

Lycée professionnel René Laennec

Académie
Rennes

Éducation
nationale

Le Chef de travaux

Téléphone
02 98 66 07 84

Télécopie
02 98 87 24 81

Mél.
ctx.indus.0290062k
@ac-rennes.fr

Lycée LAENNEC
61, rue du lycée
29120 Pont l'Abbé

Site internet
www.lycee-laennec-pontlabbe.ac-rennes.fr

Le Proviseur et la DDFPT
Aux Principaux de collèges

Pont l'Abbé, le 10 janvier 2018

Madame, Monsieur,

Afin d'aider les élèves de votre collège quant aux choix d'orientation, nous nous proposons de les accueillir lors de mini-stages organisés tout au long du 2^{ème} trimestre.

Ils pourront ainsi découvrir le contenu des trois formations qui vous sont présentées en page suivante. Par mesure de commodité, nous avons prédefini quelques dates, hors vacances scolaires bien entendu :

Formation	Dates	Horaires	Professeur(s) accueillant(s)
BAC PRO Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés (2 élèves maxi par demi-journée)	Tous les lundis du mois de mars 2018 Tous les jeudis du mois de mars 2018 Tous les mardis du mois de mars 2018	9h/12h 9h/12h 9h/12h	M DENIAU M DENIAU M BRUNO
BAC PRO Accompagnement, Soins et Services à la Personne (16 élèves maxi par demi-journée)	Vendredi 16 mars 2018 Vendredi 16 mars 2018 Vendredi 23 mars 2018 Vendredi 23 mars 2018 Vendredi 30 mars 2018 Vendredi 30 mars 2018	9h/12h 13h30/16h30 9h/12h 13h30/16h30 9h/12h 13h30/16h30	Mme COLIN Mme BERTHE Mme LE LIVEC M GOYAT Mme BASTY M GOYAT Mme BASTY Mme BERTHE Mme LE LIVEC M GOYAT Mme POCHAT Mme BERTHE
CAP Agent Polyvalent de Restauration (4 élèves maxi par demi-journée)	Mardis 13 et 20 février 2018 Tous les mardis du mois de mars 2018 Mardis 10 et 17 avril 2018	9h/13h	M COUSTE

Les élèves devront se présenter à l'accueil du lycée. Ils seront pris en charge par les professeurs désignés et chargés des formations correspondantes.

L'élève a la possibilité de prendre son repas sur place ; prévoir la somme de **3,60 €**. Si vous préférez le règlement sur facture, celle-ci vous sera adressée ultérieurement par les services d'intendance.

Afin de gérer au mieux l'accueil de l'élève, pouvez-vous nous faire parvenir la dernière page de ce document (*demande de mini-stage*) dès que possible et, au plus tard, deux semaines avant la date choisie. Vous pouvez aussi consulter l'application SOLYCEE de notre établissement.

Par ailleurs, nous vous rappelons que notre journée Portes-ouvertes aura lieu le **samedi 17 février 2018 de 9h à 13h**. A cette occasion, nous accueillerons avec plaisir les enseignants du collège qui souhaiteraient venir découvrir nos formations.

Dans l'attente, veuillez croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos salutations les plus cordiales.

Le Proviseur



Michel AYMERICH

Le Chef de travaux



Françoise POCHAT

BAC Professionnel Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)

Le titulaire de ce baccalauréat intervient dans la production, le transport, la distribution et la transformation de l'énergie électrique.

- Installation électrique du bâtiment (industriel, tertiaire, habitat)
- Commande de systèmes automatisés
- Electronique de puissance
- Energies nouvelles (production par éolienne ou énergie solaire)
- Relations techniques et commerciales
- Réseaux domotiques et sécurité



BAC Professionnel Accompagnement, Soins et Services à la Personne (A.S.S.P.)

Le titulaire de ce baccalauréat intervient auprès des personnes de tous âges, famille, enfants, personnes âgées, personnes en situation de handicap ou de dépendance temporaire ou permanente.

- Accueil, disponibilité, sens de la communication et des relations humaines
- Soins d'hygiène, confort et sécurité des personnes
- Dynamisme, esprit d'initiative, sens des responsabilités
- Ecoute et discrétion, sens de l'observation
- Gestion d'une équipe restreinte
- Gestion des stocks et du matériel



CAP Agent Polyvalent de Restauration (A.P.R.)

Le titulaire de ce CAP exercera en cuisine collective ou en restaurant. Il est capable de travailler sur la plupart des postes que l'on trouve en cuisine.

- Travail d'équipe, motivation et prise d'initiatives
- Sens de l'organisation et de la méthode
- Très sensibilisé(e) à l'hygiène et au travail soigné
- Sens de l'esthétique pour la mise en valeur d'un plat
- Tous modes de cuisson (entrée, plat, dessert)
- Accueil et service en salle



Etablissement demandeur :

Apposez votre cachet
ou saisissez vos coordonnées

Veuillez retourner ce document dès que possible à : ctx.indus.0290062k@ac-rennes.fr
en complétant les cases réservées
ou par télécopie : 02.98.87.24.81
(Au plus tard, 2 semaines avant la date choisie. Merci.)



Lycée des métiers Laennec
Madame Françoise Pochat
61, rue du Lycée
29120 Pont l'Abbé
Tél. : 02 98 66 07 84

DEMANDE DE MINI-STAGES

Elève	Classe	Spécialité demandée (MELEC, ASSP ou APR)	Date souhaitée (une ligne par demi-journée)	L'élève prendra-t-il son repas au self ?	
				OUI	NON
1		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16		>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Veuillez nous communiquer l'adresse e-mail de la personne en charge du dossier dans votre établissement :

@

Nous vous enverrons un courriel de confirmation d'inscription au mini-stage de vos élèves.

La Direction