

FICHE DE FORMATION
CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF
PETITE ENFANCE (AEPE)

(Formation continue et par apprentissage) MAJ février 2021



Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (BEP/CAP) ou d'une équivalence de niveau 4 pour suivre la formation en 1 an.
Être âgé(e) de 16 ans à l'issue d'une classe de 3^{ème} pour accéder à la formation en 2 ans.

Inscription

Toute l'année sur entretien et en fonction des places disponibles.

Compétences professionnelles



La formation associe des savoirs théoriques et pratiques permettant :

- d'accompagner le développement du jeune enfant,
- d'exercer son activité en accueil collectif,
- d'exercer son activité en accueil individuel.

*Organisation de la formation
(de septembre à juin)*

La formation propose :

- En un an (898 h) : 338h de cours et 560h de stage,
- En deux ans (1760h) : 1130h de cours et 630h de stage.

Les méthodes pédagogiques : cours théoriques en présentiel ou distanciel, exercices d'application, mises en situation.

Les modalités d'évaluation : diagnostiques, formatives, écrits et oraux blancs.



La formation peut être adaptée aux personnes en situation de handicap.

Qualification Professionnelle

Diplôme de niveau 3, par bloc de compétences, qui permet d'acquérir une qualification professionnelle dans le domaine de la petite enfance.

Objectifs visés

Être un(e) professionnel(le) de la garde des enfants de moins de 6 ans. Répondre à leurs besoins fondamentaux. Réaliser des activités de soins quotidiens, d'éveil contribuant à leur développement affectif et intellectuel. Assurer également l'entretien des locaux et des équipements.

Métiers possibles

Auxiliaire Petite Enfance en crèche, Agent d'animation...

Poursuite d'études

1^{ère} BAC PRO Services aux Personnes ou accès au concours d'ATSEM.

www.lycee-professionnel-clair-foyer.com

151 chemin de Lissart
82300 CAUSSADE
05.63.93.07.90



CAP EQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE (EPC)

(Formation continue et par apprentissage)

MAJ février 2021



Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (BEP/CAP) ou d'une équivalence de niveau 4, pour suivre la formation en 1 an.

Être agé(e) de 16 ans à l'issue d'une classe de 3^{ème} pour accéder à la formation en 2 ans.

Inscription

Toute l'année sur entretien et en fonction des places disponibles.

Compétences professionnelles



La formation associe des savoirs théoriques et pratiques permettant de : Réceptionner et suivre les commandes, mettre en valeur et approvisionner le rayon, conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat.

Organisation de la formation (de septembre à juin)

La formation propose :

- En un an (898 h) : 338h de cours et 560h de stage,
- En deux ans (1760h) : 1130h de cours et 630h de stage.

Les méthodes pédagogiques : cours théoriques en présentiel ou en distanciel, exercices d'application, mises en situation.

Les modalités d'évaluation : diagnostiques, formatives, écrits et oraux blancs.



La formation peut être adaptée aux personnes en situation de handicap.

Qualification Professionnelle

Diplôme de niveau 3, par bloc de compétences, qui permet d'acquérir une qualification professionnelle dans le domaine de la vente.

Objectifs visés

Placé(e) sous la responsabilité d'un chef de rayon ou d'un responsable de point de vente, participer à la réception et au stockage des marchandises en réserve. Approvisionner les rayons et veiller à leur attractivité, accueillir le client, identifier ses besoins et mettre en avant les qualités des produits.

Métiers possibles

Hôte(sse) de caisse, Vendeur(euse) en magasin...

Poursuite d'études

Intégrer une 1^{ère} BAC PRO Technicien Conseil-Vente ou 1^{ère} BAC PRO Commerce.

www.lycee-professionnel-clair-foyer.com



CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF (ATMFC)

(Formation continue)

MAJ février 2021

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (BEP/CAP) ou d'une équivalence de niveau 4, pour suivre la formation en 1 an. Être âgé(e) de 16 ans à l'issue d'une classe de 3^{ème} pour accéder à la formation en 2 ans.

Inscription

Toute l'année sur entretien et en fonction des places disponibles.

Compétences professionnelles



La formation associe des savoirs théoriques et pratiques permettant de :

- Exécuter les tâches relatives à la vie quotidienne de l'utilisateur,
- Entretien des locaux, les équipements, le linge et les vêtements,
- Préparer, distribuer et servir les repas.

Organisation de la formation (de septembre à juin)

La formation propose :

- En un an (898 h) : 338h de cours et 560h de stage,
- En deux ans (1760h) : 1130h de cours et 630h de stage.

Les méthodes pédagogiques : cours théoriques en présentiel ou en distanciel, exercices d'application, mises en situation.

Les modalités d'évaluation : diagnostiques, formatives, écrits et oraux blancs.



La formation peut être adaptée aux personnes en situation de handicap.

Qualification Professionnelle

Diplôme de niveau 3, par bloc de compétences, qui permet d'acquérir une qualification professionnelle dans le domaine de la restauration et de l'entretien en milieux familial et collectif.

Objectifs visés

Exercer dans les services techniques de structures collectives publiques ou privées, chez les particuliers ou par l'intermédiaire d'un organisme prestataire.

Métiers possibles

- Aide à domicile,
- Agent d'entretien,
- Accompagnant éducatif et social...

Poursuite d'études

Intégrer une 1^{ère} BAC PRO Services aux Personnes et Aux Territoires, Mention Complémentaire (MC) aide à domicile, Diplôme d'Etat (DE) auxiliaire de vie sociale.

www.lycee-professionnel-clair-foyer.com



FICHE DE FORMATION

Bac Professionnel

TECHNICIEN CONSEIL-VENTE EN ALIMENTATION (Formation par voie scolaire ou par apprentissage)

MAJ mars 2021

Conditions d'admission

Après une 3^{ème} professionnelle ou générale pour accéder à la classe de seconde. Accès en 1^{ère} pour tous les élèves issus de seconde ou titulaires d'un CAP. Inscription toute l'année sur entretien et en fonction des places disponibles.

Compétences professionnelles



La formation vise chez l'apprenant l'acquisition des compétences professionnelles suivantes :

- Mettre en oeuvre et organiser des activités commerciales,
- Gérer la réception, l'organisation et l'approvisionnement de la marchandise,
- Appliquer des techniques d'animation, de communication, de vente et de conseil,
- Valoriser des pratiques durables,
- Procurer des conseils de vente des produits alimentaires.

Organisation de la formation (de septembre à août)

La formation propose :

- En seconde : 870h de cours et 210h de stage (6 semaines)
- En 1^{ère} et Terminale : 1680h de cours et 560h de stage (16 semaines)
- Un enseignement général : Français, Histoire-Géo, Mathématiques, Sciences Physiques, Anglais ou Espagnol, EPS, Informatique.
- Un enseignement professionnel : Techniques de Vente, Gestion commerciale, Biologie, Ecologie, Techniques Alimentaires (Analyse sensorielle, Découverte de produits du terroir).

Les méthodes pédagogiques : cours théoriques en présentiel ou en distanciel, exercices d'application, mises en situation et jeux de rôle.

Les modalités d'évaluation : diagnostiques, formatives, écrits et oraux blancs. 50% en Contrôle Continu en cours de Formation (CCF) et 50% en épreuves terminales en fin de formation.

La formation peut être adaptée aux personnes en situation de handicap.



Objectifs visés

Être un professionnel gérant les produits frais, ultra frais et surgelés, les produits traiteur ou de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Il organise la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente.

Qualification professionnelle

Diplôme de niveau 4 qui permet d'acquérir une formation à double compétence sur la vente et l'alimentation.

Métiers possibles

- Adjoint d'un commerçant ou d'un responsable de magasin,
- Vendeur qualifié en succursales ou magasins franchisés,
- Responsable d'une unité de vente,
- Chef de rayon dans le domaine de la grande distribution, moyenne ou grande surface.

Poursuite d'études

- BTS : Management des unités commerciales, Négociation-relation clients, Technico-commercial,
- DUT Techniques de commercialisation.



FICHE DE FORMATION

Bac Professionnel

TECHNICIEN CONSEIL-VENTE EN ANIMALERIE

(Formation par voie scolaire)



MAJ mars 2021

Conditions d'admission

Après une 3^{ème} professionnelle ou générale pour accéder à la classe de seconde. Accés en 1^{ère} pour tous les élèves issus de seconde ou titulaires d'un CAP. Inscription toute l'année sur entretien et en fonction des places disponibles.

Compétences professionnelles



La formation vise chez l'apprenant l'acquisition des compétences professionnelles suivantes :

- Mettre en oeuvre et organiser des activités commerciales,
- Gérer la réception, l'organisation et l'approvisionnement de la marchandise,
- Appliquer les techniques d'animation, de communication, de vente et de conseil,
- Valoriser les pratiques durables,
- Procurer des conseils techniques pour la vente de produits en animalerie.

Organisation de la formation

(de septembre à août)

La formation propose :

- En seconde : 870h de cours et 210h de stage (6 semaines),
- En 1^{ère} et Terminale : 1680h de cours et 560h de stage (16 semaines).
- Un enseignement général : Français, Histoire-Géo, Mathématiques, Sciences physiques, Anglais ou Espagnol, EPS, Informatique.
- Un enseignement professionnel : Techniques de vente, Gestion commerciale, Biologie, Ecologie, Techniques animalières.

Les méthodes pédagogiques : Cours théoriques en présentiel ou en distanciel, exercices d'application, mises en situation et jeux de rôle.

Les modalités d'évaluation : diagnostiques, formatives, écrits et oraux blancs. 50% en Contrôle continu en cours de Formation (CCF) et en épreuves terminales en fin de formation.



Objectifs visés

La formation peut être adaptée aux personnes en situation de handicap.

Être un professionnel qui travaille dans une entreprise ou un établissement spécialisé dans la vente d'animaux de compagnie, d'aliments, de produits et d'accessoires d'animalerie.

Qualification professionnelle

Diplôme de niveau 4 qui permet d'acquérir une formation à double compétence sur l'animal et la vente.

Métiers possibles

- Responsable de rayon ou Représentant pour la vente d'animaux ou de produits relatifs à l'animalerie
- Métiers du soin (Auxiliaire vétérinaire, toiletteur ou soigneur d'animaux),
- Métiers de l'élevage (Aquaculteur, Eleveur, Comportementaliste),
- Métiers de la protection de la nature (Agent technique de l'environnement et Zoologiste),
- Métiers du dressage et de la sécurité (Maître chien, Educateur de Chien).

Poursuite d'études

- BTS Management des unités commerciales,
- BTS Négociation-relation clients ,
- BTS Technico-commercial
- «Animaux d'élevage et de compagnie»
- DUT Techniques de commercialisation.

151 chemin de Lissart
82300 CAUSSADE
05.63.93.07.90



www.lycee-professionnel-clair-foyer.com

FICHE DE FORMATION

Bac Professionnel

SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES (Formation par voie scolaire ou par apprentissage)

MAJ mars 2021

Conditions d'admission

Après une 3^{ème} professionnelle ou générale pour accéder à la classe de seconde.

Accès en 1^{ère} pour tous les élèves issus de seconde ou titulaires d'un CAP.
Inscription toute l'année sur entretien et en fonction des places disponibles.

Compétences professionnelles



La formation vise chez l'apprenant l'acquisition des compétences professionnelles suivantes :

- communiquer,
- organiser et évaluer son travail,
- accompagner les personnes,
- concevoir et mettre en oeuvre une activité de service.

Organisation de la formation

(de septembre à août)

La formation propose :

- En seconde : 870h de cours et 210h de stage (6 semaines)
- En 1^{ère} et Terminale : 1708h de cours et 560h de stage (16 semaines)
- Un enseignement général : Français, Histoire-Géo, Mathématiques, Sciences Physiques, Anglais ou Espagnol, EPS, Informatique.
- Enseignement professionnel : connaissance des structures et de la personne, étude des besoins et services au bien-être de la personne, organisation d'un service.

Méthodes pédagogiques : cours théoriques en présentiel ou en distanciel, exercices d'application et mises en situation.

Modalités d'évaluation : diagnostiques, formatives, écrits et oraux blancs
50% en Contrôle Continu en cours de Formation (CCF) et 50% en épreuves terminales en fin de formation.

La formation peut être adaptée aux personnes en situation de handicap.



Diplôme de niveau 4 qui permet d'acquérir une formation aux services des autres.

Qualification professionnelle

Objectifs visés

Être un professionnel organisant des services destinés à mettre en valeur les territoires ruraux : services aux personnes, prestations liées aux transports, aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme...

Métiers possibles

- Sanitaire et Social,
- Accueil, Tourisme, Développement local,
- Hôtellerie,
- Educatif,
- Administratif, Communication, Bureautique.

Poursuite d'études

- **BTS** : ESF, Développement et Animation des Territoires Ruraux, Assistant de Gestion PME-PMI, Diététique, SP3S...
- **DUT** : Carrières sociales, Animation, Gestion des entreprises et des administrations.
- **Ecoles spécialisées** : Educateur spécialisé, Educateur jeunes enfants, Infirmière, Aide-soignant, Auxiliaire de puériculture.

