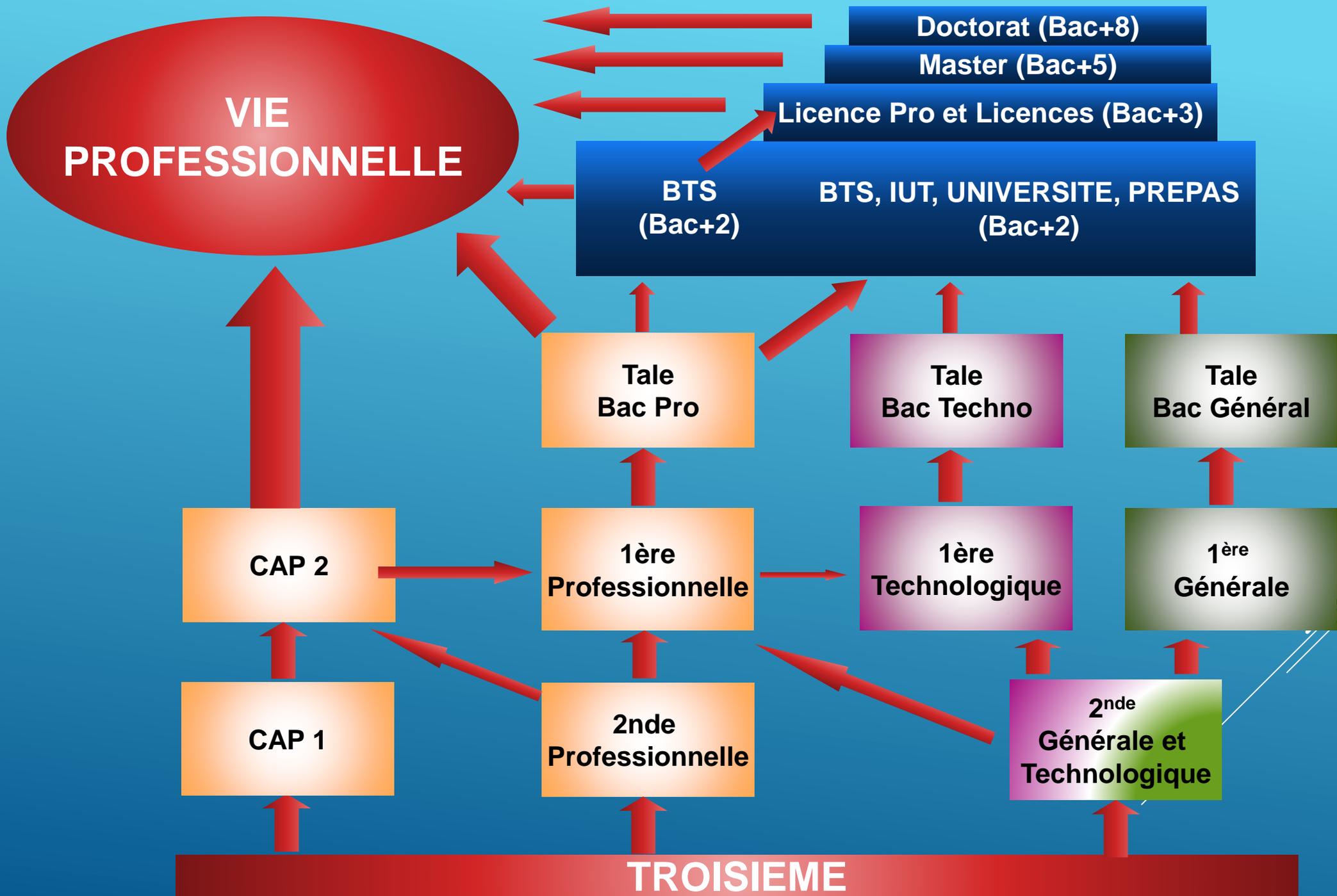


# ET APRÈS LE COLLÈGE ?

## BIEN PRÉPARER SON ENTRÉE EN SECONDE

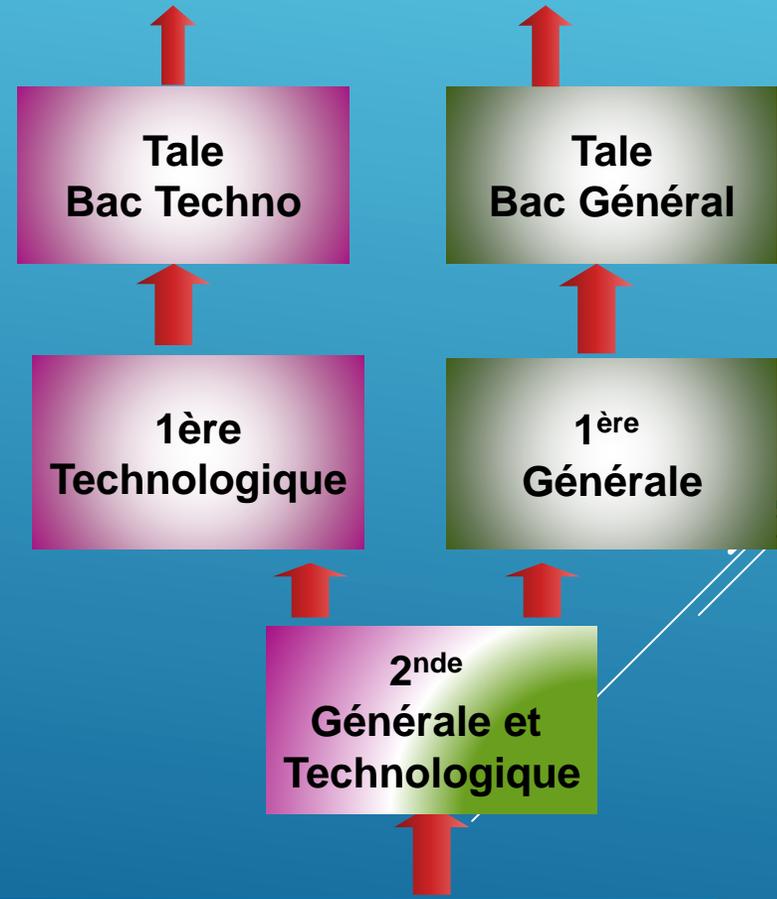


Un réseau d'établissements à votre service pour éduquer et construire chacun dans la confiance et l'espérance.





# LA 2<sup>NDE</sup> GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE



TROISIEME

# LA 2<sup>NDE</sup> GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE : L'ORGANISATION GÉNÉRALE

SECONDE GT 2019

<b>26H30</b> 23h30	<b>ENSEIGNEMENTS COMMUNS</b> <b>+ ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ</b> (horaire non défini)
<b>0h00</b> Environ 3h	<del>Enseignements d'exploration</del>
<b>3H</b>	<b>ENSEIGNEMENT OPTIONNEL</b> (enseignement général)
<b>1H30</b>	<b>ENSEIGNEMENT OPTIONNEL</b> (enseignement technologique)

# LES HORAIRES – TRONC COMMUN

SECONDE GT 2019

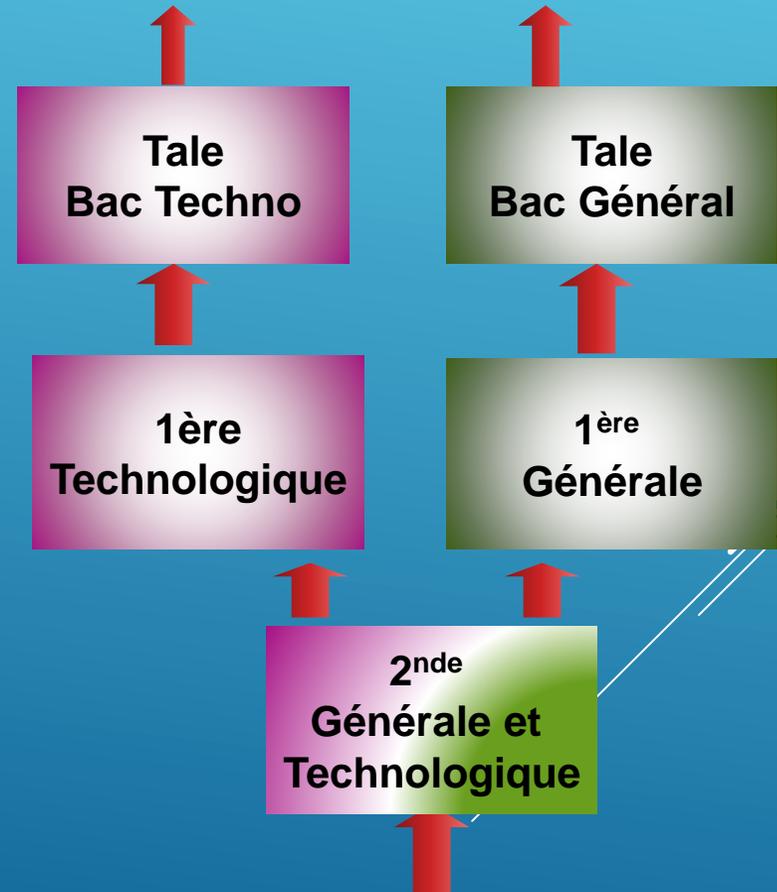
Français	4 h	=
Histoire-Géographie	3 h	=
Enseignement Moral et Civique	0 h 30	=
LVA + LVB (langue étrangère ou régionale)	5 h 30	=
<b>Sciences Economiques et Sociales</b>	1h30	=
Mathématiques	4 h	=
Physique-chimie	3 h	=
Sciences de la Vie et de la Terre	1 h 30	=
Éducation Physique et Sportive	2 h	=
<b>Sciences numériques et technologie</b>	<b>1h30</b>	<b>Nouveau</b>

# LES HORAIRES – OPTIONS

<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	LCA (latin ou grec)	3h
	LVC (langue étrangère ou régionale)	3h
	Arts (théâtre ou musique)	3h
	Education Physique et Sportive	3h
<b>ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE</b>	Management et Gestion	1h30
	Santé et social	1h30
	Biotechnologies	1h30
	Sciences et laboratoire	1h30
	Sciences de l'ingénieur	1h30
	Création et innovation technologique	1h30
	Atelier artistique	72h annuelles

Un élève peut choisir LCA et deux autres options.

# LA VOIE GÉNÉRALE



TROISIEME

# LA VOIE GÉNÉRALE: POUR QUI ? POUR QUOI ?

---

VOIE GÉNÉRALE

*Poursuite d'études  
en enseignement  
supérieur*

*(classes préparatoires, universités,  
grandes écoles)*

*Abstraction  
Rigueur  
Organisation  
Autonomie  
Efforts  
Curiosité  
Communication*

# LES HORAIRES – TRONC COMMUN

---

PREMIÈRE GÉNÉRALE 2019

Français	4 h
Histoire-Géographie	3 h
Enseignement Moral et Civique	0 h 30
LVA + LVB (langue étrangère ou régionale)	4 h 30
Enseignement scientifique	2 h
Éducation Physique et Sportive	2 h

# LES HORAIRES – ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

PREMIÈRE GÉNÉRALE 2019

Arts	4h
Histoire-géographie, géopolitique et sciences politiques	4h
Humanités, littérature et philosophie	4h
Langues, littératures et cultures étrangères	4h
Littérature et LCA	4h
Mathématiques	4h
Numérique et Sciences informatiques	4h
Physique-chimie	4h
Sciences et Vie de la Terre	4h
Sciences de l'ingénieur	4h
Sciences économiques et sociales	4h

# LES HORAIRES – OPTIONS

LVC (langue étrangère ou régionale)	3h
LCA (latin ou grec)	3h
EPS	3h
Arts (musique, théâtre)	3h

■ Un élève peut choisir LCA et une autre option.

# CHOIX SPÉCIALITÉS

---

En PREMIERE

3 spécialités à choisir

Chacune ayant une durée de 4h

Soit 12h au total

# CHOIX SPÉCIALITÉS

---

EN TERMINALE

Seules 2 spécialités de 6h sont conservées

Soit 12h au total

# LES HORAIRES – OPTIONS

<b>1 ENSEIGNEMENT PARMI :</b>	<b>Mathématiques complémentaires</b> <i>(si spécialité « Mathématiques » non choisie)</i>	<b>3h</b>
	<b>Mathématiques expertes</b> <i>(si spécialité « Mathématiques » choisie)</i>	<b>3h</b>
	<b>Droit et grands enjeux du monde contemporain</b>	<b>3h</b>
<b>1 ENSEIGNEMENT PARMI :</b>	<b>LCA (latin ou grec)</b>	<b>3h</b>
	<b>LVC (étrangère ou régionale)</b>	<b>3h</b>
	<b>Arts (théâtre ou musique)</b>	<b>3h</b>
	<b>Education Physique et Sportive</b>	<b>3h</b>

Un élève peut choisir LCA et deux autres options.

# LES ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

PREMIÈRE ET TERMINALE  
GÉNÉRALES

VOIE GÉNÉRALE	Saint Jean DOUAI	La Providence ORCHIES	Institut d'Anchin PECQUENCOURT
Arts			
Histoire-géographie, géopolitique et sciences politiques	X	X	X
Humanités, littérature et philosophie	X		
Langues, littératures et cultures étrangères	X		
Littérature et LCA			
Mathématiques	X	X	X
Numérique et Sciences informatiques			
Physique-chimie	X	X	X
Sciences et Vie de la Terre	X	X	X
Biologie écologie			X
Sciences de l'ingénieur			
Sciences économiques et sociales	X	X	X

# AU LYCÉE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE LA FILIÈRE GÉNÉRALE

## C'est choisir la voie générale et technologique

Avec un Bac  
Général et la  
possibilité de passer  
l'accréditation en

Anglais :

LE TOEIC, ainsi que  
l'accréditation en  
espagnol :

L'ELYTE



# INSTITUT D'ANCHIN

# PECQUENCOURT

- Lycée général et technologique

## Un cadre pour réussir

- Internat

(250 places)

- Méthodologie

- Hippologie

- LV3





# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE: POUR QUI ? POUR QUOI ?

VOIE TECHNOLOGIQUE

*Poursuite d'études  
en enseignement  
supérieur*

*(BTS, DUT, licences  
professionnelles, masters,...)*

*Rigueur  
Organisation  
Autonomie  
Efforts  
Curiosité  
Communication*

# LES SÉRIES EN 1<sup>ÈRE</sup> ET TERMINALE TECHNOLOGIQUES

**STMG**

Sciences et  
Technologies  
du  
Management  
et de la  
Gestion

**ST2S**

Sciences et  
Technologies  
de la Santé  
et du Social

**STHR**

Sciences et  
Technologies  
de l'Hôtellerie  
et de la  
Restauration

**STI2D**

Sciences et  
Technologies de  
l'Industrie  
et du  
Développement  
Durable

**STL**

Sciences et  
Technologies  
de  
Laboratoire

**STD2A**

Sciences et  
Technologies  
du Design et  
des Arts  
Appliqués

**STAV**

Sciences et  
Technologies  
de l'  
Agronomie  
et du Vivant

**TMD**

Techniques  
de la  
Musique  
et de la  
Danse

# LES HORAIRES – TRONC COMMUN

PREMIÈRE ET TERMINALE  
TECHNOLOGIQUES

Séries:  
**STMG – ST2S – STHR**  
**STI2D – STL – STD2A**

	Première	Terminale
Français	3 h	-
Philosophie	-	2 h
Histoire-Géographie	1 h 30	1 h 30
Enseignement Moral et Civique	0 h 30	0 h 30
LVA + LVB (langue étrangère ou régionale)	4 h	4 h
Mathématiques	3 h	3 h
Éducation Physique et Sportive	2 h	2 h

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

## STMG

Sciences et  
Technologies  
du  
Management  
et de la  
Gestion

Gestionnaire  
Commercial  
Assistant de Direction  
Comptable  
Informaticien

...



# LA VOIE TECHNOLOGIQUE : ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

**STMG**

Sciences et  
Technologies  
du  
Management  
et de la  
Gestion

**Première**

- Sciences de gestion et numérique
- Management
- Droit et économie

**Terminale**

- Management, sciences de gestion et numérique

**Gestion et finance**

**Mercatique**

**Ressources humaines et communication**

- Droit et économie

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

**ST2S**

Sciences et  
Technologies  
de la Santé et  
du Social

Infirmier  
Puéricultrice  
Éducateur spécialisé  
Conseillère en  
Économie Sociale et  
Familiale



# LA VOIE TECHNOLOGIQUE : ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

**ST2S**

Sciences et  
Technologies  
de la Santé et  
du Social

**Première**

- Physique chimie pour la santé
- Biologie et physiopathologie humaines
- Sciences et techniques sanitaires et sociales

**Terminale**

- Chimie, biologie et physiopathologie humaines
- Sciences et techniques sanitaires et sociales

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

## STHR

Sciences et  
Technologies  
de l'Hôtellerie  
et de la  
Restauration

Directeur d'hôtel  
Directeur de restauration  
Manager  
Chef de réception d'hôtel  
Gouvernante  
Réceptionniste



# LA VOIE TECHNOLOGIQUE : ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

## STHR

Sciences et  
Technologies  
de l'**H**ôtellerie  
et de la  
**R**estauration

### Première

- Enseignement scientifique alimentation - environnement
- Sciences et technologies culinaires et des services
- Économie, gestion hôtelière

### Terminale

- Sciences et technologies culinaires et des services, enseignement scientifique alimentation, environnement
- Économie, gestion hôtelière

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

## STI2D

Sciences et  
Technologies de  
l'Industrie  
et du  
Développement  
Durable

Innovation technologique et  
éco-conception

Systemes d'information et  
numérique

Énergies et environnement

Architecture et construction



# LA VOIE TECHNOLOGIQUE : ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

## STI2D

Sciences et  
Technologies de  
l'Industrie  
et du  
Développement  
Durable

### Première

- Innovation technologique
- Ingénierie et développement durable
- Physique chimie et mathématiques

### Terminale

- Ingénierie, innovation et développement durable
- Architecture et construction**
- Énergies et environnement**
- Innovation technologique et éco-conception**
- Systemes d'information et numérique**
- Physique chimie et mathématiques

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

## STL

Sciences et  
Technologies  
de Laboratoire

### Emplois dans les industries

- Chimiques
- Agroalimentaires
- Pharmaceutiques
- Cosmétiques



# LA VOIE TECHNOLOGIQUE : ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

**STL**

Sciences et  
Technologies  
de Laboratoire

**Première**

- Physique chimie et mathématiques
- Biochimie, biologie
- Biotechnologies ou sciences physiques et chimiques en laboratoire

**Terminale**

- Physique chimie et mathématiques
- Biochimie, biologie, biotechnologie
- ou sciences physiques et chimiques en laboratoire

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

## STD2A

Sciences et  
Technologies  
du Design et  
des Arts  
Appliqués

Architecture intérieure

Design industriel

Publicité

Edition

Mode



# LA VOIE TECHNOLOGIQUE : ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

**STD2A**

Sciences et  
Technologies  
du **D**esign et  
des **A**rts  
**A**ppiqués

**Première**

- Physique chimie
- Outils et langages numériques
- Design et métiers d'art

**Terminale**

- Analyse et méthodes en design
- Conception et création en design et métiers d'art

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

## STAV

Sciences et  
Technologies  
de l'Agronomie  
et du Vivant

Qualité et sécurité des  
aliments

Gestion des ressources  
durables ou non

Protection de l'environnement



# LA VOIE TECHNOLOGIQUE : ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

**STAV**

Sciences et  
Technologies  
de l'Agronomie  
et du Vivant

**Première**

- La biologie,
  - L'écologie
  - L'agriculture
  - La ruralité
- L'environnement
- L'agroalimentaire

**Terminale**

- Services en milieu rural
- Productions végétale / animale
- Stage individuel et collectif de 8 semaines

# LA VOIE TECHNOLOGIQUE

<b>VOIE TECHNOLOGIQUE</b>	Hélène Boucher SOMAIN	Deforest de Lewarde DOUAI	La Providence ORCHIES	Institut d'Anchin PECQUENCOURT
<b>STMG</b>	<b>X</b>			
<b>ST2S</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>STHR</b>			<b>X</b>	
<b>STI2D</b>		<b>X</b>		
<b>STAV</b>				<b>X</b>

**VIE  
PROFESSIONNELLE**

**Master Pro (Bac+4)**

**Licence Pro et Licences (Bac+3)**

**BTS  
(Bac+2)**

**Tale  
Bac Pro**

**1ère  
Professionnelle**

**2nde  
Professionnelle**

**CAP 2**

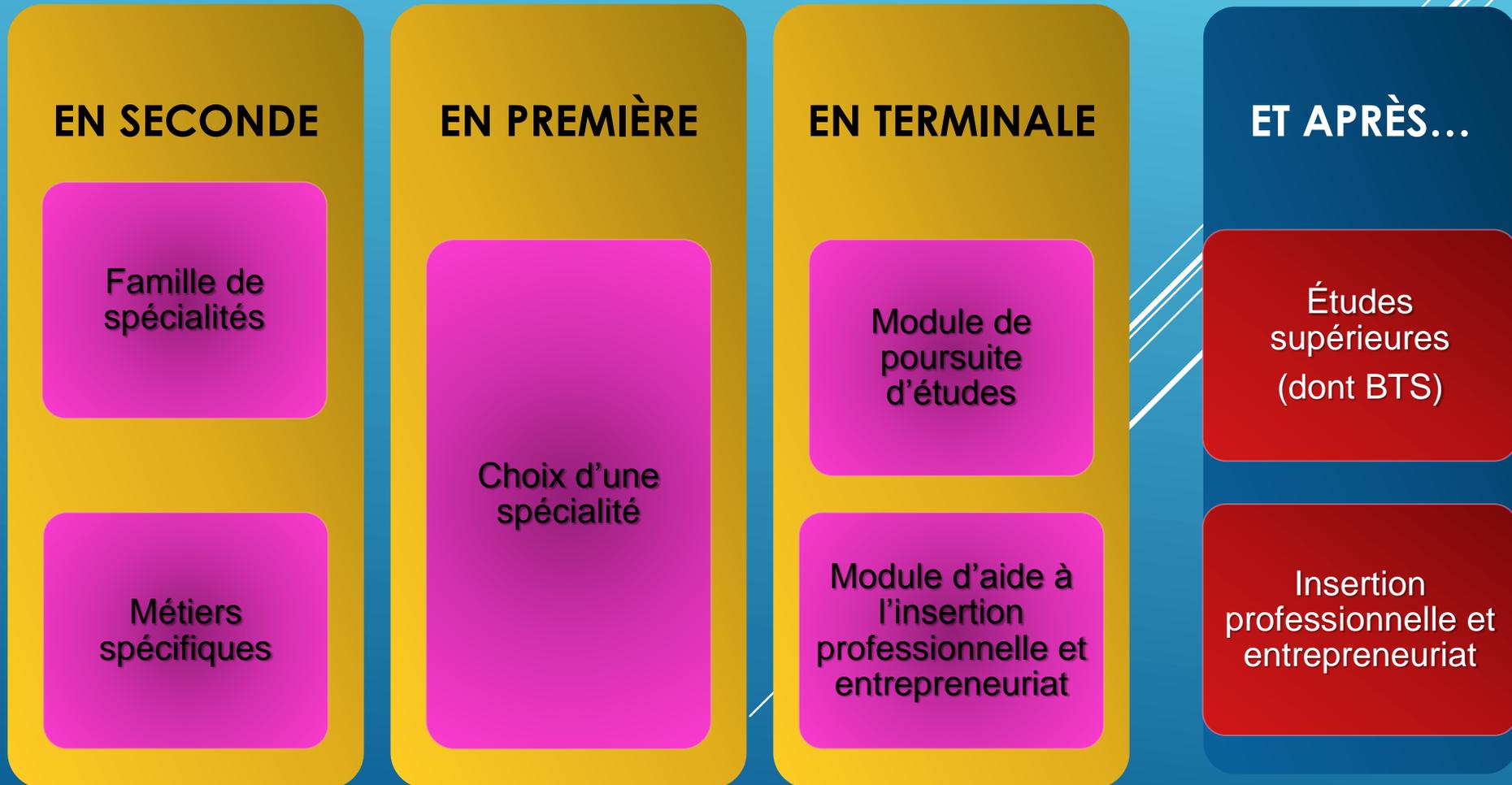
**CAP 1**

**TROISIEME**

**LA VOIE  
PROFESSIONNELLE**

# LE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BAC PROFESSIONNEL



# LE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL SE DÉCLINE À LA RENTRÉE 2019 EN FAMILLE DE MÉTIERS :

---

Métiers de l'aéronautique

**Métiers de la réalisation mécanique**

Métiers du numérique et de la transition énergétique

**Métiers de la maintenance des équipements industriels et des véhicules**

Métiers du pilotage d'installations automatisées

**Métiers des industries graphiques et de la communication**

Métiers du bois

**Métiers de la construction durable, du bâtiment et des travaux publics**

Métiers des études et de la modélisation numérique du bâtiment

**Métiers de la beauté et du bien-être**

Métiers de la gestion administrative, du transport, de la logistique et de la sécurité

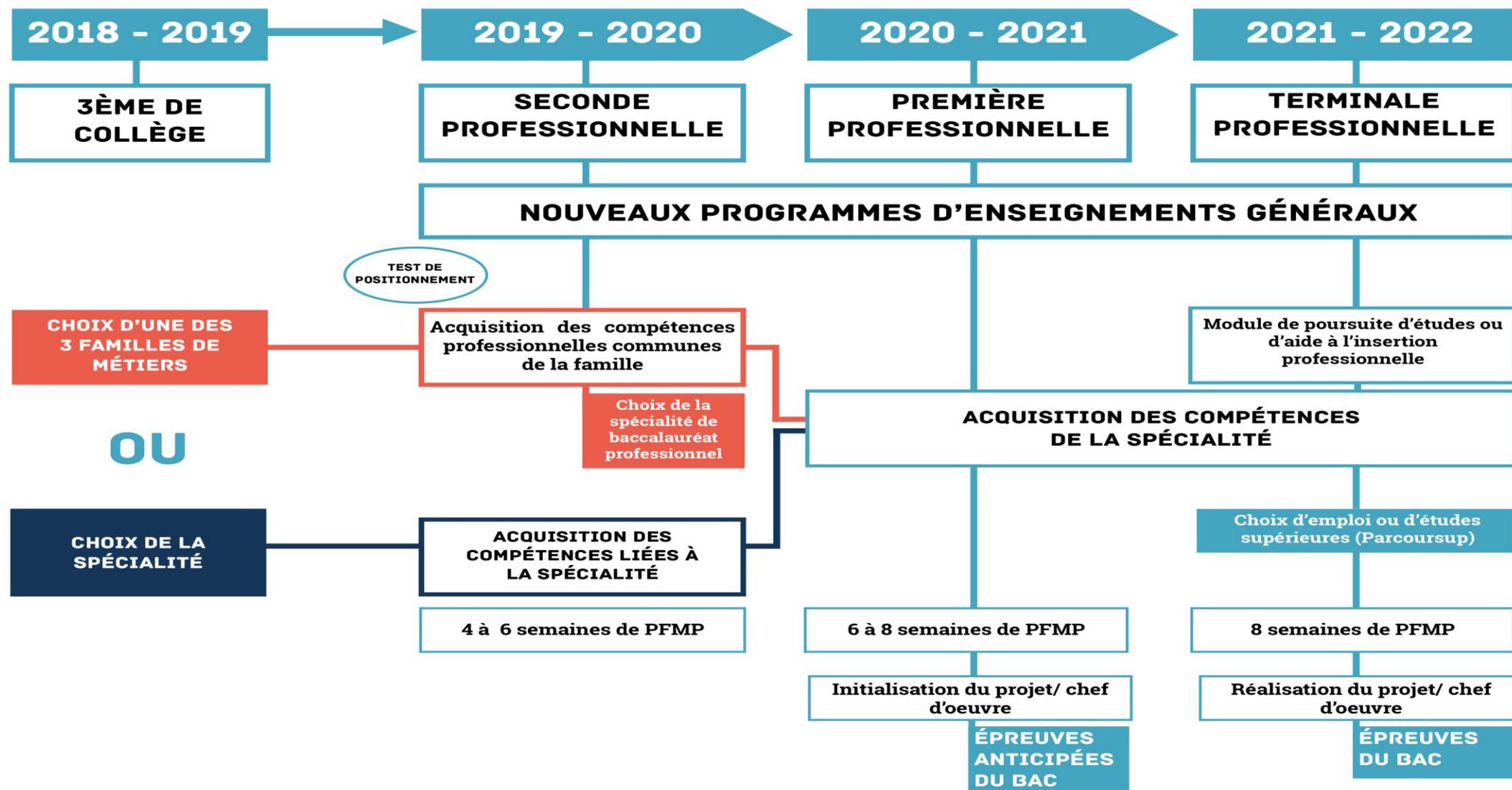
**Métiers de la relation client**

Métiers de l'hôtellerie-restauration, tourisme

**Métiers de bouche**

Métiers spécifiques

# PARCOURS D'UN ÉLÈVE ENTRANT EN BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL EN 2019



# LA 2<sup>NDE</sup> PROFESSIONNELLE

## SEPTEMBRE 2019 : L'ORGANISATION GÉNÉRALE

SECONDE PRO 2019

15H00	ENSEIGNEMENTS COMMUNS + ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
13H00	ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ÉCONOMIE - DROIT – GESTION PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT
2H00	CO-INTERVENTION Professionnel-Français / Maths
4 à 6 semaines	FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

# INSTITUTION NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE ORCHIES



# AU LYCÉE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE LA FILIÈRE PROFESSIONNELLE

## ► Le CAP cuisine

► Voie professionnelle qui offre une qualification en 2 ans et permet de pouvoir intégrer un bac pro au bout de la formation

## ► Le CAP service et commercialisation en hôtel café restaurant

► Il réalise des prestations de services en hôtel, café brasserie, restaurant.

► Cette formation permet de reprendre confiance avec le système scolaire grâce aux nombreuses périodes de formation en entreprise



# AU LYCÉE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE LE BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE PATISSERIE

- ▶ Le cœur des métiers de la boulangerie-pâtisserie est la fabrication de produits sucrés mais aussi salés. A la fin du bac professionnel, l'élève peut-être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de production. Il a acquis un savoir-faire dans la confection des produits traiteurs (fabrication de pains, des petits fours, des crèmes et sauces...) il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer... il peut évoluer sur des postes de responsable de rayon dans la grande distribution ou devenir artisan indépendant.
- ▶ Dès la 2ème année, possibilité de passer le CAP boulanger ou pâtissier
  - ▶ Sur les 3 ans environ 25 semaines de formation en entreprise
  - ▶ Boulanger
  - ▶ Commerçant en alimentation
  - ▶ Opérateur de fabrication de produits alimentaires
  - ▶ Pâtissier



# AU LYCÉE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE LE BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Le titulaire de ce bac pro est un personnel qualifié et opérationnel dans les activités de service en restauration. A la fin de son cursus, il peut débiter comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de la restauration.

- ▶ Il peut ensuite intégrer un BTS management en hôtellerie restauration .
- ▶ Garçon de café
- ▶ Employé de restaurant
- ▶ Chef de rang, maître d'hôtel
- ▶ Directeur de restauration
- ▶ Gérant de restauration collective



# AU LYCÉE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE LE BAC PROFESSIONNEL CUISINE

▶ Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets d'une carte de restaurant. A l'issue du parcours, le diplômé de bac professionnel cuisine gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Après le bac professionnel il peut intégrer un BTS en management hôtellerie restauration

- ▶ Cuisinier
- ▶ Gérant de restauration collective
- ▶ Chef de partie
- ▶ Chef gérant



# LYCÉE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE POST-BAC

## ▶ BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION C

### ▶ MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

▶ 1ère année commune avec les 3 options (A,B,C) et ensuite 2ème année option C. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie restauration avec des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité gestion.

2 langues étrangères sont obligatoires dont l'anglais.

Durant cette formation 16 semaines de périodes en entreprise sont obligatoires dont 12 semaines consécutives.

- ▶ Gouvernante
- ▶ Directeur d'hôtel
- ▶ Réceptionniste



BTS Management en Hôtellerie-Restauration  
Option C

# LYCÉE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE

## ► MENTION COMPLÉMENTAIRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

Après un bac pro cuisine, spécialisation dans la confection de desserts de restaurant. Il travaille au sein d'une brigade de cuisine, il conçoit et réalise les viennoiseries, entremets...

## ► MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN.

Titulaire d'un BEP OU BAC PRO commercialisation et services en restauration, il se spécialise dans la gestion d'un bar et dans l'accueil de la clientèle.

## ► CAP CHOCOLATIER CONFISEUR.

Après un CAP ou BAC PRO BOULANGERIE-PÂTISSERIE, l'élève se spécialise dans la chocolaterie et la fabrication de confiseries.



- ▶ Au lycée Deforest de Lewarde de Douai



GESTION ADMINISTRATIVE

RELATION CLIENT

ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE

MÉTIERS DE L'ÉLECTRICITÉ ET DE SES ENVIRONNEMENTS  
CONNECTES

MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS

► Au lycée Hélène BOUCHER de SOMAIN

LOGISTIQUE

GESTION ADMINISTRATIVE

RELATION CLIENT

ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA  
PERSONNE



# N'OUBLIEZ PAS NOS PORTES OUVERTES

**8 DÉCEMBRE, 9H-13H – 20 MARS, 16H-19H : SAINT JEAN - DOUAI**

**15 DÉCEMBRE, 9H30-13H – 18 MAI, 10H-18H : HELENE BOUCHER - SOMAIN**

**8 DÉCEMBRE, 9H-15H – 9 MARS, 9H-15H : LA PROVIDENCE - ORCHIES**

**19 JANVIER, 9H-13H ET 16 MARS, 9H-17H ET 18 MAI : DEFOREST DE LEWARDE - DOUAI**

**26 JANVIER ET 23 MARS : ANCHIN - PECQUENCOURT**

**VOUS POUVEZ VOUS INSCRIRE DÈS MAINTENANT**