

# PARCOURS REUSSITE : visite du lycée des Grippeaux à Parthenay

publié le 24/01/2025

## *Descriptif :*

Accueil exceptionnel et présentation des différentes filières à nos élèves du PaRé !

Le Bac Pro Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC) forme des techniciens capables d'installer, de maintenir et de réparer des équipements électriques dans des environnements variés, de l'habitat aux infrastructures industrielles.

Ce diplôme couvre des domaines tels que l'électricité, l'électronique, les réseaux connectés et la domotique, avec un fort accent sur les nouvelles technologies.

Les élèves apprennent à concevoir des installations, à diagnostiquer des pannes et à optimiser des systèmes automatisés, tout en respectant les normes de sécurité.

Grâce à des périodes de formation en entreprise, ce bac pro offre de solides perspectives dans un secteur en constante évolution, marquée par l'essor des bâtiments intelligents et des énergies renouvelables.





Le Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne (ASSP) forme des professionnels spécialisés dans l'aide aux personnes en perte d'autonomie, que ce soit à domicile, en structures médicalisées ou en collectivités. Ce diplôme allie des savoirs théoriques en biologie, nutrition, et hygiène, avec des compétences pratiques en soins, accompagnement et relation d'aide.

Les élèves apprennent à réaliser des soins de confort, à organiser des activités d'éveil ou à accompagner les personnes dans les actes de la vie quotidienne.

Grâce à des stages variés, ce bac ouvre des perspectives dans le secteur médico-social, où l'humain est au cœur du métier.

Le Bac Pro Animation enfance et personnes âgées forme des professionnels capables de concevoir et mettre en œuvre des activités d'animation pour des publics variés, notamment les enfants et les seniors.

Ce diplôme mêle théorie et pratique, permettant d'acquérir des compétences en psychologie, sociologie, et gestion de projet.

L'élève y apprend à organiser des ateliers ludiques, éducatifs ou culturels visant à favoriser l'épanouissement, la socialisation et le bien-être des participants.

Avec des stages en structures comme les écoles, centres de loisirs ou maisons de retraite, ce bac prépare à des métiers humains et engagés, en plein essor.





Le Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente forme des professionnels capables de gérer la relation client, de proscrire et de conclure des

ventes, tout en assurant la gestion des stocks et des produits.

Nous proposons au sein du lycée l' option « Animation et gestion de l'espace commercial » pour ceux qui veulent travailler en magasin.

Les élèves acquièrent des compétences en communication, marketing et gestion commerciale, ainsi qu'une expérience concrète grâce à des stages en entreprise.

Ce bac prépare à des carrières dynamiques et variées dans un secteur clé de l'économie, tourné vers le contact humain.





Le CAP Équipier Polyvalent de Commerce forme des professionnels capables de travailler dans différents types de points de vente, tels que les grandes surfaces, les boutiques ou les magasins spécialisés.

Ce diplôme développe des compétences essentielles en accueil client, gestion des stocks, mise en rayon, encaissement et présentation des produits.

Les élèves apprennent à gérer les flux de marchandises, à conseiller les clients et à contribuer à l'attractivité du magasin.

Avec une formation pratique et des stages en entreprise, cette formation prépare à un métier concret et polyvalent, où l'organisation et le contact humain sont au cœur du quotidien, offrant des débouchés rapides dans le secteur du commerce de détail.

Le Bac Pro Cuisine forme des futurs chefs cuisiniers capables de concevoir, préparer et présenter des plats, tout en maîtrisant les techniques culinaires professionnelles.

Ce diplôme permet d'acquérir des compétences en gestion des stocks, hygiène alimentaire, et organisation de la production en cuisine.

Les élèves y apprennent à élaborer des menus, à choisir les bons produits et à travailler en équipe dans des environnements variés, allant des restaurants gastronomiques aux collectivités.

Grâce aux périodes de stage dans des restaurants, hôtels ou établissements haut de gamme en France et en Europe, ils développent leur créativité et leur rigueur dans un secteur où le savoir-faire et la passion sont essentiels.



Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration forme des professionnels spécialisés dans l'accueil, le service en salle et la gestion des relations clients dans le secteur de la restauration.

Ce diplôme allie théorie et pratique, permettant d'acquérir des compétences en art du service, prise de commande, conseil sur les mets et vins, et gestion de l'espace de restauration.

Les élèves apprennent également à organiser des événements, à travailler en équipe avec la cuisine et à veiller à la satisfaction de la clientèle.

Grâce à des stages dans des restaurants, hôtels ou établissements haut de gamme, ce bac prépare à des métiers dynamiques où l'élégance

du service et la relation client sont primordiales, offrant des perspectives dans l'hôtellerie restauration à l'échelle

nationale et internationale.

En plus d'une offre de formation variée, le restauration pédagogique propose des repas alléchants et délicieux.





---

 Académie  
de Poitiers      Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.  
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.