

Lycée Professionnel Jean Monnet

VOUS SOUHAITEZ AIDER LES AUTRES?

BAC PRO

Accompagnement, Soins et Services à la Personne (3 ans)



Le titulaire du bac Pro **ASSP** possède toutes les compétences nécessaires pour travailler auprès de personnes âgées, de personnes handicapées, ou d'enfants. Sa mission : les assister dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale. Dans le cadre de ses activités, il est amené à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.

QUALITÉS REQUISES :

- présentation soignée
- rigueur dans le travail fourni
- bonne résistance physique
- dynamisme
- sens de l'organisation, de l'observation
- capacité à prendre des initiatives appropriées
- patience
- maîtrise de soi
- respect des autres
- discrétion
- disponibilité
- qualités relationnelles
- empathie
- respect du secret professionnel

POURSUITES D'ÉTUDES :

- Diplôme d'état de Technicien de l'Intervention Sociale et Familiale
- BTS Diététique
- BTS Economie Sociale Familiale
- BTS Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Sociale



VOUS SOUHAITEZ EXERCER DANS LE DOMAINE DE L'ARTISANAT?

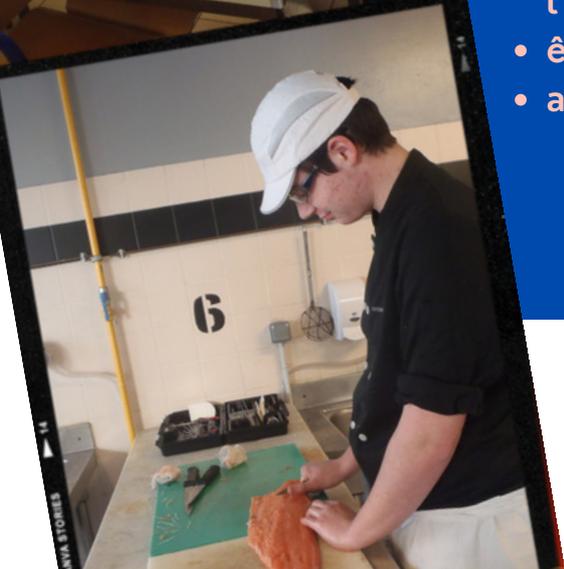
Secondes Familles de métiers

La classe de seconde "famille de métiers" doit permettre d'amorcer la professionnalisation du jeune en lui faisant acquérir des compétences professionnelles communes aux spécialités qui la constituent. L'organisation par famille de métiers en classe de seconde propose un cadre sécurisant et une orientation progressive. Cela permet aux élèves déjà déterminés de consolider leur choix et donne à ceux qui s'étaient construit une représentation erronée de leur futur métier l'opportunité de se diriger vers une spécialité de la famille correspondant le mieux à leurs aspirations. Le Lycée Jean Monnet propose les familles " **Métiers de l'Alimentation**" et "**Métiers de la Beauté et du Bien-être**".

BAC PRO Boucher-Charcutier-Traiteur (3 ans)



Le bac pro **Boucher-Charcutier-Traiteur** forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente: découper, désosser... En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, saucissons, pâtés ... Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.



QUALITÉS REQUISES :

- être attentif et organisé,
- être résistant,
- avoir du goût pour le domaine de l'alimentation,
- être créatif,
- avoir le goût du contact.

POURSUITES D'ÉTUDES :

- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

BAC PRO Esthétique- Cosmétique- Parfumerie (3 ans)



Le titulaire du bac pro **Esthétique-Cosmétique-Parfumerie** réalise des soins esthétiques et vend des services et des produits de parfumerie. Il maîtrise les techniques professionnelles nécessaires pour concevoir et réaliser divers soins esthétiques pour le visage et le corps en utilisant des procédés manuels, des produits cosmétiques et des appareils adaptés.

BAC PRO "Métiers de la coiffure" (3 ans)

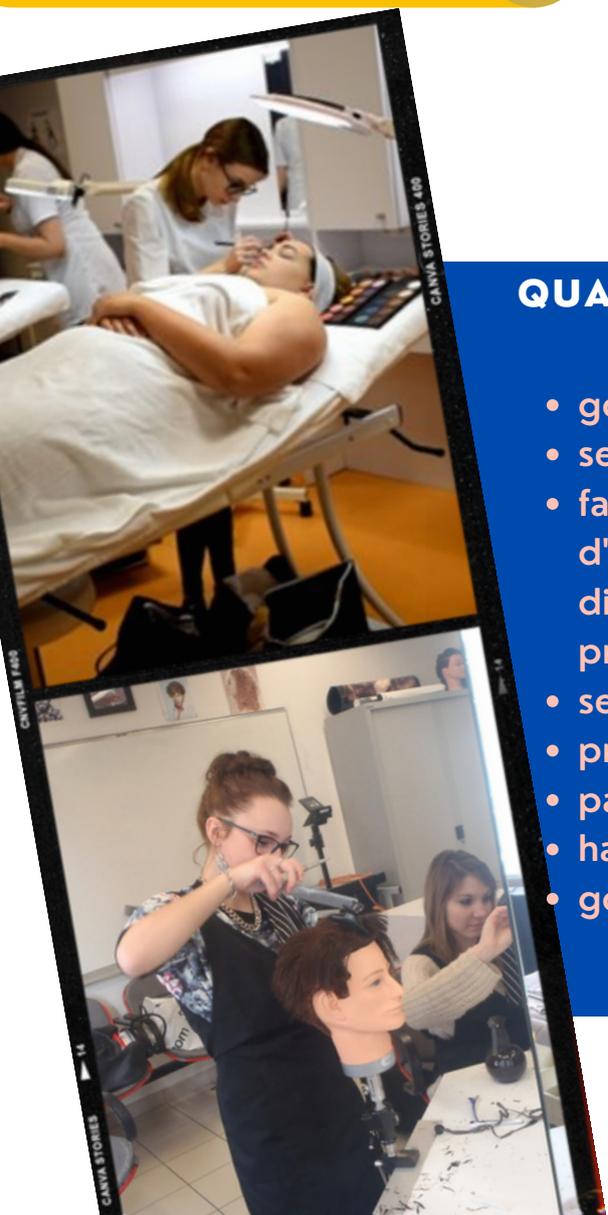


Le titulaire du bac pro **Métiers de la Coiffure** maîtrise les techniques professionnelles de coupe, de mise en forme, de coloration et de coiffage sur une clientèle féminine et masculine. Il apporte un conseil personnalisé au client, et vend des services ou des produits capillaires adaptés à ses besoins. Il peut assurer la gestion technique, administrative et financière courante du salon de coiffure (prévision des ventes, suivi des stocks, ...). Enfin, il peut être amené à encadrer du personnel.

CAP "Métiers de la Coiffure" (2 ans)



Le titulaire du CAP "**Métiers de la Coiffure**" utilise les techniques courantes de coiffure pour hommes, femmes et enfants. Il lave, coupe, coiffe les cheveux. Sous les directives d'un responsable, il peut réaliser les colorations et les permanentes. Attentif à l'accueil, il peut aussi conseiller la clientèle. Il participe à la gestion des stocks, à l'organisation et au rangement du salon, ainsi qu'à la tenue du planning de rdv.



QUALITÉS REQUISES :

- goût du travail précis et délicat,
- sens de l'organisation,
- facilité de communication, d'adaptation aux personnes et à différents contextes professionnels,
- sensibilité artistique,
- présentation soignée,
- patience
- habilité manuelle
- goût de la recherche esthétique

POURSUITES D'ÉTUDES :

CAP :

- MC Coiffure Coupe Couleur
- Bac pro "Métiers de la Coiffure"
- Bac pro Perruquier Posticheur
- BP Coiffure

BAC :

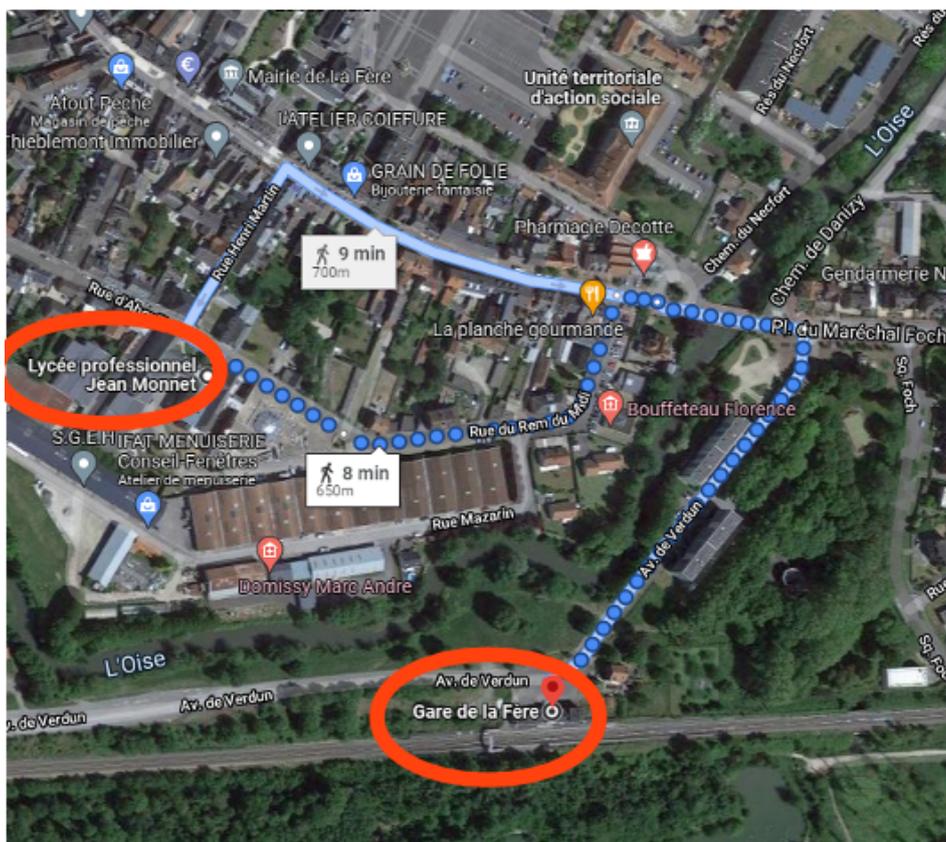
- BTS "Métiers de la Coiffure"
- BTS Esthétique-Cosmétique-Parfumerie

LES SERVICES PROPOSÉS :

- La restauration scolaire
- L'Internat
- La maison des Lycéens
- Le CDI



JOURNÉES PORTES OUVERTES : LE 25 FÉVRIER, DE 15H À 18H LE 26 FÉVRIER, DE 9H À 12H



Pour plus de renseignements :

Adresse : 22 rue d'Aboville
02800 LA FERÉ

Tél : 03.23.56.69.00

Courriel : ce.0020022n@ac-amiens.fr

Site internet du lycée : <https://jean-monnet-lafere.ac-amiens.fr>

