

L'ECHO LE LYCEE DES METIERS

Mars 2016
Numéro Spécial

Journal de l'association des parents d'élèves de l'école libre de l'Institut Saint-Pierre
www.apelsp91@free.fr

Edito

Lors des précédentes journées portes ouvertes de l'année 2015, l'ensemble des membres de l'APEL St Pierre a été surpris et impressionné par l'implication des jeunes du Lycée des Métiers (lycée commercial et lycée hôtelier) au sein de l'Institut Saint Pierre.

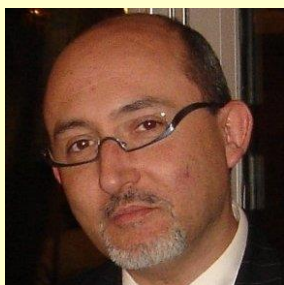
Leur professionnalisme, leurs convictions, leur force de caractère sont autant de facteurs de proposition et de motivation pour l'ensemble de nos jeunes présents à leur niveau dans leurs formations.

Il nous a semblé intéressant de vous faire découvrir toute la richesse et la diversité de ces formations au travers d'un focus qui vous permettra de visualiser toutes les actions engagées par les équipes pédagogiques du Lycée des Métiers.

Alors, bonne lecture et bonne découverte

L'équipe APEL St Pierre

Interview de Bruno Carbonell directeur des lycées des métiers



Que faites-vous dans les lycées des métiers Saint-Pierre ?

Nous ne faisons que mettre en œuvre un précepte : « Fais le grandir », doublé d'un autre « Prendre l'élève tel qu'il est et non tel que l'on aimerait qu'il soit » Pierre Fourier

Pour être plus clair, nous avons pour mission d'accueillir des jeunes qui, par le biais des filières professionnelles et technologiques vont atteindre leur niveau d'excellence. Pour ce faire, nous proposons une large palette de diplômes depuis le CAP jusqu'au Bac + 3 (licences professionnelles).

Nous nous adressons à des jeunes qui ont besoin de concret et pour qui les notions abstraites sont plus difficiles. Les équipes sont très au fait de cela, en adaptant leur pédagogie et si je prends mon exemple personnel, je suis dans le même cas que nos élèves !

Qui sont ces jeunes ?

Les mêmes que dans les autres lycées, ils ont à combiner des études, une vie sociale, une vie affective dans une époque où tout va très vite. Par ailleurs, ils se situent dans un contexte économique et social qui peut leur faire peur.

En approchant au plus près le tissu économique de par les matières étudiées, les entreprises côtoyées lors des stages en particulier, ces élèves et étudiants assurent une transition en douceur entre le monde scolaire et celui du travail.

Quelles est la composition de vos formations ?

Il y a toujours une base indispensable d'enseignement général et selon les filières, des enseignements pratiques, abordés par des études de cas, des recherches et des travaux sur des entreprises réelles ou virtuelles. Il faut reconnaître que les élèves en sortant de 3^{ème} ne sont pas tous à même de définir un projet professionnel, aussi nous les aidons à se situer, à préciser leurs envies. L'avantage majeur de ces dernières années réside dans l'apparition de nombreuses passerelles, de véritables atouts pour passer d'une formation à une autre sans avoir à reprendre un cursus complet.

Quelle réussite de vos élèves ?

Personnelle déjà, car il est encourageant et gratifiant de voir des élèves qui, en difficulté parfois dans le cursus dit « classique », se révèlent y compris dans les matières d'enseignement général. De plus, ces jeunes atteignent une maturité certaine sur un plan personnel et humain.

Scolaire, car le fait de pouvoir évoluer jusqu'à l'enseignement supérieur à Bac+3, voire Bac+5 est enfin rendu possible par cette prise de confiance nouvelle. Les exemples sont de plus en plus nombreux chaque année.

Technique, nos élèves auront acquis une technicité certaine, valorisée pendant les stages et à l'issue de leur parcours par une employabilité de qualité.

Le lycée des métiers à St Pierre : de quoi s'agit-il ?

Le terme lycée des métiers désigne collectivement le lycée d'hôtellerie et de tourisme ainsi que le lycée commercial, situés tous les deux au fond du parc de l'institut St Pierre, près de la gare routière. Il accueille 500 élèves ayant choisi de préparer différentes formations du secteur tertiaire.

C'est un label accordé par le ministère de l'Education lorsqu'un établissement regroupe une offre de formations autour d'un ensemble cohérent de métiers, prépare une gamme étendue de diplômes (du CAP au bac+2) et accueille des publics variés.

Un établissement labellisé lycée des métiers se caractérise également par une ouverture vers l'extérieur : partenariat avec les milieux professionnels, ouverture européenne, actions d'aide à l'orientation des collégiens, suivi des sortants de formation, validation des acquis de l'expérience et offre de services d'hébergement.

Quelles formations peut-on suivre dans ce lycée ?

En hôtellerie - restauration - tourisme, le lycée des métiers prépare à des CAP (agent polyvalent de restauration, cuisine, restauration), des bac pro (cuisine, restauration), le bac technologique STHR, la mise à niveau hôtellerie - réservation et deux BTS (hôtellerie - restauration et tourisme).

Concernant les formations du secteur tertiaire, les élèves peuvent suivre des formations pour le bac pro commerce ou gestion administrative ou le bac STMG. En post-bac, l'offre de cursus de BTS est étendue : commerce international, comptabilité - gestion des organisations, communication, management des unités commerciales, assistant de manager, professions de l'immobilier et assistant de gestion PME/PMI. Une bonne partie de ces formations peut être suivie en alternance, avec un statut d'apprenti.

Actuellement, l'établissement compte environ 250 jeunes en apprentissage et 640 en formation initiale (340 en gestion et 300 en hôtellerie). En majorité, les élèves obtenant un baccalauréat dans ces établissements continuent en BTS, voire en licence professionnelle.

Une équipe motivée

Au lycée des métiers les élèves ont la chance d'être entourés d'une équipe motivée, engagée et ouverte à tout projet pouvant faire évoluer et accompagner les jeunes vers la **REUSSITE**.

Mais ce qui est exceptionnel c'est que les jeunes pouvant bénéficier d'un tel accompagnement ne sont pas seulement ceux issus du collège ou bacheliers, mais aussi ceux qui ont eu un parcours compliqué : « décrocheurs » universitaires ou encore ceux qui se sont un peu perdus dans leur parcours scolaire et ont du mal à trouver leur voie.

L'équipe éducative se trouve souvent face à des jeunes avec un passif compliqué et donc avec des comportements quelques fois très difficiles à gérer ; malgré tout, l'équipe ne baisse pas les bras et propose chaque année des programmes permettant à ces jeunes adultes de gagner en estime de soi et d'accéder à des formations en apprentissage.

C'est ainsi qu'ont été mis en place deux dispositifs :
- l'un qui a déjà été mis place l'an dernier : le BOOSTER
- l'autre qui sera lancé pour la première fois cette année : la PASSERELLE

Le **BOOSTER** est un parcours de formation et de stage

permettant une réorientation BAC PRO COMMERCE organisé par le CFA Cerfal et qui se déroule sur 4 mois, de mars à juin.

Pour l'année 2015, quinze jeunes ont bénéficié de ce programme qui sera renouvelé cette année à la même période.

La **PASSERELLE** est un programme qui se déroule également sur 4 mois mais qui propose une réorientation BTS pour un public de 16 à 25 ans.

Comme on peut le constater tout est mis en œuvre pour remettre ces jeunes sur la voie de la réussite en les encadrant et les accompagnant vers le monde de l'emploi. Mais tout ce dispositif est également ponctué d'ateliers sportifs et autres, car l'épanouissement personnel est un paramètre important de la réussite.

C'est un véritable engagement social de la part de cette équipe de 95 enseignants et formateurs

LES PROJETS SOCIAUX DES ELEVES DU LYCEE DES METIERS

POUR UN REGARD PROFESSIONNEL SUR LE HANDICAP

POUR NE PAS IGNORER CEUX QUI SONT SEULS

L'Institut Saint Pierre a proposé aux étudiants de la section BTS Tourisme du lycée des métiers, du tourisme et de la restauration un séjour à Londres dans lequel les étudiants ont mis en situation leurs savoirs et compétences.

Ces moments riches et passionnants au cœur de la civilisation britannique ont aussi permis une réflexion sur le problème de l'accessibilité en milieu urbain pour les personnes en situation de handicap.



Les étudiants ont pu prendre conscience des difficultés que peuvent rencontrer notamment les déficients visuels et ont pu mieux connaître les structures et les aménagements qui leur sont destinés dans la ville de Londres.

Ils ont pu également s'interroger sur le handicap, afin d'améliorer les déplacements mais aussi de faire disparaître les discriminations, d'adapter en fonction des lieux d'intérêts touristiques, de faire changer les mentalités et faire évoluer les valeurs concernant la civilité et la courtoisie, très présentes dans la capitale britannique !

C'était aussi le moment de trouver quelques réponses sur des aménagements pour améliorer le quotidien de tous.

Les étudiants ont pu découvrir ce qui est fait à Londres, tel que les rampes, les escaliers, les ascenseurs dans les lieux publics, l'élargissement des trottoirs, les clous podotactiles en bordure de voirie, les alertes sonores à proximité des feux tricolores, les signalisations adaptées.

Avant le départ et dès le jour J, les étudiants se sont mis en situation de handicap visuel afin de comprendre :

- Comment faciliter les déplacements des non-voyants
- Gérer les difficultés des déplacements de tous les jours.



Pour ne pas ignorer ceux qui sont seuls ou dans l'incapacité de venir vers nous, nous avons fait l'acquisition d'un triporteur électrique pour aller partager un repas ou une animation avec les plus isolés. Nous sommes ainsi allés à la rencontre des personnes fréquentant un institut médico éducatif ainsi que d'une maison de retraite, public fragile, isolé ou avec une mobilité réduite.

Grâce aux formations de l'école et à ce type d'actions, les jeunes acquièrent non seulement du talent, des compétences et du professionnalisme mais également du sens à travailler en équipe avec et pour celui qui semble différent. Ce partenariat associatif et de solidarité est une des valeurs de demain à ne pas négliger.

Le triporteur représente une vitrine mobile de solidarité et de partenariat, avec un aspect ludique et écologique. Il se véhicule facilement et il nous permet d'être au cœur de la rencontre, en plein air ou en intérieur, on s'installe facilement autour pour partager le projet. Les élèves peuvent se déplacer en petits groupes à l'extérieur de l'établissement. Les préparations partagées sont des denrées sans contrainte en terme d'hygiène, de type cookies ou autres.



Un étudiant



Alexandre BRATEK, élève de 1^{ère} STMG depuis la rentrée 2015

Pourquoi avoir choisi cette filière ?

J'ai choisi le lycée commercial car je savais qu'il y avait une bonne entente entre les enseignants et les élèves. De plus il y a comme matière du droit alors que dans les filières générales il n'y en a pas. Le choix est également celui-ci car on nous fait aborder le monde de l'entreprise, avec une approche de métiers ce qui nous permet de choisir une orientation professionnelle en toute connaissance des différents secteurs d'activités.

Quel est votre parcours scolaire ?

Mon parcours scolaire a été semé d'embûches et de difficultés. Par exemple au collège je détestais l'allemand mais ici, au lycée cela a bien changé, j'ai repris goût à cette matière. Il en est de même pour les mathématiques, où j'ai comblé mes lacunes, grâce à cette filière et au professeur que j'ai cette année. Si j'étais dans une autre filière je ne saurais que faire de ma vie et de mon destin.

Pour le futur ?

Mes attentes dans ce lycée sont comblées par rapport à mes aspirations, cela va me permettre de choisir ma future voie, sans doute en poursuivant mes études à l'université.

Les formations dispensées

✓ Communication Gestion Mercatique

En initial: 3ème Prépa Pro BAC Pro Gestion Administration | Bac STMG Gestion

BTS Commerce International | BTS Comptabilité Gestion | BTS Communication

En alternance: Bac Pro Commerce BTS Professions Immobilières | BTS Assistant de Manager | BTS Assistant(e) de Gestion PME PMI | BTS Management des Unités Commerciales

✓ Hôtellerie et Restauration

En initial : 3ème Prépa ProBAC PRO CSR / Cuisine | BAC TECHNO - STHR MAN - Mise à Niveau | BTS - Mercatique et Gestion Hôtelière | BTS - Arts Culinaire, de la Table et du Service | BTS Tourisme

En alternance : CAP Cuisine / Restauration | Bac Pro Cuisine / CSR En partenariat avec la faculté d'Evry : Licence Pro Management des Entreprises de l'Hôtellerie et de la Restauration

✓ CEFOP :

Les filières de la santé *Pour les adultes et les jeunes* CAP Petite Enfance | Garde d'Enfants à Domicile | Auxiliaire de Vie, Puériculture, Aide-soignant(e) | La Préparation aux Concours d'Entrée en IFSI

Les formations pré-qualifiantes Assistant(e) de Vie | FEPEM - Garde d'Enfants à Domicile FEPEM - Service d'Aide aux Personnes à Domicile

Pôle de projet professionnel du Val d'Yerres Avenir Jeunes Remise à Niveau Elaboration de Projet Professionnel | Démarche pour Réussir son Projet Professionnel.

Un ancien élève

Entretien avec un ancien élève, avec un cursus bac technologique et BTS Hôtellerie Restauration, Matthieu Soliveres.

1/ Avant d'arriver à St Pierre, comment se passait votre scolarité ?

J'ai redoublé ma 6^{ème} puis ma seconde STT éco. Ensuite, ne trouvant pas de plaisir dans cette voie, j'ai été réorienté en hôtellerie restauration parce que je cherchais un métier manuel et les extras que j'avais fait chez un cousin restaurateur dans le sud m'avaient plu.

2/ Pourquoi choisir St Pierre pour étudier ? En seconde, j'étais au lycée privé St Aspais à Melun. Comme j'habitais pas loin de Brunoy mes professeurs de St Aspais m'ont conseillé cette école.

3/ Que reprenez-vous de vos années à St Pierre ? Qu'est-ce qui vous a marqué ?

Je retiens l'importance de l'écoute des professeurs et de leur encadrement qui constitue un vrai soutien. Des notes plus élevées dans les matières pratiques nous aident à reprendre confiance en nous dans un milieu qui peut être compliqué pour un jeune en difficulté scolaire. St Pierre nous apporte de la rigueur de la simplicité grâce à une équipe d'encadrement et de professeurs à l'écoute. La scolarité en hôtellerie restauration nous permet d'être plus humble, plus ouvert aux gens grâce aux clients.

Notre scolarité nous apprend à être plus responsables car nous pouvons travailler en extra ou, lors de nos stages, de côtoyer des patrons, des adultes, de gagner nos premiers salaires.

4/ Après St Pierre, quel a été votre parcours et que faites-vous actuellement ?

- commis de salle restaurant "Lucas Carton"
- assistant restauration Décathlon Paris Madeleine

- responsable trade marketing et conseiller culinaire chez Bonduelle pendant six ans

- responsable commercial Barilla

- responsable de production chez Cojean

- création et développement de "Soli" 3 unités de restauration rapide à Paris 2009-2013

En 2013, j'ai créé et développé la chaîne "Mamie Burger" bistrot, restaurant, café, avec quatre établissements installés de 2013 à ce jour. Aujourd'hui, je gère plus de 50 salariés, avec plus de trois millions d'euros de chiffre d'affaires pour 2016-2017. Je suis le directeur général de cette chaîne.

