantiers. Enfin, il est chargé de veiller à la propreté et à l'entretien des immeubles.

LP Pétro Attiti
LP Jean XXIII

Bac professionnel Sécurité prévention.

Le titulaire de ce bac pro est préparé à l'exercice des différents métiers de la sécurité dans la fonction publique (police nationale, gendarmerie, police municipale, sécurité civile...) ou au sein d'entreprises privées.

Au cours de sa formation, le candidat reçoit un enseignement général et spécialisé sécurité et prévention, sécurité de l'entreprise, secours à la personne, protection des biens et de l'environnement et sécurité publique. Il bénéficie également d'une préparation aux premiers secours donnant lieu à certificats.

Il peut bénéficier de modalités adaptées pour les concours de gardien de la paix et de sapeur-pompier professionnel. Il peut également passer les épreuves de sélection de gendarme adjoint ou les concours de recrutement des agents de police municipale ainsi que de surveillant de l'administration pénitentiaire.

LP Pétro Attiti ⁽¹⁾

Soins
Esthétiques**CAP Coiffure.**

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel compétent dans les techniques d'hygiène, de soins, de coupe, de mise en forme et de coiffage de la chevelure. Il exerce des activités commerciales de prestations de services et de vente de produits.

Poursuite d'études : BP Coiffure « coloriste – permanentiste » - MC Styliste - visagiste.

CFA Chambre de Métiers

CAP Esthétique Cosmétique.

Le titulaire de ce CAP est un spécialiste des soins de beauté, du visage et du corps. Il assure différents types de soins corporels. Il applique des produits de beauté sur la peau, réalise des maquillages, des épilations et des soins des mains (en particulier des ongles). Il conseille la clientèle dans le choix et l'utilisation des produits de beauté et les vend. Il participe à la gestion des stocks, à la réalisation d'étalages...

CFA Chambre de Métiers

⁽¹⁾ L'accès à cette formation est soumis à des tests d'aptitude physique dont le degré d'exigence est assez élevé et à un entretien avec une commission tripartite (Education nationale, pompier et police).

Lycées professionnels publics

BAC PRO en 3 ans et CAP en 2 ans

Province Sud

Etablissements	BAC PRO en 3 ans et CAP préparés
<p>LP Pétro Attiti BP K2 98849 - Nouméa Cedex Tél : 41 88 33 - Télécopie : 43 46 36 Internat G/F</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/attiti ce.9830306r@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Electrotechnique, énergie, équipements communicants ● BAC PRO Technicien menuisier agenceur ● BAC PRO Technicien d'études du bâtiment <ul style="list-style-type: none"> Option A : études et économie Option B : assistant en architecture ● BAC PRO Technicien du froid et du conditionnement de l'air ● BAC PRO Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques ● BAC PRO Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre ● BAP PRO Sécurité prévention ● BAP PRO Services de proximité et vie locale ● BAP PRO Accompagnement soins et services à la personne <ul style="list-style-type: none"> Option : à domicile Option : en structure ● CAP Ebéniste ● CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques ● CAP Maçon ● CAP Installateur sanitaire ● CAP Carreleur mosaïste ● CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement ● CAP Peintre applicateur de revêtement
<p>LP Commercial et Hôtelier 4, rue G.Baudoux Pointe de l'Artillerie BP 371 - 98845 Nouméa Cedex Tél : 27 63 88 - Télécopie : 28 22 30 Internat G/F</p> <p>Section européenne</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/lpch ce.9830006p@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Comptabilité ● BAC PRO Secrétariat ● BAC PRO Logistique ● BAC PRO Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle) ● BAC PRO Commerce ● BAC PRO Hygiène et environnement ● BAP PRO Cuisine * ● BAP PRO Commercialisation et services en restauration * ● CAP Agent d'entrepôt et messagerie ● CAP Employé de commerce multi-spécialités ● CAP Cuisine ● CAP Restaurant ● CAP Maintenance et hygiène des locaux ● CAP Services en brasserie-café ● CAP Employé de vente spécialisé <ul style="list-style-type: none"> Option A : produits alimentaires
<p>Lycée Polyvalent Jules Garnier Section d'enseignement professionnel (SEP) Cité Scolaire de l'Île Nou BP H3- 98849 Nouméa Cedex Tél : 24 35 55 - Télécopie : 27 76 46 Internat G/F</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/jules-garnier ce.9830003l@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Maintenance des équipements industriels ● BAC PRO Maintenance de véhicules automobiles option voitures particulières ● BAC PRO Maintenance de véhicules automobiles option motocycles ● BAC PRO Technicien en chaudronnerie industrielle ● BAC PRO Ouvrages du bâtiment : métallerie ● CAP Maintenance des véhicules automobiles option véhicules particuliers ● CAP Maintenance des matériels option matériels parcs et jardins ● CAP Serrurier – métallier ● CAP Réalisation en chaudronnerie industrielle
<p>Collège de La Foa et ALP rattachée BP 38 Tél : 44 32 63 - Télécopie : 44 30 27 Internat G/F</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/lafoa ce.9830009t@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● CAP Cuisine ● CAP Restaurant ● CAP Maçon

* Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2012.

Province Nord

Etablissements	BAC PRO en 3 ans et CAP préparés
<p>LP Augustin Ty BP 25 - 98831 Touho Tél. : 42 87 11 - Télécopie : 42 87 57 Internat G/F</p> <p>http://www.ac-noumea.nc/touho ce.9830460h@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Comptabilité ● BAC PRO Secrétariat ● BAC PRO Electrotechnique, énergie, équipements communicants ● BAC PRO Maintenance nautique ● BAP PRO Accompagnement soins et services à la personne Option : à domicile ● CAP Cuisine * ● CAP Restaurant * ● CAP Froid et climatisation ● CAP Fabricant de menuiserie – mobilier – agencement ● CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques ● CAP Réparation et entretien des embarcations de plaisance *
<p>Lycée Agricole de Nouvelle-Calédonie BP 5 - 98825 Pouembout Tél. : 47 26 44 - Télécopie : 47 20 62 Internat G/F</p> <p>legta.pouembout@educagri.fr</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Gestion des milieux naturels et de la faune ● BAC PRO Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante cultures ● BAC PRO Services aux personnes et aux territoires
<p>ALP Koné Lotissement de l'internat BP 14 - Koné - Tél./Fax : 47 74 19 Internat G/F</p> <p>ce.9830278k@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● CAP Maintenance des véhicules automobiles Option : Véhicules particuliers ● CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement
<p>ALP Poindimié BP 2 - 98822 Poindimié Tél. : 42 72 36 - Télécopie : 42 71 53</p> <p>ce.9830008s@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● CAP Maintenance de matériel : option matériels de parcs et jardins ● CAP Maçon
<p>ALP Koumac BP 83 - 98850 Koumac Tél. : 47 62 27 - Télécopie : 47 64 10</p> <p>ce.9830007r@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● CAP Restaurant ● CAP Maritime de matelot *

Province des Iles

Etablissements	BAC PRO en 3 ans et CAP préparés
<p>LP des Iles BP 42 - 98820 Wé Lifou Tél. : 45 18 90 - Télécopie : 45 49 52 Internat G/F</p> <p>ce.9830483h@ac-noumea.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Comptabilité ● BAC PRO Secrétariat ● CAP Cuisine * ● CAP Restaurant * ● CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement ● CAP Maçon

* Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2012.

Lycées professionnels privés

Bac Pro en 3 ans, et CAP en 2 ans

Province Sud

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
DIRECTION DIOCESAINE DE L'ECOLE CATHOLIQUE (DDEC)	
<p>LP Jean XXIII BP 32 - 98890 Païta Tél : 35 31 28 - Télécopie : 35 42 14 Internat : G/F</p> <p>E-mail : sec.lp.jean23@ddec.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Boulanger – pâtissier ● BAC PRO Boucher – charcutier traiteur ● BAC PRO Métiers de la mode – vêtements ● BAP PRO Accompagnement soins et services à la personne Option : à domicile Option : en structure ● BAP PRO Cuisine * ● BAP PRO Commercialisation et services en restauration * ● BAP PRO Service de proximité et vie locale ● CAP Assistant technique en milieux familial et collectif ● CAP Couture flou ● CAP Petite enfance ● CAP Charcutier-traiteur ● CAP Cuisine ● CAP Restaurant
<p>LP Père Gueneau BP 85 - 98870 Bourail Tél. : 44 11 28 - Télécopie : 44 17 84 Internat : G</p> <p>E-mail : sec.lp.pgueneau@ddec.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Maintenance de véhicules automobiles Option voitures particulières Option véhicules industriels ● BAC PRO Maintenance des matériels Option matériels agricoles Option travaux publics et manutention ● CAP Réparation entretien des embarcations de plaisance ● CAP Mécanicien véhicules automobiles Option véhicules particuliers Option véhicules industriels
<p>LP Marcellin Champagnat BP 13 - 98890 Païta Tél. : 35 31 24 - 35 35 98 Télécopie : 35 37 56 Internat : G/F</p> <p>E-mail : sec.lp.mchampagnat@ddec.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Technicien menuisier agencier ● BAC PRO Maintenance des équipements industriels ● BAC PRO Electrotechnique, énergie, équipements communicants ● BAC PRO Ouvrages du bâtiment : métallerie ● CAP Serrurier métallier ● CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques ● CAP Constructeur bois ● CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement
<p>LP Saint Joseph-de-Cluny BP 8010 - 98807 Nouméa Cedex Tél. : 28 41 33 - Télécopie : 25 19 85 E-mail : sec.lp.sjcluny@ddec.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Comptabilité ● BAC PRO Secrétariat ● BAC PRO Accueil, relation clients et usagers ● BAC PRO Commerce
<p>LP Saint Pierre Chanel BP 1728 - 98874 Mont dore Tél. : 41 72 71 - Télécopie : 43 53 65 Internat : G/F</p> <p>E-mail : sec.lp.spchanel@ddec.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Secrétariat ● BAC PRO Comptabilité ● BAC PRO Commerce ● BAC PRO Vente ● CAP Employé de commerce multispécialité ● CAP Employé de Vente spécialisé Option b : produits d'équipements courants
<p>LP François d'Assise BP 33 - 98870 Bourail - Tél. : 44 13 76 Télécopie : 44 15 05 - Internat : G/F Section européenne E-mail : sec.lp.fassise@ddec.nc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BAC PRO Accueil, relation clients et usagers ● BAC PRO Comptabilité ● BAC PRO Secrétariat ● BAC PRO Commerce ● CAP Vendeur magasinier en pièces de rechange et d'équipements automobiles

* Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2012.

Province Nord

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
DIRECTION DIOCESAINE DE L'ECOLE CATHOLIQUE (DDEC)	
LP Johanna Vakie BP 42 - 98816 Houaïlou Tél. : 42 52 35 - Fax : 42 46 53 Internat : F E-mail : sec.lp.jvakie@ddec.nc	<ul style="list-style-type: none">● BAC PRO Hygiène et environnement● BAP PRO Accompagnement soins et services à la personne Option : à domicile Option : en structure● CAP Assistant technique en milieux familial et collectif● CAP Petite enfance● CAP Agent polyvalent de restauration
LP Gabriel Rivat - 98824 Pouébo Tél. : 47 35 35 - Télécopie : 47 50 62 Internat : G/F E-mail : dir.lp.grivat@ddec.nc	<ul style="list-style-type: none">● BAC PRO Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre● CAP Cuisine en 1 an après un CAP ADAL AFAT● CAP Maçon *● CAP Restaurant *

Province Sud

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
ALLIANCE SCOLAIRE DE L'EGLISE EVANGELIQUE (ASEE)	
LP Do Kamo 15, rue Taragnat - BP 615 Vallée-des-colons 98845 Nouméa Cedex Tél./Fax : 28 43 51 - Internat G/F E-mail : dokamo@offratel.nc	<ul style="list-style-type: none">● BAC PRO Transport● BAC PRO Comptabilité● BAC PRO Technicien d'études du bâtiment : Option A : études et économie Option B : assistant en architecture

Province Nord

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
ALLIANCE SCOLAIRE DE L'EGLISE EVANGELIQUE (ASEE)	
Lycée Agricole Do Neva BP 74 - 98816 Houaïlou Tél. : 42 52 36 Internat G/F E-mail : tcarlen@formagri.nc	<ul style="list-style-type: none">● BAC PRO Productions Horticoles option productions fruitières● BAP PRO Services aux personnes et aux territoires● CAPA Agriculture des régions chaudes

ALP : Annexe de Lycée Professionnel

Ce CAP au Développement adapté aux conditions locales est propre aux ALP et a pour but de donner aux jeunes, issus de 3^{ème} de détermination professionnelle, une formation professionnelle polyvalente de niveau V et n'est, en aucun cas, un CAP de spécialité. Les horaires hebdomadaires se répartissent entre enseignements général (16 h) et professionnel (16 h). Au cours de leur formation, les élèves effectuent un stage de deux semaines en entreprise.

Poursuites d'études : CAP de spécialité (parfois en un an en ALP).

Options de ce CAP ADAL

Activités Familiales Artisanales

et Touristiques (AFAT) _____

Les titulaires de ce CAP interviennent dans les milieux familial, rural, tribal, ainsi que dans l'artisanat et le tourisme local. Ils abordent différentes activités :

- cuisine restaurant : connaissance des techniques de base adaptées au milieu local ;
- enseignement ménager : connaissance et entretien du linge, organisation et entretien de l'habitat ;
- vie sociale et professionnelle : puériculture, hygiène et équilibre alimentaire ;

- art local : vannerie, tressage, macramé, couture, peinture, sculpture, collage ;
- jardinage : travail de la terre, création et entretien du potager.

Construction et Entretien du Bâtiment (CEB) _____

Les élèves sont préparés à la réalisation, seuls ou en équipe, d'une partie de bâtiment de conception simple. Ils travaillent dans deux grandes activités :

- le gros œuvre : maçonnerie, charpente, assemblage de la couverture, évacuation des eaux usées ;
- le second œuvre : plomberie, élec-

tricité, peinture, vitrerie, carrelage et menuiserie.

Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale (GEPER) _____

Ce CAP prépare à la réalisation des travaux agricoles de base adaptés aux conditions locales. Diverses activités sont étudiées durant la formation :

maintenance des matériels agricoles, travaux de soudure, branchements électriques simples, électricité des véhicules et engins agricoles, maçonnerie, travail du sol, conduite d'un petit élevage et production agricole.

CAP au développement

en 2 ans *(en annexes de lycées professionnels rattachées généralement aux collèges publics/privés)*

PUBLICS

Etablissements	CAP Agent de Développement des Activités Locales
Collège de La Foa et ALP ratt. BP 38 - 98880 La Foa Tél. Collège : 44 33 04 Tél. ALP : 44 32 63 - Télécopie : 44 30 27 Internat G/F	<ul style="list-style-type: none">● OPTION CEB (Construction et Entretien du Bâtiment)
Collège de Poindimié et ALP ratt. BP 2 - 98822 Poindimié Tél. : 42 72 76 - Télécopie : 42 71 53 Internat possible G/F	<ul style="list-style-type: none">● OPTION CEB (Construction et Entretien du Bâtiment)
Collège de Koné et ALP ratt. Lotissement de l'Internat BP 14 - 98860 Koné Tél./Fax : 47 74 19 Internat G/F	<ul style="list-style-type: none">● OPTION AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques)
Collège de Koumac et ALP ratt. BP 22 - 98850 Koumac Tél. : 47 62 27 - Télécopie : 47 64 10 Internat G/F	<ul style="list-style-type: none">● OPTION CEB (Construction et Entretien du Bâtiment)
Collège de Houaïlou et ALP ratt. BP 51 - 98816 Houaïlou Tél. : 42 51 82 - Télécopie : 42 37 59 Internat : G/F	<ul style="list-style-type: none">● OPTION CEB (Construction et Entretien du Bâtiment)● OPTION AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques)
Collège de La Roche Maré et ALP ratt. 98828 Maré Tél. : 45 41 44 - Télécopie : 45 40 40	<ul style="list-style-type: none">● OPTION CEB (Construction et Entretien du Bâtiment)● OPTION AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques)● OPTION GEPER (Gestion et Entretien de la petite Exploitation Rurale)
Collège d'Ouvéa ALP Lékine - 98814 Ouvéa Tél. : 45 71 43 - Télécopie : 45 71 39	<ul style="list-style-type: none">● OPTION AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques)
LP Augustin TY BP 25 - 98831 Touho Tél. : 42 87 11 - Télécopie : 42 87 57 Internat : G/F	<ul style="list-style-type: none">● OPTION AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques)
Collège de Wé - SEGPA BP 33 - 98820 Wé Lifou Tél. : 45 50 20 - Télécopie : 45 50 26	<ul style="list-style-type: none">● OPTION AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques)
Collège de Magenta – SEGPA BP 11443 98802 Magenta Tel : 25 28 68 – Télécopie : 25 29 43	<ul style="list-style-type: none">● OPTION AFAT (Activités familiales, Artisanales et Touristiques)
Collège de Bourail – SEGPA BP 96 98870 Bourail Tel : 44 12 52 – Télécopie : 44 20 77	<ul style="list-style-type: none">● OPTION AFAT (Activités familiales, Artisanales et Touristiques)

PRIVES

Etablissements	CAP Agent de Développement des Activités Locales
LP Marcellin Champagnat BP 13 - 98890 Païta Tél. : 35 31 24 - 35 35 98 - Télécopie : 35 37 56 Internat : G E-mail : sec.lp.mchampagnat@ddec.nc	<ul style="list-style-type: none">● OPTION CEB (Construction et Entretien du Bâtiment)
LP Gabriel Rivat 98824 - Pouébo Tél. : 47 35 35 - Télécopie : 47 52 11	<ul style="list-style-type: none">● OPTION AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques)● OPTION CEB (Construction et Entretien du Bâtiment)

Autres possibilités ...

ATTENTION !
Chaque année, de nouvelles formations sont assurées...
Tenez-vous informé !

Inscription dès le mois de novembre

LES MAISONS FAMILIALES RURALES

Centre de Formation
Antoinette de la Bassetière
23, rue d'Austerlitz - BP 3942
Tél./ Fax : 27 79 64
Internat G/F

1 - Classes de 4e et 3e de l'Enseignement Agricole (E A)

2 - Formation par alternance :

- 1 semaine en MFR et 2 semaines en milieu de vie familiale ou professionnelle pour les CAPA.
- 2 semaines en MFR et 2 semaines en stage pour les BEPA.

CAPA :

- ARC : Agriculture des régions chaudes

BEPA :

- SAP : Services aux personnes
- ARC : Agriculture des régions chaudes

dernier recrutement en 2012

Lieux	Spécialités	Adresses
BELEP 4e EA - 3e EA	- CAPA : ARC	MFR BELEP Tél. Fax : 42 80 70 98811 BELEP
CANALA 4e EA - 3e EA	- CAPA : ARC	MFR CANALA Tél./Fax 42 54 42 BP 56 - 98813 CANALA
HIENGHENE 4e EA - 3e EA	- CAPA : ARC	MFR HIENGHENE BP 10 - 98815 HIENGHENE
KONE 4e EA - 3e EA	- CAPA : Horticole - BEPA : ARC	MFR KONE Tél./Fax 47 34 75 BP 181 - 98860 KONE
POINDIMIE 4e EA - 3e EA	- CAPA : ARC	MFR POINDIMIE Tél./Fax 42 72 99 BP 99 - 98822 POINDIMIE
POUEBO 4e EA - 3e EA	- CAPA : Horticole - BEPA : SAP	MFR POUEBO Tél./Fax 47 64 94 BP 22 - 98824 POUEBO

L'enseignement à distance

CNED

(Centre National d'Enseignement à Distance)
<http://www.cned.fr/>

Adresse : Voir page 41

FORMER A DISTANCE

Premier opérateur européen et du monde francophone, le Centre National d'Enseignement à Distance (CNED) est un établissement public du Ministère de l'Education Nationale.

... TOUT AU LONG DE LA VIE

Pour l'école primaire, le collège et le lycée, pour les études supérieures, la vie professionnelle ou l'enrichissement personnel, le CNED propose près de 3000 formations accompagnées de services personnalisés.

Formations Paramédicales et Sociales

Chaque année, l'Institut de Formation des Professions Sanitaires et Sociales (IFPSS) assure les formations préparant aux :

- **Diplôme Professionnel d'Aide Soignant (DPAS)**
Diplôme minimum : Diplôme National du Brevet ou avoir suivi une classe de 1ère
- **Certificat d'Aptitude aux Fonctions de Moniteur-Educateur (CAFME)**
Diplôme minimum : niveau V
- **Diplôme Professionnel d'Auxiliaire de Vie Sociale (DPAVS)**
- **Certificat de Capacité d'Ambulancier (CCA)**

Adresse : Voir page 41

Concours administratifs

VOUS N'AVEZ PAS DE SOLUTION

- Reprenez contact à la rentrée de février avec votre ancien établissement scolaire.
- Allez au CIO (Centre d'Information et d'Information et d'Orientation).

VOUS AVEZ 16 ANS OU PLUS

- Vous êtes sorti du système scolaire depuis moins d'un an.
- Vous avez arrêté vos études sans avoir obtenu une qualification professionnelle.

> Contactez alors votre établissement scolaire d'origine, partie prenante de la **Mission Générale d'Insertion**.

Adresse : Voir page 41

VOUS AVEZ ENTRE 16 ET 26 ANS ET RECHERCHEZ UN EMPLOI

- Contactez le SEF (Service Emploi Formation) au 23 22 83 et/ou la MIJ (Mission d'Insertion des Jeunes).

Adresse : Voir page 41

Un certain nombre de concours administratifs sont accessibles aux titulaires du D.N.B (Diplôme National du Brevet), mais on y accède le plus souvent après une autre étape de formation. Se renseigner au CIO.

Les dispositifs d'aide à l'insertion scolaire et professionnelle



Centre d'Information et d'Orientation

10, rue Georges Baudoux
BP 500 - 98845 Nouméa
Tél. : 27 53 28
Fax : 27 65 07

<http://www.ac-noumea.nc>
Email : cio@ac-noumea.nc

Les antennes du C.I.O

• Collège de Bourail

BP 87 - 98870 Bourail
Tél. : 44 12 52

Email : cio.bourail@ac-noumea.nc

• Lycée de Poindimié

BP 386 - 98822 Poindimié
Tél./Fax : 42 74 51

Email :

cio.poindimie@ac-noumea.nc

• Collège de Koné

BP 14 - 98860 Koné
Tél./Fax : 47 37 99

Email : cio.kone@ac-noumea.nc

• Antenne de CIO des Iles

Canono Wé
BP264 - 98820 LIFOU
Tél./Fax : 45 05 12

Email : cio.iles@ac-noumea.nc

**VOUS QUITTEZ LA
NOUVELLE-CALÉDONIE
EN COURS D'ANNÉE,
CONTACTEZ UN CONSEILLER
D'ORIENTATION
PSYCHOLOGUE**

Vice-Rectorat de Nouvelle-Calédonie

Immeuble Louis Flize
1, Avenue des frères Carcopino
BP G4 - 98848 Nouméa Cedex
Tél. : 26 61 00 - Fax : 27 30 48
Site : <http://www.ac-noumea.nc>

M.G.I. (Mission Générale d'Insertion)

16, rue d'Austerlitz (1er étage)
Nouméa - Centre ville
Tél. : 26 57 77 - 26 57 78 - Fax : 26 57 79
Email : mgi@ac-noumea.nc

Associations des parents d'élèves

- **U.G.P.E.**
BP 10539 - 98805 Nouméa Cedex
Tél. /Fax : 28 24 54 - Email : ugpe@lagoon.nc
- **F.A.P.E.P.**
BP 757 - 98846 Nouméa Cedex
Tél. : 79 13 33 - Email : mekecuer@gmail.com
- **F.C.P.E.**
BP 3557 - 98846 Nouméa Cedex
Tél. : 87 09 79 - Email : sylvain.hons@yahoo.fr

Institut de Développement des Compétences

1, rue de la somme - BP 497 - 98845 Nouméa Cedex
Tél. : 28 10 82 - Fax : 27 20 79
E-mail : idc.nc@idcac.nc - Site : <http://www.idcnc.nc>

• Province Sud

Service emploi formation
30 route Baie des Dames - Imm. Le Centre, Bât I
B.P. 7955 - 98801 Nouméa Cedex
Tél. : 28 01 72 - Fax : 23 22 84
E-mail : sef@province-sud.nc

• Province Nord

Cap emploi
B.P. 47 - 98860 Koné
Tél. : 47.26.65 - Fax : 47 26 20
E-mail : direction@cap.emploi.nc

• Province Iles IDC

B.P. 262 - 98 820 Wé LIFOU
Tél. : 45.05.03 - Fax : 45 15 06

Mission d'Insertion des Jeunes (MIJ)

- **Province Sud**
12, rue de Verdun - Immeuble Galliéni II 4ème étage
Tél. : 28 22 77 - Fax : 28 34 43
Site : <http://www.mij.asso.nc>
- **Province Nord**
 - Koné - 3, Immeuble Henriot
Tél. : 47 31 13 / Fax : 47 31 38
 - Poindimié - BP 26 - 98822 Poindimié
Tél. : 42 70 92 - Fax : 42 70 93

Etablissement Provincial de l'Emploi, de la Formation et de l'Insertion Professionnelle (EPEFIP)

- Lifou - BP 784 - 98820 WE LIFOU
Tél. /Fax : 45 10 20
- Maré - BP 133 - 98828 Tadine
MARE - Tél. : 45 44 00
- Ouvéa - BP 37 - 98814 - OUVÉA
Tél. : 45 52 50 - Fax : 45 52 60

Ecole des Métiers de la Mer

38, av. James Cook - B.P. 36 - 99845 Nouméa Cedex
Tél. : 28.78.63 - Fax : 27.47.54
Email : emmbc@offratel.nc
Site : <http://www.emm.nc>

Direction Diocésaine de l'Ecole Catholique

3, rue Frédéric Surleau Centre ville
BP P5 - 98851 Nouméa Cedex
Tél. : 23 24 00 - Fax : 23 24 29
Site : <http://www.ddec.nc>

Alliance Scolaire de l'Eglise Evangélique

57, rue Pasteur Ariege - BP 3894 - Nouméa Cedex
Tél. : 24 27 27 - Fax : 26 31 09
Site : <http://www.alliance-scolaire.org>

Centres de Formation d'Apprentis Point Apprentissage

14, rue de Verdun - BP M3 - 98 849 Nouméa Cedex
Tél. : 24 69 49 - Fax : 24 31 31

• Chambre de Commerce et d'Industrie

14, rue de Verdun - BP M3 - 98849 Nouméa Cedex
Tél. : 24 31 45 - Fax : 24 69 55
Site : <http://www.cfa.cci.nc>

• Chambre de Métiers

1, rue Juliette Bernard - BP 2507
98846 Nouméa Cedex - Nouville
Tél. : 25 97 40 - Fax : 25 97 41
Site : <http://www.cma.nc>

• Chambre d'Agriculture

3, rue Desmazures - La Flotille
BP 111 - 98845 Nouméa Cedex
Tél. : 24 31 69 - Fax : 28 45 87
Email : formation@canc.nc

Les Maisons Familiales Rurales

Centre de Formation Antoinette de la Bassetière

23, rue d'Austerlitz Nouméa
BP 3942 - Tél./Fax : 27 79 64

CNED

125, Avenue J. Cook - Nouville
BP 8035 - 98807 Nouméa Cedex - Nouville
Tél. / Fax : 26 69 30

Institut de Formation des Professions Sanitaires et Sociales

IFPSS
12, rue Juliette Bernard Nouville
BP 3278 - 98846 Nouméa Cedex
Tél. : 24 38 40 - Fax : 28 56 23
Site : <http://www.ifpssnc.nc>

GRETA INTERPROVINCIAL

B.P. K2 - 98849 Nouméa Cedex
Tél. : 41 50 39 - Fax : 41 61 31
E-mail : greta.noumea@ac-noumea.nc

Etablissement de Formation Professionnelle des Adultes (ETFPA)

BP 428 - 98845 Nouméa Cedex
Tél. : 26 57 40 - Fax : 27 34 35

Service Militaire Adapté de Koumac (SMA)

BP 41 - 98850 Koumac
Tél. : 47 74 00 - Fax : 47 74 09

Association Calédonienne pour l'Animation et la Formation (ACAF)

Vallée du Tir - BP 2684 - 98846 Nouméa Cedex
Tél. : 28 15 05 - Fax : 27 70 89

> Mon bilan matières

Quelles sont mes matières préférées ?

.....

Et celles où je réussis le mieux ?

.....

Quelles sont les principales matières de la voie où je pense m'engager ?

.....

> J'ai déjà réfléchi à un ou plusieurs métiers pour moi

Je note mes idées de métiers.

.....

Je cherche les formations qui y conduisent.

.....

> Je n'ai pas encore d'idée de métier

Je note la ou les formations qui correspondent à mes points forts et/ou à mes goûts.

.....

Je note les métiers sur lesquels cette (ces) formation(s) débouche(nt).

.....

> Je note le bilan de ma réflexion

J'ai un projet précis ou **j'hésite encore** entre plusieurs orientations :

une 2^{de} générale et technologique, une 2^{de} professionnelle ou une 1^{re} année de Cap ?

Dans les deux cas :

- Je demande conseil au **professeur principal**.
- Je prends rendez-vous avec le **conseiller d'orientation-psychologue** pour vérifier que mon projet est bien construit ou pour m'aider à en bâtir un (éventuellement avec des questionnaires d'intérêt informatisés ou écrits).
- J'en parle avec mes **parents**
- Je me renseigne auprès de **professionnels** lors des journées portes ouvertes ou dans les carrefours des métiers et des formations.

Je note ici les informations recueillies :

.....

.....

Source : 

