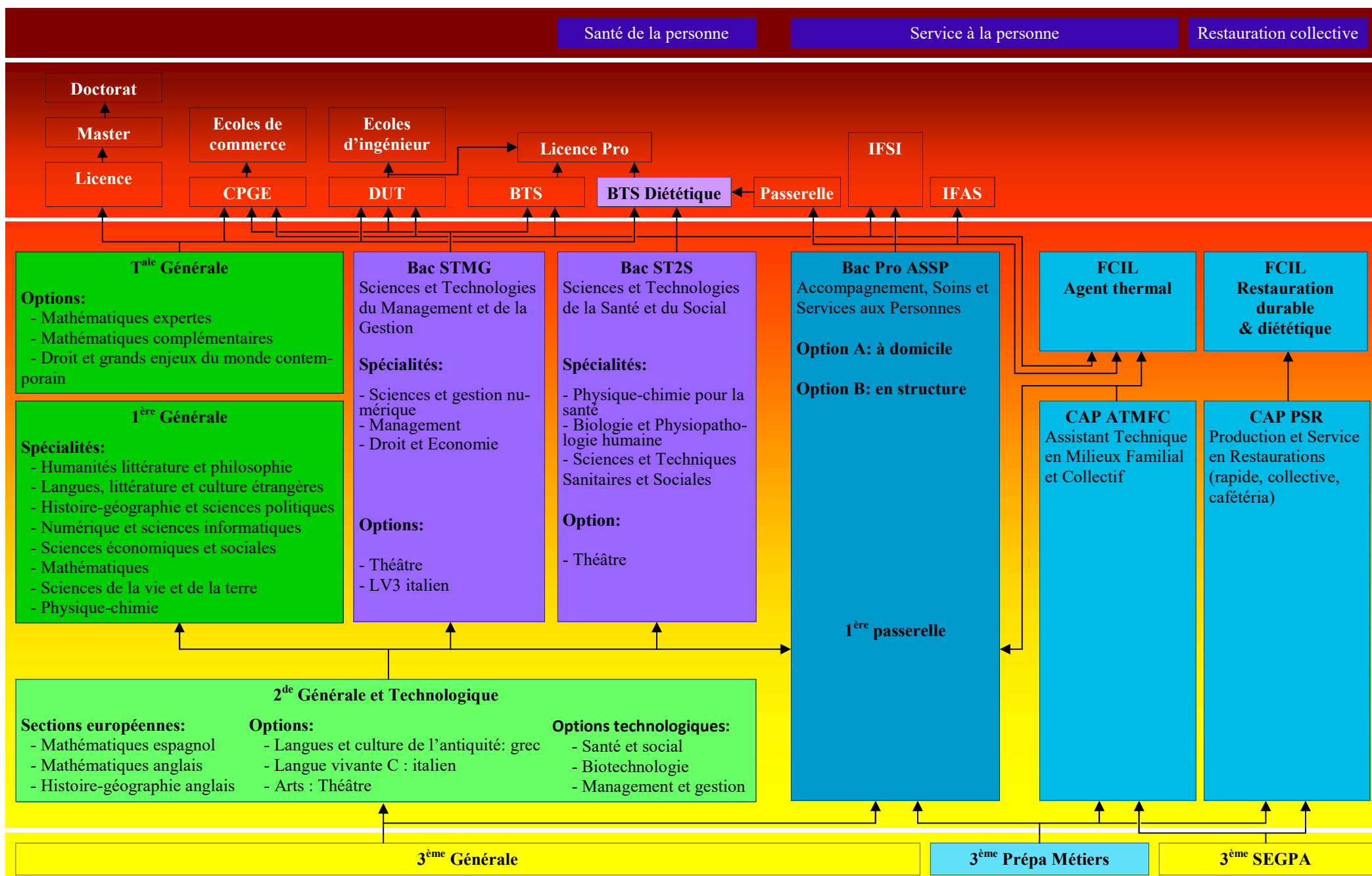










## 2<sup>de</sup> Générale et Technologique

### Enseignements communs :

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| - Français                             | 4 h 00  |
| - Histoire-géographie                  | 3 h 00  |
| - LVA / LVB                            | 5 h 30  |
| - Sciences économiques et sociales     | 1 h 30  |
| - Mathématiques                        | 4 h 00  |
| - Physique-chimie                      | 3 h 00  |
| - Sciences de la vie et de la terre    | 1 h 30  |
| - Éducation physique et sportive       | 2 h 00  |
| - Enseignement moral et civique        | 0 h 30  |
| - Sciences numériques et technologies  | 1 h 30  |
| - Accompagnement personnalisé          | 54 h 00 |
| annuelles selon les besoins des élèves |         |

### Options:

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| - Langues et culture de l'antiquité: grec | 3 h 00 |
| - Langue vivante C : italien              | 3 h 00 |
| - Arts : Théâtre                          | 3 h 00 |

### Options technologiques (1 au choix):

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| - Santé et social       | 1 h30 |
| - Biotechnologie        | 1 h30 |
| - Management et gestion | 1 h30 |

### Sections européennes de la 2<sup>de</sup> à la T<sup>ale</sup>:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| - Mathématiques espagnol      | 2 h 00 |
| - Mathématiques anglais       | 2 h 00 |
| - Histoire-géographie anglais | 2 h 00 |

### Et après, 4 possibilités:

- 1<sup>ère</sup> Générale
- 1<sup>ère</sup> Technologique
- 1<sup>ère</sup> Professionnelle (dispositif passerelle)
- Réorientation en 2<sup>e</sup> Professionnelle





## Baccalauréat Général

### Classe de 1<sup>ère</sup> Générale

#### Enseignements communs:

16 h 00

#### Spécialités (3 au choix):

- Humanités littérature et philosophie 4 h 00
- Langues, littérature et culture étrangères 4 h 00
- Histoire-géographie et sciences politiques 4 h 00
- Numérique et sciences informatiques 4 h 00
- Sciences économiques et sociales 4 h 00
- Mathématiques 4 h 00
- Sciences de la vie et de la terre 4 h 00
- Physique-chimie 4 h 00

#### Options:

- Langues et culture de l'antiquité: grec 3 h 00
- Langue vivante C : italien 3 h 00
- Arts : Théâtre 3 h 00

### Classe de T<sup>ale</sup> Générale

#### Enseignements communs:

15 h 30

dont philosophie 4 h 00

#### Spécialités (2 au choix sur les 3 de 1<sup>ère</sup>):

- Humanités littérature et philosophie 6 h 00
- Langues, littérature et culture étrangères 6 h 00
- Histoire-géographie et sciences politiques 6 h 00
- Numérique et sciences informatiques 6 h 00
- Sciences économiques et sociales 6 h 00
- Mathématiques 6 h 00
- Sciences de la vie et de la terre 6 h 00
- Physique-chimie 6 h 00

#### Options de terminale:

- Mathématiques expertes 3 h 00
- Mathématiques complémentaires 3 h 00
- Droit et grands enjeux du monde contemporain 3 h 00



# Bac Technologique STMG

## Sciences et Technologies du Management et de la Gestion

**Enseignements généraux communs:** 14 h 00

**Spécialités:**

- Sciences et gestion numérique 7 h 00
- Management 4 h 00
- Droit et Economie 4 h 00

**Options:**

- LV3 Italien 3 h 00
- Théâtre 3 h 00

Le Bac STMG est destiné aux élèves intéressés par l'organisation et le fonctionnement des entreprises. Il leur permet de développer une analyse et une réflexion critique, de disposer des repères culturels propres au management d'organisation, de découvrir la gestion financière ou commerciale ou la gestion des ressources humaines.

**Les débouchés:**

Le titulaire du Bac STMG peut travailler dans divers secteurs : économie et gestion, communication, métiers du commerce, informatique, banque-assurance, transports, tourisme...

Pour exercer un poste de haut niveau, il est préférable de continuer les études en préparant :

- un BTS (assistant-manager, communication des entreprises, notariat...)
- un BUT (techniques et commercialisation, gestion logistique et transport...)
- une licence, puis un master (en administration économique et sociale, sciences économiques et gestion, psychologie, droit, géographie...)
- classe préparatoire aux grandes écoles économiques et commerciales.

## **Bac Technologique ST2S**

### **Sciences et Technologies de la Santé et du Social**

#### **Enseignements généraux communs:**

14 h 00

#### **Spécialités:**

- Physique-chimie pour la santé
- Biologie et Physiopathologie humaine
- Sciences et Techniques Sanitaires et Sociales

3 h 00  
5 h 00  
7 h 00

#### **Option:**

- Théâtre 3 h 00

Le Bac technologique ST2S est destiné aux élèves souhaitant travailler dans l'environnement socio-sanitaire. Le titulaire dispose d'une capacité à agir en équipe pour pouvoir cerner les deux milieux auxquels le diplôme fait référence.

#### **Les débouchés:**

Le Bac ST2S accède majoritairement vers une poursuite d'étude:

- BTS (diététique, analyses de biologie médicale, économie sociale et familiale, ...)
- BUT carrières sociales
- diplôme d'Etat d'assistant de service social, d'éducateur spécialisé, d'éducateur de jeunes enfants, d'infirmier, d'auxiliaire de puériculture...

Le titulaire peut intégrer facilement le milieu professionnel en préparant une MC (mention complémentaire) ou une FCIL (formation complémentaire d'initiative locale), envisageables au bout d'un an de formation.



# Bac Pro ASSP

## Accompagnement, Soins et Services à la Personne

**Enseignements professionnels:**

15 h 00

**Enseignements généraux:**

12 h 00

**Consolidation, accompagnement personnalisé  
et accompagnement au choix d'orientation:**

3 h 00

**Périodes de Formation en Milieu Professionnel:**

22 semaines

### Qualités requises:

- Etre motivé pour travailler auprès de personnes de tous âges, quel que soit leur état de santé
- Faire preuve de maturité, d'intérêt pour les autres, de patience et de contrôle de soi
- Se montrer disponible, à l'écoute
- Avoir le sens des responsabilités et l'esprit d'équipe
- Etre sérieux, rigoureux, autonome
- Etre ponctuel, assidu, avoir une présentation soignée
- Etre en bonne santé, avoir une bonne résistance physique
- Savoir respecter les règles déontologiques, en particulier le secret et la discrétion professionnelle

### Option A: à domicile

Le titulaire du Bac Pro ASSP option « à domicile » exerce ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées, vivant en logement privé, individuel ou collectif, dans le cadre d'une approche globale de la personne.

Il travaille au sein d'associations, de collectivités territoriales, d'entreprises, auprès d'employeurs particuliers, de structures d'accueil et d'hébergement.

### Option B: en structure

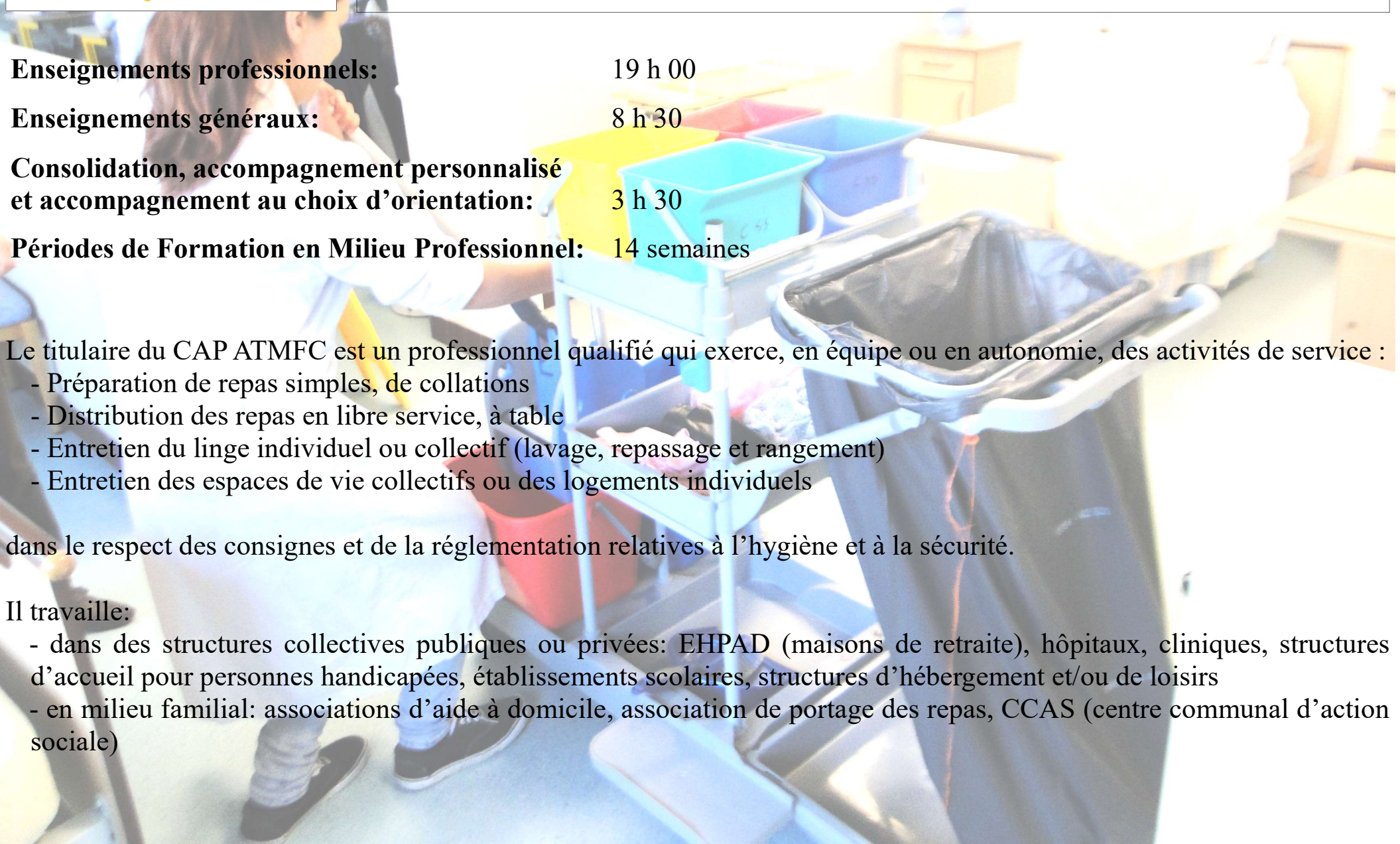
Le titulaire du Bac Pro ASSP option « en structure » exerce ses fonctions auprès de personnes en situation temporaire ou permanente de dépendance en structures collectives, dans le cadre d'une approche globale de la personne.

Il travaille au sein d'établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux



# CAP ATMFC

## Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif



|                                                                                             |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Enseignements professionnels:</b>                                                        | 19 h 00     |
| <b>Enseignements généraux:</b>                                                              | 8 h 30      |
| <b>Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation:</b> | 3 h 30      |
| <b>Périodes de Formation en Milieu Professionnel:</b>                                       | 14 semaines |

Le titulaire du CAP ATMFC est un professionnel qualifié qui exerce, en équipe ou en autonomie, des activités de service :

- Préparation de repas simples, de collations
- Distribution des repas en libre service, à table
- Entretien du linge individuel ou collectif (lavage, repassage et rangement)
- Entretien des espaces de vie collectifs ou des logements individuels

dans le respect des consignes et de la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

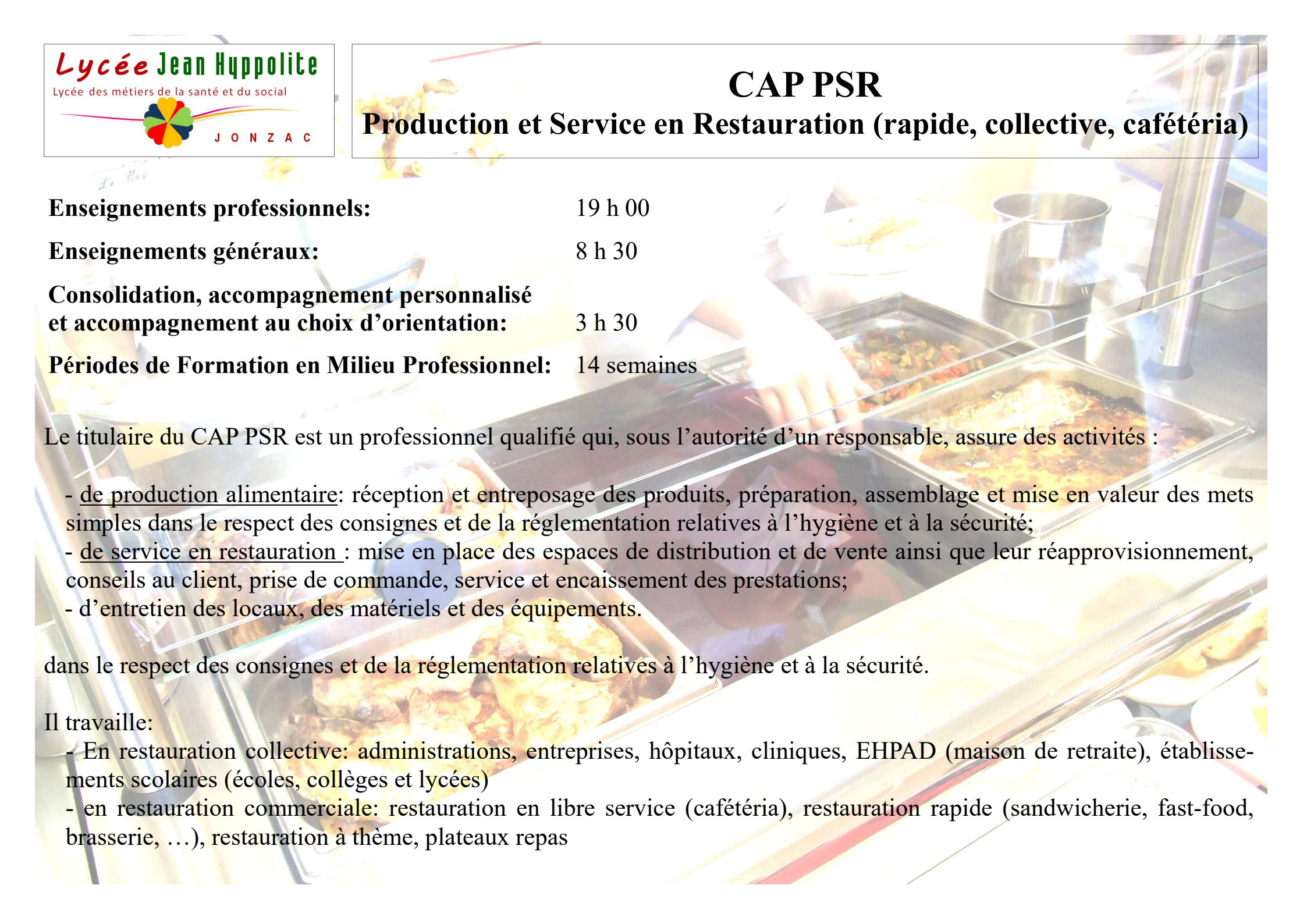
Il travaille:

- dans des structures collectives publiques ou privées: EHPAD (maisons de retraite), hôpitaux, cliniques, structures d'accueil pour personnes handicapées, établissements scolaires, structures d'hébergement et/ou de loisirs
- en milieu familial: associations d'aide à domicile, association de portage des repas, CCAS (centre communal d'action sociale)



# CAP PSR

## Production et Service en Restauration (rapide, collective, cafétéria)



|                                                                                                 |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Enseignements professionnels:</b>                                                            | 19 h 00     |
| <b>Enseignements généraux:</b>                                                                  | 8 h 30      |
| <b>Consolidation, accompagnement personnalisé<br/>et accompagnement au choix d'orientation:</b> | 3 h 30      |
| <b>Périodes de Formation en Milieu Professionnel:</b>                                           | 14 semaines |

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, assure des activités :

- de production alimentaire: réception et entreposage des produits, préparation, assemblage et mise en valeur des mets simples dans le respect des consignes et de la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité;
- de service en restauration : mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement, conseils au client, prise de commande, service et encaissement des prestations;
- d'entretien des locaux, des matériels et des équipements.

dans le respect des consignes et de la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Il travaille:

- En restauration collective: administrations, entreprises, hôpitaux, cliniques, EHPAD (maison de retraite), établissements scolaires (écoles, collèges et lycées)
- en restauration commerciale: restauration en libre service (cafétéria), restauration rapide (sandwicherie, fast-food, brasserie, ...), restauration à thème, plateaux repas



# MINI-STAGES

Formulaire de demande à renvoyer par mail

Nombre de place limité: favoriser les projets motivés

Document à renvoyer complété par mail à  
ce.0170135e@ac-poitiers.fr avec en objet « Mini Stage »

## Demande de Mini Stage

NOM :  Prénom :

Téléphone famille :

Classe fréquentée : Professeur Principal :

Collège / Lycée :

Mail EPLE :

Principal / Proviseur :

### Formation demandée :

- ☐ 3 Prépa Métiers
- ☐ CAP ATMFC (Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif)
- ☐ CAP PSR (Production et Service en Restaurations: rapide, collective, cafétéria)
- ☐ Bac Pro ASSP option A (Accompagnement, Soins et Service à la Personne option «à domicile»)
- ☐ Bac Pro ASSP option B (Accompagnement, Soins et Service à la Personne option «en structure»)
- ☐ Bac ST2S (Sciences et Technologies de la Santé et du Social)
- ☐ Bac STMG (Sciences et Technologies du Management et de la Gestion)

### Dates à éviter / Commentaires :

### Régime de l'élève :

L'élève déjeunera au self du lycée (prévoir 3,70 €)

☐ oui

☐ non



# *Lycée* Jean Hyppolite

Lycée des métiers de la santé et du social



**<https://www.lycee-jeanhypolite.fr>**

**[ce.0170135e@ac-poitiers.fr](mailto:ce.0170135e@ac-poitiers.fr)**

**05.46.86.56.00**