

Lycée des métiers Sévigné - Restauration, Hôtellerie, Soins à la personne, Gestion ...

mercredi 27 décembre 2017, par [Administrateur SPIP](#)

à Gap

Comme chaque année, le lycée des métiers Sévigné donne la possibilité aux élèves de 3e ayant un projet d'orientation en seconde professionnelle, d'effectuer un mini-stage afin de confirmer leur choix.

Cette année, nous leur proposerons des journées de présentation de nos filières. Les groupes de collégiens inscrits seront pris en charge par des enseignants libérés de leurs cours.

Déroulement des séances :

- Accueil par l'équipe de direction et visite de l'établissement
- Présentation du métier
- Présentation des périodes de formations en milieu professionnel (PFMP)
- Ateliers découvertes avec travaux pratiques pédagogiques au sein des plateaux techniques.

Nous présenterons, à chaque élève, la section qu'il aura choisie, ainsi qu'une autre section susceptible de l'intéresser.

Pour nous permettre une meilleure planification de l'accueil de vos élèves, je vous propose de me renvoyer dans les meilleurs délais la fiche jointe.

Les formations dispensées au lycée Sévigné sont les suivantes :

- Bac Pro Accueil Relations Clients et Usagers
- Bac Pro Gestion et Administration
- Bac Pro Accompagnement Soins et Services à la Personne Option « en structure »
- Bac Pro Hôtellerie avec deux options :
 - o Option « cuisine »
 - o Option « Commercialisation et services en restauration »
- CAP Agent Polyvalent de la Restauration
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et service en Hôtel, Café et Restaurant
- CAP Agent Technique en Milieux Familial et Collectif



Voir en ligne : [Site du lycée](#)