

L'internet

- ▶ Accueille les élèves dans un cadre de vie agréable et convivial.
- ▶ Offre des conditions de travail rassurantes pour les élèves comme pour les familles.
- ▶ Permet également d'accueillir des élèves choisissant des enseignements spécifiques et/ou impliqués dans des parcours sportifs (handball, football, canoë-kayak...).



La médiathèque

- Dans un cadre privilégié :
- ▶ Accueille les élèves en proposant un éventail riche et pertinent d'outils, de ressources et de supports pédagogiques au service de la formation et de l'ouverture culturelle.
 - ▶ porte des projets en lien avec les équipes pédagogiques.



Cité scolaire
VALOIS-ROSTAND
ANGOULÊME



Le service de restauration

- ▶ Produit et sert les repas préparés à partir de produits frais, et le plus souvent régionaux, avec le souci d'augmenter la part de produits d'origine biologique.
- ▶ Travaille en collaboration avec une diététicienne qui apporte sa contribution à l'élaboration de la grille des menus.
- ▶ **La qualité de production et de service est reconnue comme une spécificité de l'établissement.**

Lycée des métiers de la mode et des services JEAN ROSTAND

12, rue Louise Lériget – CS 62325

16023 ANGOULÊME CEDEX

Site : lpjeanrostand.fr

Mail : ce.0160049s@ac-poitiers.fr

Tél : **05 45 97 45 00** – Fax : 05 45 97 45 28

Un établissement public...

Tous les personnels concourent à la bonne marche de l'établissement.

Tous, dans le cadre de leurs missions, veillent à maintenir un climat serein dans lequel chacun des 410 élèves et apprentis peut trouver sa place.



BAC Pro. (3 ans)
**Accompagnement,
soins et services
à la personne**





les qualités requises

- ▶ Écoute
- ▶ Bienveillance
- ▶ Discrétion professionnelle
- ▶ Aisance à l'oral
- ▶ Aptitudes relationnelles et sens du travail en équipe
- ▶ Sens de l'observation et des responsabilités



les conditions d'admissions

- ▶ Formation en 3 ans accessible après une 3^{ème}.
45 places réparties en 2 classes.



le contenu de la formation

Objectifs :

- ▶ Répondre aux besoins des usagers et les accompagner dans leur quotidien
- ▶ Se former aux techniques de soins de confort et d'hygiène / Ergonomie
- ▶ éalisation de projets d'éducation à la santé
- ▶ Développer les techniques d'entretien des locaux et de préparations culinaires

Certification annexe :

- ▶ Sauveteur secouriste du travail



Organisation de la formation

Au lycée

- ▶ 15 h d'enseignement général par semaine
- ▶ 15 h d'enseignement pratique sur des plateaux professionnels

En entreprise

- ▶ 22 semaines de stages - PFMP*
 - 6 en 2nde, 8 en 1^{ère} année, 8 en Tale
- ▶ Dans des structures partenaires :
 - École maternelle (ATSEM, halte-garderie)
 - Multi-accueil (crèches, assistants maternels)
 - EHPAD
 - Service de soins à domicile
 - Centre hospitalier
 - Structures médico-sociales (IME, MAS)

* PFMP: période de formation en milieu professionnel



Débouchés



Poursuite d'études

- ▶ École d'aide soignant (IFAS)
- ▶ BTS Économie Sociale et Familiale (ESF)
- ▶ BTS Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social (SP3S)
- ▶ Formations sociales et paramédicales



Vie active

- ▶ Accompagnant de personnes en situation de handicap, de dépendance
- ▶ Assistant de soins en EPHAD, à domicile
- ▶ Intervenant en structure d'accueil de petite enfance
- ▶ Animateur auprès de différents publics

