LPP LA COLETTE

ÉTABLISSEMENT GÉRÉ ET ANIMÉ PAR

igesa

LPP CAP APR

LYCÉE PRIVÉ PROFESSIONNEL LA COLETTE

LE LYCÉE

LE LYCÉE EST GÉRÉ PAR L'IGESA (INSTITUTION DE GESTION SOCIALE DES ARMÉES). L'ÉTABLISSEMENT, CRÉÉ EN 1938, EST CLASSÉ LYCÉE PROFESSIONNEL DEPUIS 1977.
AUJOURD'HUI IL PRÉPARE AU DNB (DIPLÔME NATIONAL DU BREVET) SÉRIE PROFESSIONNELLE ET AUX CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF DE LA PETITE ENFANCE (AEPE) ET PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATIONS (PSR) ET PROPOSE UN DISPOSITIF ULIS.

SPÉCIFICITÉS

- De dimension humaine, il accueille environ 160 élèves, permettant à l'équipe enseignante d'assurer un suivi personnalisé des élèves.
- Une équipe pouvant s'appuyer sur un psychologue présent régulièrement dans l'établissement.
- Une pédagogie basée sur la motivation des élèves à partir d'un projet professionnel mais aussi fondée sur le dialogue.
- Un travail organisé par groupes de projets

INSCRIPTIONS

PRÉINSCRIPTION :
viescol@lacolette.org

INSCRIPTION :
Sur dossier après entretien avec le chef d'établissement.

CONTACT

Pour tout renseignement pédagogique ou d'admission s'adresser à la vie scolaire de l'établissement :

Lycée privé professionnel La Colette
470 avenue Marcel Castié
Résidence Ste Catherine tour A
83000 Toulon

Ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 17h30 hors vacances scolaires

SERVICE SCOLARITÉ / INSCRIPTION
Tel. 04 94 41 70 89
viescol@lacolette.org
www.ac-nice.fr/lacolette/

PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATIONS
CAP PSR

Nature du diplôme :
diplôme national du ministère chargé de l'Éducation nationale

Durée de la formation :
2 ans

Niveau d'entrée :
Fin 3ème, découverte professionnelle, SEGPA

Niveau terminal d'études :
CAP niveau V

LE TITULAIRE DU CAP PSR EXERCE SON MÉTIER DANS DIFFÉRENTS SECTEURS :

- SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE D'ADMINISTRATIONS OU D'ENTREPRISES,
- RESTAURATION COMMERCIALE À CONSOMMATION SUR PLACE, VENTE À EMPORTER COMME LES CAFÉTÉRIAS, LES SANDWICHERIES …,
- ENTREPRISES DE FABRICATION DE PLATEAUX CONDITIONNÉS POUR LES TRANSPORTS AÉRIENS, FERROVIAIRES...

ORGANISATION ET CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

La formation sur deux ans portera sur :

- **Des enseignements généraux :** français, anglais, mathématiques, sciences physiques, EPS, Prévention Sécurité, Environnement, histoire-géographie.
- **Des enseignements professionnels :**
Pôle 1 : production et assemblage des préparations froides et chaudes
Pôle 2 : service distribution

- **La période de formation en entreprise** est de 14 semaines sur deux années.
La recherche et le choix des entreprises d'accueil sont assurés conjointement par l'élève et l'équipe pédagogique de l'établissement de formation.

28 heures hebdomadaires de cours du lundi au vendredi.

14 semaines de stage sur 2 ans dans différents lieux de stage : cuisine collective, restaurant, snacks, cafétérias.

POURSUITES D'ÉTUDES

Le CAP débouche sur la vie active, mais il est possible sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP). Exemples : Bac pro Commercialisation et services en restauration - MC Cuisinier en desserts de restaurant.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

L'agent polyvalent de restauration exerce son métier dans les établissements de production culinaire collective ou de distribution alimentaire. Il effectue des assemblages de mets simples. Il met en place des espaces de distribution ou de vente et les réapprovisionne en cours du service. Il conseille les clients et peut procéder à l'encaissement des prestations. Il nettoie et entretient les locaux et le matériel de cuisine.

QUALITÉS REQUISE

Précis, rigoureux et pouvant supporter un rythme de travail en station debout, il doit rester disponible pour la clientèle. Il saura travailler en équipe, en autonomie et gérer son temps de travail.

ULIS
UNITÉ LOCALISÉE POUR L'INCLUSION SCOLAIRE

LES ÉLÈVES PRÉSENTANT DES TROUBLES IMPORTANTS DES FONCTIONS COGNITIVES (TIFC), DISPOSANT D'UNE NOTIFICATION DE LA MDPH, ET ÂGÉS AU MINIMUM DE 15 ANS PEUVENT BÉNÉFICIER DU DISPOSITIF ULIS.

CES ÉLÈVES SE VOIENT PROPOSER UN PARCOURS ADAPTÉ SELON LEURS POSSIBILITÉS, SUR LES PLANS PÉDAGOGIQUE ET ORGANISATIONNEL. CETTE ADAPTATION EST FONDÉE SUR UNE INCLUSION MAXIMALE DE L'ÉLÈVE EN CLASSE ORDINAIRE.

ORGANISATION ET CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

L'enseignant coordonnateur chargé du dispositif est un enseignant spécialisé qui organise le travail des élèves à partir des projets personnalisés de scolarisation (PPS).

ACTIONS MENÉES AUPRÈS DES ÉLÈVES :

- Une pédagogie différenciée au quotidien : Documents adaptés, pédagogie d'accompagnement des progrès des élèves, enseignement et évaluation par compétences.
- Des points d'appui complémentaires : Accompagnement personnalisé, stages de remise à niveau, accompagnement éducatif, tutorat, stages professionnels supplémentaires en partenariat avec l'IGESA etc.

Un suivi par compétences et un emploi du temps personnalisé sont mis en place en fonction des besoins, accessibles aux parents par le logiciel Pronote.

Une salle dédiée est à disposition pour les actions spécifiques.