



LYCÉE DE
BOUGAINVILLE

LYCÉE DES MÉTIERS

LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION



LES MÉTIERS D'ART
TAPISSIER
DÉCORATEUR,
TAPISSIER
D'AMEUBLEMENT



LYCÉE DE
BOUGAINVILLE

LYCÉE DES MÉTIERS



UNE SECTION
ULIS LYCEE
ANNÉE DE
DETERMINATION



LES MÉTIERS
DE LA
RELATION
CLIENTÈLE





LYCÉE DE
BOUGAINVILLE

LYCEE DES MÉTIERS

ÉDITO

2

Le lycée Louis Antoine de Bougainville est un lycée professionnel d'environ 450 élèves. Cet établissement accueille trois types de formation :

- L'hôtellerie-restauration du CAP au BAC PRO
- Le tertiaire Relation Clientèle avec trois BAC PRO
- La tapisserie des Métiers d'art avec un BAC PRO.

Nous disposons également d'une unité d'inclusion pour les élèves à besoins particuliers. Ceux-ci, souvent en situation de handicap cognitif, sont peu à peu inclus dans nos classes de CAP et obtiennent presque toujours une orientation dans des classes dans lesquelles ils réussissent. C'est également un établissement très riche en matière d'expérimentations pédagogiques. L'objectif est toujours de mieux former les élèves aux métiers qu'ils exerceront dans l'avenir, mais aussi de les aider à mieux grandir pour mieux appréhender leur avenir en tant que citoyens responsables.

Dans le cadre de cet objectif, nous avons établi des partenariats avec de nombreux autres établissements européens de façon à permettre aux élèves d'effectuer une période de formation en entreprise à l'étranger. À l'heure actuelle, nous disposons de douze partenaires européens et environ 30% de nos élèves partent en stage dans un pays de la communauté européenne. Les équipes sont toutes mobilisées pour la réussite des élèves. Ils sont formés aux métiers d'aujourd'hui et de demain grâce à de nombreux investissements. Mais elles permettent surtout à nos élèves de mieux comprendre la société dans laquelle ils vivent, de s'enrichir de nombreuses expériences professionnelles et de participer à son évolution.

Les projets concernent également l'enrichissement personnel et culturel et il a été décidé que tous les élèves, durant leur formation, se verraient proposer des voyages ou des sorties qui leur ouvrent l'esprit et les rendent capables d'analyser, de construire un raisonnement et de posséder les moyens de communiquer et de progresser tout au long de leur parcours.

Nous travaillons tous autour des valeurs essentielles que sont la laïcité, le respect de l'autre et de sa différence et chacun est invité à mettre en pratique ces valeurs au quotidien pour mieux appréhender les défis sociétaux du monde de demain.

L'équipe partage ces valeurs et permet à nos élèves de devenir responsables, autonomes et professionnels.

SOMMAIRE

ÉDITO	2	BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CSR COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION.....	15
HISTOIRE DE L'ÉTABLISSEMENT	4	CAP PSR : PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (Rapide, Collective, Cafeteria).....	16
PROJET D'ÉTABLISSEMENT, RÉUSSITE, CLIMAT SCOLAIRE, RESPECT.....	5	CAP CUISINE	17
L'HÉBERGEMENT AU LYCÉE DES MÉTIERS LOUIS ANTOINE DE BOUGAINVILLE	6	CAP CS HCR : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT	18
ORGANIGRAMME DU PERSONNEL.....	7	DÉJEUNER OU DINER AU LYCÉE BOUGAINVILLE	19
ORGANIGRAMME DES FORMATIONS	9	DISPOSITIF ULIS : UNITÉ LOCALISÉE POUR L'INCLUSION SCOLAIRE.....	20
BACCALURÉAT PROFESSIONNEL ARTISANAT ET MÉTIERS D'ART TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT ..	10	OUVERTURE EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE	21
BACCALURÉAT PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE Option A: Animation et Gestion de l'Espace Commercial.....	11	UNE PÉDAGOGIE DE PROJETS : UN LYCÉE TOURNÉ VERS L'EXTÉRIEUR ET LE MILIEU PROFESSIONNEL.....	23
Option B : Prospection Clientèle et Valorisation de l'Offre Commerciale.....	12	LE CDI (CENTRE DE DOCUMENTATION ET D'INFORMATION).....	27
BACCALURÉAT PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'ACCUEIL.....	13	PLAN D'ACCÈS	28
BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	14		

HISTOIRE DE L'ÉTABLISSEMENT

Centre de Formation d'Apprenties dans les années 50 pour une centaine de jeunes filles (CAP couture, de stoppage, d'aides maternelles et d'employées de collectivités), puis Collège d'Enseignement Technique, l'établissement Eugène LEROUX ne compte pas moins de 500 élèves dans les années 60.

En 1977, l'établissement devenu le lycée professionnel Eugène LEROUX doit s'agrandir pour accueillir plus de 500 élèves (Achèvement des travaux d'extension en 1985).

En 1986, l'établissement prend le nom du célèbre navigateur Louis Antoine de BOUGAINVILLE. Du port de Nantes, le navigateur embarque à bord de « La BOUDEUSE » pour un périple de deux ans autour du monde.

En 2009 et 2013, d'autres travaux de réhabilitation et de restructuration (salle des professeur.e.s, Vie scolaire, Centre de Documentation et d'information, Pôle Médico Social) enjolivent l'établissement et permettent aussi l'accueil des 84 internes dans un espace entièrement rénové.

Le Lycée Professionnel Louis Antoine de BOUGAINVILLE est labellisé Lycée des Métiers en 2008.

DE NOS JOURS

Le lycée des Métiers Louis Antoine de Bougainville accueille en son sein 450 élèves reparti.e.s dans 25 divisions pour les trois secteurs de formation :

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

LES MÉTIERS DE LA RELATION CLIENT

LES MÉTIERS D'ART : TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT

L'établissement comprend aussi une Unité Locale pour l'Inclusion Scolaire.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle, le Brevet d'Études Professionnelles (diplôme intermédiaire) et le Baccalauréat Professionnel sont les diplômes auxquels préparent les équipes pédagogiques.

L'équipe éducative est composée de 104 adultes dont 59 professeur.e.s. d'enseignement général et professionnel.

PROJET D'ÉTABLISSEMENT, RÉUSSITE, CLIMAT SCOLAIRE, RESPECT

Le lycée Bougainville met en valeur l'engagement des élèves et des personnels au travers de projets multiples qui visent à améliorer le quotidien, mais aussi à amener les élèves à s'interroger sur le vivre-ensemble et sur les cultures multiples qui se croisent au lycée.

L'établissement scolaire est labellisé « **LYCÉE DES MÉTIERS** » depuis 2008.

Le lycée Professionnel Bougainville est extrêmement dynamique en termes de projets car les enseignants y travaillent beaucoup en "Pédagogie de projets" sur les classes, sur les groupements de classes ou sur la DNL - Discipline Non Linguistique (cours de spécialités donnés en Anglais). L'équipe est également très active sur le plan des projets européens de mobilité : Nous avons douze partenaires internationaux, correspondant à toutes les formations y compris de niveau CAP. De même, les projets linguistiques et culturels sont très nombreux pour permettre aux élèves de pouvoir rencontrer d'autres cultures et d'autres moyens d'expression. Un atelier d'écriture à destination des élèves de CAP avec un intervenant extérieur est pérennisé. Une semaine d'intégration des élèves de 2nde à la rentrée et une semaine de préparation des PFMP et

de l'orientation pour toutes les classes avant les vacances de Toussaint complètent la formation donnée aux élèves. De nombreuses participations à des manifestations extérieures et concours valorisent la professionnalisation des élèves.

L'ensemble de la communauté éducative est particulièrement attentive au climat scolaire du lycée. Différentes actions sont mises en place tout au long de l'année autour de la santé, de la citoyenneté..., en lien avec les personnels de santé/social (infirmière scolaire, Psychologue de l'éducation Nationale, Assistante sociale) et le service Vie Scolaire. Celui-ci est composé de deux CPE et de 7 postes d'assistant.e.s d'éducation (équivalent temps plein).

Les élèves sont représenté.e.s dans les différentes instances de l'établissement par les délégué.e.s de classes et par leurs représentant.e.s au CVL (Conseil de la Vie Lycéenne). Ces élu.e.s sont forces de propositions au quotidien pour améliorer la vie au lycée. Ils sont aussi des acteur/trice.s incontournables dans la mise en place de projets d'animations autour, par exemple, d'activités culturelles (danse, musique, chants...) afin d'améliorer le vivre ensemble sous toutes ses formes.

Ces temps forts sont également à l'initiative de la maison des Lycéen.ne.s (M.D.L) . Créée en 2014, la M.D.L. est une association d'élèves promouvant l'engagement des jeunes, même mineur.e.s, dans des responsabilités. En plus de ces projets d'animations, la M.D.L. vise à améliorer le quotidien de l'élève dans l'établissement. Dans ce cadre, elle met à disposition des élèves plusieurs baby-foot dans l'espace foyer.

L'HÉBERGEMENT AU LYCÉE DES MÉTIERS LOUIS ANTOINE DE BOUGAINVILLE

Tout.e élève qui en fait la demande peut être accueilli.e à la demi pension. En revanche, l'accueil à l'internat est réservé prioritairement aux élèves éloigné.e.s géographiquement.

L'internat comprend 84 lits repartis dans 21 chambres (4 lits par chambres) sur 3 étages séparés dont 2 pour les filles. Chaque étage possède son « salon » avec un espace détente pour regarder la télévision et un espace de travail sur postes informatiques.

Un code couleur différent et une fresque murale personnalisent l'étage. Les fresques qui décorent l'espace collectif des étages ont été choisies par les internes.

Chaque chambre dispose de sa propre salle de bains avec douche. Les internes sont accueilli.e.s du lundi au vendredi sur l'année scolaire. Il n'y a pas d'accueil le week end ni pendant les vacances scolaires. Néanmoins, il y a possibilité pour les élèves d'être hébergée.e.s pendant leur période de formation en entreprise (PFMP).

Chaque interne possède son propre espace et mobilier comprenant un lit, une armoire, un bureau et une étagère.

Un trousseau (couette, couverture, traversin) lui est aussi confié pour l'année. Toutes les conditions matérielles sont donc réunies pour travailler sereinement et être en situation de réussite scolaire. Un temps dédié au travail est d'ailleurs organisé tous les soirs sous le contrôle des assistant.e.s d'éducation (un.e par étage). L'organisation en général de la vie à l'internat est régulée par les CPE (présent.e.s en soirée) pour favoriser un climat serein et une réussite de chaque élève dans son projet.

« Petite communauté » dans l'établissement, les internes nouent des liens particuliers dans une ambiance plutôt familiale. Des moments festifs à Noël et en juin renforcent cette cohésion. Les assistant.e.s d'éducation contribuent au quotidien à entretenir un climat de bonnes relations entre internes. Des activités variées peuvent être proposées aux élèves durant la semaine (ateliers divers, cinéma...)

Créée en 2014, la M.D.L est une association d'élèves promouvant l'engagement des jeunes, même mineur.e.s, dans des responsabilités visant à l'amélioration de la vie quotidienne de l'élève dans l'établissement.



ORGANIGRAMME



PROVISEURE DU LYCÉE DES MÉTIERS
LOUIS ANTOINE DE BOUGAINVILLE



ADJOINT
GESTIONNAIRE



PROVISEUR
ADJOINT



DIRECTEUR DELEGUÉ AUX
FORMATIONS PROFESSIONNELLES
ET TECHNOLOGIQUES

LES PERSONNELS ADMINISTRATIFS



SECRÉTAIRES
D'INTENDANCE



SECRÉTAIRE DE
DIRECTION



ADJOINT.E AU
D.D.F.P.T

LES PERSONNELS A.T.T.



AGENT.E.S TECHNIQUES
TERRITORIAUX
ASSISTANT.E.S TECHNIQUES
INFORMATIQUES

POLE MÉDICO-SOCIAL



INFIRMIÈR.E SCOLAIRE
MÉDECIN SCOLAIRE



ASSISTANT.E SOCIALE



PSYCHOLOGUE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE
Éducation, développement et conseil
en orientation scolaire et professionnelle

LES PERSONNELS D'ÉDUCATION



CONSEILLERS PRINCIPAUX
D'ÉDUCATION



ASSISTANT.E.S
D'ÉDUCATION

LES PROFESSEUR.E.S D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET PROFESSIONNEL



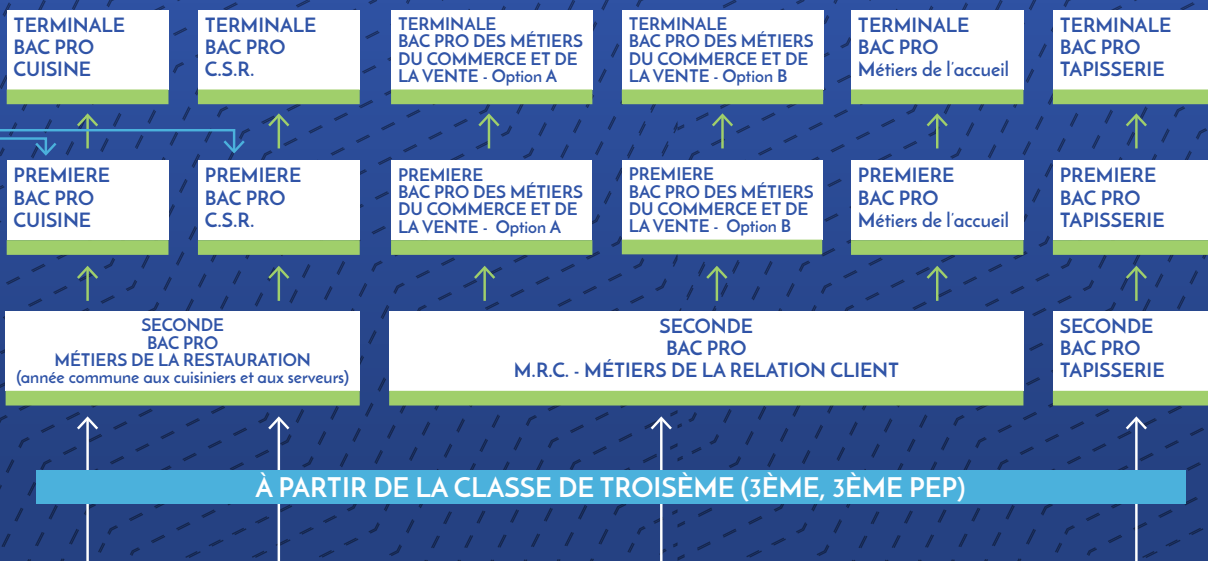
ARTS APPLIQUÉS
BIOTECHNOLOGIE
CUISINE
DOCUMENTATION
ÉDUCATION PHYSIQUE ET
SPORTIVE
ESPAGNOL
LETTRES - ANGLAIS
LETTRES - HISTOIRE
MATHÉMATIQUES-SCIENCES
PHYSIQUES
RESTAURATION & HÔTELLERIE
VENTE-COMMERCE
TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT
UNITÉ LOCALISÉE D'INCLUSION
SCOLAIRE



LES ÉLÈVES



ORGANIGRAMME DES FORMATIONS



À PARTIR DE LA CLASSE DE TROISIÈME (3ème, PEP ou 3ème SEGPA)

← : Passerelle possible

BAC PRO ARTISANAT ET MÉTIER D'ART : TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT

► FORMATION

Le bac pro Tapissierie d'Ameublement permet à l'élève d'apprendre les bases de la tapissierie d'ameublement, c'est-à-dire la réfection de siège ancien ou contemporain et aussi la couture d'ameublement, les coussins, rideaux etc.

Le titulaire de ce diplôme peut exercer dans des entreprises artisanales ou être à la confection dans les entreprises industrielles ou conseiller en vente en magasin de décoration ou de tissu



► DURÉE DE LA FORMATION

3 ans après la 3ème



► DURÉE DE PFMP

22 semaines sur les 3 ans

► CONTENU DE LA FORMATION

- Enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques, Anglais, Education Physique et Sportive
- Enseignement professionnel : Atelier Siège, Atelier Décor, Technologies, coupe, Arts Appliqués, Arts et Techniques, Prévention Santé Environnement, Gestion Entreprise.

► POURSUITE D'ÉTUDE

- DNMADE : Diplôme National Métiers d'Arts et Design en 3 ans
- BTM : Brevet Technique des Métiers (en 2 ans d'alternance)
- MANAA : Mise à Niveau Arts Appliqués
- Ecole de Design

► VERS QUELS MÉTIERS

Tapissier d'ameublement
Conseiller en décor

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

OPTION A - ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL



➤ **SON ACTIVITÉ** s'exerce essentiellement au sein d'une unité commerciale, physique ou à distance, de toute taille, généraliste ou spécialisée, dans laquelle peuvent être réalisées des activités de production (magasin d'usine, vente sur le lieu de production, etc...), de transformation ou de distribution.

➤ VERS QUELS MÉTIERS

- Employé(e) de commerce traditionnel ou de grande distribution
- Vendeur (se) spécialisé(e)
- Adjoint au responsable magasin



➤ **FORMATION EN ENTREPRISE D'UNE DURÉE DE 22 SEMAINES SUR LE CYCLE DES 3 ANNÉES**

➤ CONTENU DE LA FORMATION

Contenu enseignement professionnel :

- Animation commerciale
- Gestion des produits et gestion commerciale
- Vente
- Économie-Droit

Contenu enseignement général :

- Mathématiques
- Histoire-Géographie
- Français
- Prévention Santé Environnement
- Espagnol
- Anglais
- Education esthétique : arts appliqués
- EPS (Education Physique et Sportive)
- Accompagnement personnalisé

Option européenne

- Anglais spécifique
- Enseignement professionnel en Anglais

➤ LES POURSUITES D'ÉTUDES :

- BTS : Management Commercial Opérationnel (MCO) Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)
- Mention Complémentaire : Assistance Conseil Vente à Distance / Téléconseiller

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL DES MÉTIRS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

OPTION B - PROSPECTION CLIENTELE ET VALORISATION DE L'OFFRE COMMERCIALE

➤ LES ACTIVITÉS

Ses activités nécessitent soit des déplacements en visite clientèle, y compris en démarchage à domicile, soit une relation client à distance, sur des horaires de travail d'une amplitude variable.

Le titulaire du Baccalauréat professionnel "Métiers du Commerce et de la Vente" détenteur de l'option B, peut, par ailleurs, être conduit à effectuer une partie de son activité au sein de son entreprise pour accueillir des clients ou pour réaliser des tâches de préparation et de suivi des ventes.

➤ VERS QUELS MÉTIERS

- Commercial
- Vendeur à domicile
- Télé prospecteur
- Négociateur immobilier

➤ FORMATION EN ENTREPRISE D'UNE DURÉE DE 22 SEMAINES SUR LE CYCLE DES 3 ANNÉES



➤ CONTENU DE LA FORMATION

Contenu enseignement professionnel :

- Prospection
- Négociation
- Suivi et fidélisation
- Economie-Droit

Contenu enseignement général :

- Mathématiques
 - Histoire-Géographie
 - Français
 - Prévention Santé Environnement
 - Espagnol
 - Anglais
 - Education esthétique : arts appliqués
 - EPS (Education Physique et Sportive)
 - Accompagnement personnalisé
 - Option européenne : Anglais spécifique,
- Enseignement professionnel en Anglais

LES POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS : Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC) Immobilier / Banque / Management Commercial Opérationnel (MCO)
- Mention Complémentaire : Assistance Conseil Vente à Distance / Téléconseiller

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'ACCUEIL

➤ SES ACTIVITÉS

- Gérer l'accueil du public
- Satisfaire et fidéliser le public
- Gérer les flux et les conflits
- Gérer les réclamations, l'information et les prestations
- Contribuer au développement de la relation commerciale
- Contribuer à la mise en oeuvre de projets

➤ VERS QUELS MÉTIERS

- Agent d'accueil en entreprise, association, administration ;
- standardiste ;
- téléconseiller ;
- agent d'escale dans les transports

➤ DURÉE DES PFMP

22 semaines sur le cycle des 3 années

➤ CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général :

- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques
- Anglais
- Espagnol
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive
- Option européenne : Anglais spécifique,

Enseignement professionnel en Anglais



Enseignement professionnel :

- Accueil en face à face et au téléphone
- Gestion de la fonction accueil
- Vente de services ou de produits associés à l'accueil
- Activités administratives relatives à l'accueil
- Économie, droit
- Prévention santé environnement (PSE)

➤ POURSUITES D'ÉTUDES

Mention complémentaire Accueil dans les transports

Mention complémentaire Accueil reception

Mention complémentaire Assistance Conseil Vente à distance

BTS Tourisme

BTS Négociation et digitalisation de la relation clients (NDRC)

BTS Gestion de la PME

BTS Management Commercial Opérationnel (MCO)

BTS Support à l'action managériale

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

POUR ACCEDER AU BAC PRO CUISINE

Il faut maintenant postuler à la formation "BAC PRO des Métiers de la Restauration". La première année est commune pour les deux diplômes de BAC PRO CSR et Cuisine

► QUELS MÉTIERS / DÉBOUCHÉS:

- Chef-fe de cuisine
- Chef-fe de partie / Commis de cuisine
- Responsable de production

► FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP):

- Périodes de formation en entreprise obligatoires, d'une durée de 22 semaines réparties sur les trois ans de formation.

► CONTENU:

- Enseignement général : Français, Mathématiques, Histoire-Géographie, Anglais, Espagnol ou Allemand, Arts Appliqués, Education Physique et Sportive (EPS), Accompagnement individualisé.
- Enseignement professionnel : Travaux pratiques Cuisine, Ateliers Expérimentaux, Technologiques, Culture professionnelle, Sciences Appliquées,



Gestion, Prévention Santé Environnement.

- Certification intermédiaire à l'issue de la classe de première : BEP restauration
- Option européenne : Anglais spécifique, Enseignement professionnel en Anglais

► POURSUITE D'ÉTUDES :

- BTS Hôtellerie /Restauration
- Brevet professionnel
- Mention complémentaire:
 - Desserts de restaurant
 - Traiteur
 - Art de la cuisine allégée
 - Organisateur de réception

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (C.S.R)



➤ VERS QUELS MÉTIERS ?

Le professionnel qualifié peut exercer :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint de direction
- Serveur



POUR ACCÉDER AU BAC PRO CSR

Il faut maintenant postuler à la formation "BAC PRO des Métiers de la Restauration". La première année est commune pour les deux diplômes de BAC PRO CSR et Cuisine

➤ LE BAC PROFESSIONNEL CSR COMPORTE :

- 16h30/semaine d'enseignement professionnel (production de services, sciences appliquées à l'alimentation, connaissances de l'entreprise et techniques commerciales de vente).
- 15h/semaine d'enseignement général (français, histoire-géographie, anglais, ou espagnol, mathématiques-sciences, éducation artistique, prévention-santé-environnement, éducation physique et sportive et accompagnement individualisé).

Option européenne : Anglais spécifique,
Enseignement professionnel en Anglais

Cette formation comporte 22 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).

➤ LES POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES :

- Brevet Professionnel (BP)
- Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)
- Mentions complémentaires (MC) :
barman, sommelier, organisateur de réception

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (P.S.R)



RÉALISER ET METTRE EN VALEUR DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES SIMPLES, METTRE EN PLACE LES ESPACES DE DISTRIBUTION, ASSURER L'ACCUEIL ET LE CONSEIL DU CLIENT, ASSURER LES OPERATIONS D'ENTRETIEN DU MATERIEL ET DES LOCAUX

➤ EN RESTAURATION RAPIDE

(fast-food, etc...)

➤ EN RESTAURATION COLLECTIVE

(entreprise, scolaire, universitaire...)

➤ EN RESTAURATION COMMERCIALE

(cafétéria)

LA FORMATION EST SUR 2 ANNÉES

avec 14 semaines de PFMP

➤ AVEC DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

(français, histoire-géographie, maths-sciences)

➤ AVEC DES ENSEIGNEMENTS PRATIQUES

(cuisine, service des repas, maintenance des locaux)

➤ VERS QUELS MÉTIERS ?

Le professionnel qualifié peut exercer :

- Équipier en restauration rapide
- Agent polyvalent de restauration collective (self, restauration d'entreprise, etc...)

CAP CUISINE

➤ QUELS MÉTIERS / DÉBOUCHÉS:

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tout type de cuisine.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise ;
- La durée de la formation est de 2 ans. Une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines réparties sur les 2 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques et faciliter son inclusion professionnelle.

➤ CONTENU DE LA FORMATION :

- Pratique professionnelle
- Culture professionnelle
- Une langue vivante
- Français - histoire géographie-EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Arts Appliqués
- Éducation physique et sportive
- Éducation Artistique

➤ CONDITION D'ACCÈS

Après la classe de 3^{ème} générale ou 3^{ème} prépa-professionnelle.



➤ POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
- Bac Professionnel cuisine
- Bac Professionnel commercialisation et service en restauration

➤ EMPLOIS CONCERNÉS

- Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.
- Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (C.S H.C.R)

Préparer les mises en place à la brasserie, au restaurant ou à l'hôtel, communiquer avec la clientèle et prendre les commandes, servir les repas et les petits déjeuners et débarrasser les tables, nettoyer les locaux, entretenir des chambres et du linge.

► VERS QUELS MÉTIERS

- Serveur-se en café, brasserie, restaurant
- Barman
- Commis de salle
- Employé-e d'étage, femme de chambre, valet
- Agent d'entretien ou de service en résidences retraite

► FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

• Enseignement Professionnel 15h/semaine
Service en café brasserie et en restauration traditionnelle, service des étages et de la lingerie, sciences appliquées, gestion et connaissance de l'entreprise



- Enseignement général 14h/semaine
Mathématiques, français, histoire géographie, enseignement moral, sciences physiques, prévention santé environnement, anglais, aide individualisée, arts appliqués, éducation physique et sportive
- Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel

► FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée 14 semaines sur deux ans
Dans les entreprises du secteur hôtelier et de la restauration

► POURSUITE D'ÉTUDES

Bac pro commercialisation et service en restauration
Mention complémentaire barman
Mention complémentaire sommelier-e

DÉJEUNER OU DINER AU LYCÉE BOUGAINVILLE

Pour que les élèves des sections Hôtellerie-Restauration puissent d'entraîner, le Lycée dispose de trois restaurants pédagogiques et d'un Hôtel d'application :

Deux de ces restaurants sont accessibles aux clients de l'extérieur sur réservation :

Le restaurant traditionnel « LE PHARE »

qui est ouvert tous les midis de la semaine à 12h15 en période scolaire vous propose un déjeuner à 14€ (boissons non comprises). Il est aussi ouvert deux soirs par semaine (les mardis et jeudis soir) à 19h15 : le menu est alors à 22€ hors boissons.

La Brasserie pédagogique « LA CHALOUPE »

est accessible uniquement le midi en semaine, pour des déjeuners rapides de deux ou trois plats : la formule repas est à 10€ les trois plats (hors boissons).

L'hôtel d'application

propose 2 chambres à la location durant la semaine en période scolaire : la nuitée pour une personne est à 30€ (petit déjeuner compris) , 98€ la semaine.



Pour toutes ces prestations la réservation est indispensable :

en appelant le lycée au 02 51 80 24 00 (accueil)

02 51 80 24 10 (restaurant LE PHARE)

02 51 80 24 07 (bureau du DDFPT)

ou bien par mail : yves.dubois@ac-nantes.fr

A partir de fin septembre, l'ensemble des menus de l'année scolaire ainsi que les dates d'ouverture sont accessibles directement sur le site du Lycée BOUGAINVILLE :

<https://bougainville.paysdelaloire.e-lyco.fr>

DISPOSITIF ULIS UNITÉ LOCALISÉE POUR L'INCLUSION SCOLAIRE

L'ULIS EST UN DISPOSITIF QUI ACCOMPAGNE DES ÉLÈVES AVEC DES TROUBLES DES FONCTIONS COGNITIVES AVEC PARFOIS DES HANDICAPS ASSOCIÉS.

L'OBJECTIF DE L'ULIS EST D'ACCOMPAGNER ET DE SOUTENIR LES ÉLÈVES DANS L'ÉLABORATION DE LEUR PROJET PROFESSIONNEL OU DANS LEUR FORMATION PROFESSIONNELLE EN CAP PAR :

- Un coordonnateur ULIS qui travaille avec les équipes enseignantes afin d'adapter le parcours des élèves en vue de l'obtention du CAP.
- Des AESH qui sont présentes dans les cours de CAP afin d'aider les élèves dans leurs apprentissages dans leur classe de référence.
- Des retours à l'ULIS pour du soutien scolaire.
- Des aménagements aux examens .
- Des stages adaptés.
- La mise en place de temps partagé avec un IME si besoin.

DISPOSITIF ULIS
UNITÉ LOCALISÉE POUR
L'INCLUSION SCOLAIRE
TROUBLES DES FONCTIONS
COGNITIVES

UNE ANNÉE DE
DÉTERMINATION
DU PROJET
PROFESSIONNEL

CAP
APPUI
ULIS

ou

L'INCLUSION SCOLAIRE AU LYCÉE
BOUGAINVILLE C'EST 40 À 50 JEUNES EN
SITUATION DE HANDICAP.

Une équipe enseignante qui s'efforce d'accompagner les élèves vers l'obtention d'un diplôme ou de plusieurs diplômes et vers le monde du travail.

OUVERTURE EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE

■ LA DYNAMIQUE DE NOTRE ÉTABLISSEMENT À L'INTERNATIONAL

Au Lycée L.A. De Bougainville, l'apprentissage des langues et le développement d'une sensibilité aux autres cultures et savoirs font partie intégrante du parcours scolaire.

Dans un monde de plus en plus globalisé, être capable de fournir aux jeunes les clés pour réussir dans le domaine international est primordial.

■ VOYAGES, PROJETS PÉDAGOGIQUES, ÉCHANGES...

Tout est mis en œuvre afin de développer des acquis solides et durables.

Quelle que soit la voie choisie, chaque cursus dispose de ses propres partenariats avec des établissements étrangers et d'un programme adapté aux apprenants, dans le respect des référentiels des diplômés à préparer.

■ LES PARTENARIATS : UNE PORTE OUVERTE SUR LE MONDE

De nombreux partenariats en France et à l'étranger permettent à nos élèves d'effectuer des périodes de formation en entreprise dans des établissements de renom favorisant ainsi la construction de leur projet professionnel.

■ DES ÉCHANGES ET DES STAGES...

Allemagne : Kiel, Neuss, Sarrebruck, Belgique : Bruxelles

Chypre : Limassol, Malte : La Valette

USA : Seattle, Royaume-Uni : Cardiff

Finlande : Kokkola, Pologne : Wodzisław Śląski

Espagne : Andalousie, Santander, Italie : Rome, Lucera,

Portugal : Porto

Turquie : Eskişehir...

Moldavie : Chişinău

Ces relations comprennent souvent l'organisation de voyages d'études bilatéraux.





■ LES SECTIONS EUROPÉENNES

Les élèves des Métiers de la restauration et des métiers de la relation clientèle peuvent bénéficier d'un enseignement professionnel en langue étrangère. Son programme, progressif et soutenu, permet de renforcer les compétences linguistiques, professionnelles, culturelles et personnelles de tous les élèves inscrits, quel que soit leur niveau (1h en Seconde, 2h en Première, 3h en Terminale).

■ UN PARCOURS VALORISÉ

A l'issue de leur formation, les élèves reçoivent différents documents attestant de leur parcours international (une mention européenne, EuroMobiPro et Europass).



■ L'INTERNATIONAL, UN ATOUT POUR L'EMPLOI

Les séjours à l'étranger ont un réel effet positif sur l'insertion des élèves en France, en Europe et dans le monde, et permettent souvent de faire la différence lors de demande de poursuite d'étude.

■ ... DES PROJETS PARTIELLEMENT FINANCÉS PAR NOS PARTENAIRES :



UNE PÉDAGOGIE DE PROJETS : UN LYCÉE TOURNÉ VERS L'EXTÉRIEUR ET LE MILIEU PROFESSIONNEL

« De nombreux projets transdisciplinaires sont menés dans le lycée autour des trois grands axes du projet d'établissement ; le climat scolaire, la réussite et la professionnalisation des élèves, l'ouverture européenne, culturelle, artistique et linguistique »



EN BAC PRO DES MÉTIERS DE L'ACCUEIL

Pendant l'année de 1ère, les élèves de section Bac Pro Accueil participent à des événements :

- le forum Place ô Gestes au stade des Dervallières,
- le salon Créativa au Parc des Expos de La Beaujoire, le forum des métiers de La Chapelle s/Erdre,
- le forum de l'aéronautique à l'IUT de Carquefou.

Nos élèves réalisent des prestations d'accueil face à des publics variés : accueil, pointage et émargement, orientation, information, passation de questionnaires, gestion des flux de visiteurs.

Si vous aussi vous souhaitez confier une mission à nos équipes, contactez le Lycée.



ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES

Depuis cinq ans nous faisons appel à des volontaires en service civique pour renforcer nos capacités d'accompagnement des élèves sur trois axes :

- l'aide au travail personnel, pour des élèves qui ont des difficultés méthodologiques, ou de compréhension des consignes dans certaines disciplines. Cet accompagnement est individuel et se fait sur les heures libres de l'emploi du temps.
- l'accompagnement dans la recherche de stage, pour des élèves pour qui se présenter dans une entreprise peut paraître difficile, ou qui ne parviennent pas à trouver un terrain de stage. Cet accompagnement peut se limiter à la recherche de lieu de stage, mais peut aller jusqu'à l'accompagnement sur place et une analyse avec l'élève de son mode de présentation.
- La redéfinition du projet professionnel, pour des élèves qui se rendent compte que leur choix de filière professionnelle ne convient plus. Il faut les aider à découvrir les filières existantes, à respecter les calendriers d'inscription, à prendre les rendez-vous nécessaires pour trouver un lieu de stage... pour découvrir ce nouveau métier et s'inscrire dans les établissements de formation adéquats.

EN HÔTELLERIE-RESTAURATION LES CAP AUSSI BIEN QUE LES BAC PRO

Les serveurs comme les cuisiniers s'investissent tous les ans dans de nombreux évènements :

- Les cérémonies des vœux de Madame la Maire de Nantes au Palais des Congrès
- La présentation de leurs métiers durant le Forum « Place Ô Gestes » en octobre sur le stade des Dervallières
- L'organisation de cocktails ou de dîners à thème en partenariat avec le musée d'arts de Nantes
- Le service de repas de fêtes en maison de retraite et en EHPAD
- Participation à de nombreux concours professionnels



EN BAC PRO TAPISSIER D'AMEUBLEMENT

La pédagogie de projets est présente tout au long de l'année scolaire et l'ouverture sur le monde extérieur est visible grâce aux nombreuses initiatives.

- L'exposition au Musée d'Arts de Nantes sur le XVIIIème siècle hiver 2019
- Les décors créés et animés au Château de Goulaine lors de la soirée XVIIème siècle en février 2018
- Les travaux de restauration de meubles anciens réalisés pour des particuliers de la région
- La participation tous les ans au concours des Meilleurs Apprentis de France et les médailles obtenues
- Les stands de présentation des métiers de tapissier aux Forum de Loire-Atlantique, de Vendée et du Maine & Loire



Chaque année la section Tapisserie est partie prenante dans de nombreux projets dont un projet phare qui implique l'ensemble de la section de la 2nde à la Terminale. Ces projets sont le fruit de collaborations avec des partenaires privés comme publics et les autres sections du lycée (tertiaire et restauration). L'année 2017-2018 a été une plongée dans le XVII^{ème} siècle avec comme point d'orgue la réception de 140 convives au château de Goulaine autour de l'exposition du musée d'arts de Nantes «Nicolas Régner, L'homme libre».

L'année 2018-2019 verra un renforcement du partenariat entre le lycée et le musée d'arts de Nantes autour du XVIII^{ème} siècle et les collections temporaires à venir.



Réception au château de Goulaine, décoration et animations assurées par la section Tapisserie

Reconstitution d'un tableau de 1626 de Nicolas Régner «jeune femme à sa toilette» - Cadre, reconstitution et prises de vue des convives assurés par la section Tapisserie

DANS L'APPRENTISSAGE DES LANGUES ÉTRANGÈRES

Au-delà des échanges internationaux nombreux dans notre lycée, les élèves participent à des événements les aidant à améliorer leur pratique des langues étrangères :

- La semaine Sud-Américaine au lycée
- Les projets initiés par les enseignants de langues étrangères : voyages à l'étranger, etc
- L'accueil d'une assistante américaine



Organisation d'un déjeuner Chinois au Lycée avec des élèves cuisiniers de chine

- La semaine Anglaise au lycée
- La semaine Américaine au lycée

LES PROJETS DANS LE CADRE DE L'ENSEIGNEMENT DU SPORT

«Toute l'année, l'équipe EPS du Lycée propose un moment sportif sur le temps du midi.

En effet, l'association sportive (sous l'égide de l'UNSS) permet aux élèves de se dépenser, de partager et de se confronter autour du sport.

Diverses activités sont proposées: Futsal, Boxe française, Badminton, Volley-ball, Basket».

En mode «loisir» ou de manière plus «compétitive», tout le monde y trouvera son compte.

En fin d'année, le temps fort est la journée organisée à La Baule, autour de nombreuses activités sur le sable. A vos baskets ! rejoignez nous !»



LES PROJETS DANS LE CADRE DES PARTENARIATS AVEC LES ENTREPRISES

Afin de renforcer les liens « école-entreprise » Le lycée Bougainville a signé de nombreux partenariats afin de permettre aux jeunes de découvrir le monde professionnel :

➤ Partenariat avec LA POSTE pour la section BAC PRO ACCUEIL

➤ Partenariat avec le groupe ACCOR

pour les cuisiniers et les serveurs de CAP et de BAC PRO.

➤ Partenariat avec la SODEXO pour les élèves de CAP PSR et les Cuisiniers en BAC & CAP

➤ Partenariat avec CAMPANILE



Signature d'un partenariat avec la SODEXO

LE CDI (CENTRE DE DOCUMENTATION ET D'INFORMATION)

Le CDI est un lieu de travail, de recherche, de lecture, de culture et de formation à la maîtrise de l'information. Il est ouvert à tous les élèves du lycée et à tous les membres de la communauté éducative.

Organisé autour de pôles documentaires (arts et lettres, découverte du monde, société, sciences et techniques, orientation) il vit au rythme des projets nombreux et variés qui s'y déroulent :

- café-philosophie
- festival de courts-métrages
- atelier d'écriture avec un écrivain (blog:<https://bougainvillecapcommentcamarche.wordpress.com>)
- semaine de la presse et des médias
- journal numérique (<https://lyceebougainvillepem.wordpress.com/>)
- semaine contre les discriminations
- interventions, échanges, expositions...

Il coordonne les défis-lecture proposés à tous les élèves du lycée : Cap Lecture (à destination des classes de CAP et d'ULIS), Les Lus du Bac (à destination des élèves de Bac Pro : Petits Lus pour les classes de 2nde, Grands Lus pour celles de 1e et de terminale).

Les outils (en particulier pour la recherche de documents) et l'actualité du CDI sont relayés dans le portail documentaire e-sidoc, consultable à l'adresse suivante : <http://0440036a.esidoc.fr/>

Enfin, il accompagne l'élève tout au long de sa scolarité, grâce au travail collaboratif et interdisciplinaire mené avec les enseignants.





LYCÉE DE
BOUGAINVILLE

LYCÉE DES MÉTIERS

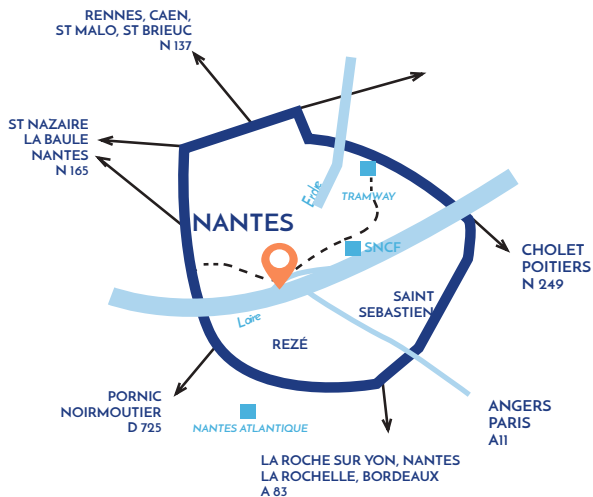
PLAN D'ACCÈS

• ACCÈS EN VOITURE :
SORTIE PORTE DE L'ESTUAIRE
DIRECTION NANTES-CENTRE

• ACCÈS EN BUS :
LIGNE 10 (GARE DE CHANTENAY - BD DE DOULON)
LIGNE 81 (MENDÈS FRANCE-BELLEVUE - GARE MARITIME)
LIGNE C1 (GARE DE CHANTENAY - HALUCHÈRE-BATIGNOLLES)
LIGNE E1 (COUËRON OcéAN - GARE MARITIME)
LIGNE C20 (GARE DE CHANTENAY - ÉCOLE CENTRALE AUDENCIA)
ARRÊT GARE SNCF CHANTENAY

• ACCÈS EN TRAIN :
LIGNE TER NANTES-LE CROISIC :
ARRÊT GARE SNCF DE CHANTENAY (À 200M DU LYCÉE)

2 RUE EUGÈNE LE ROUX • 44107 NANTES CEDEX 4
Tél. : 02 51 80 24 00
E-mail : ce.0440036a@ac-nantes.fr
<https://bougainville.paysdelaloire.e-lyco.fr/>



Ekole


Agence de communication
de l'enseignement

Réalisation - Conception - Régie publicitaire

Ekole, marque déposée de s.a.r.l. ecp44
www.ekole.fr

3, RUE DU DEVON - B.P. 4407 - 44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX
02 40 29 73 73 - contact@ekole.fr

Imprimé sur papier Développement Durable -

Encres à solvants végétaux - PAPIER GARANTI 

CRÉDIT PHOTO : UNSPLASH

