



La Région  
**Occitanie**  
Pyrénées - Méditerranée

Lycée Polyvalent  
Jean de Prades  
Castelsarrasin



académie  
Toulouse



# Le sommaire

LES ATOUTS DE JDP

LA CARTE DES FORMATIONS

LA TROISIÈME PRÉPA. MÉTIERS

LA FILIÈRE ALIMENTATION

LA FILIÈRE HÔTELLERIE-RESTAURATION

LA FILIÈRE TERTIAIRE

LE BAC GÉNÉRAL

LE RESTAURANT D'APPLICATION



# LES ATOUTS DE JDP

**Des dispositifs d'aide aux élèves :**  
Le tutorat et le coaching

**Une ouverture culturelle :**  
Le festival de cinéma & le club théâtre

**Une équipe pédagogique :**  
à l'écoute, disponible, présente

**Option EPS :**  
pour les élèves de baccalauréat général

**Dispo !**  
Un partenariat privilégié avec Sciences Po

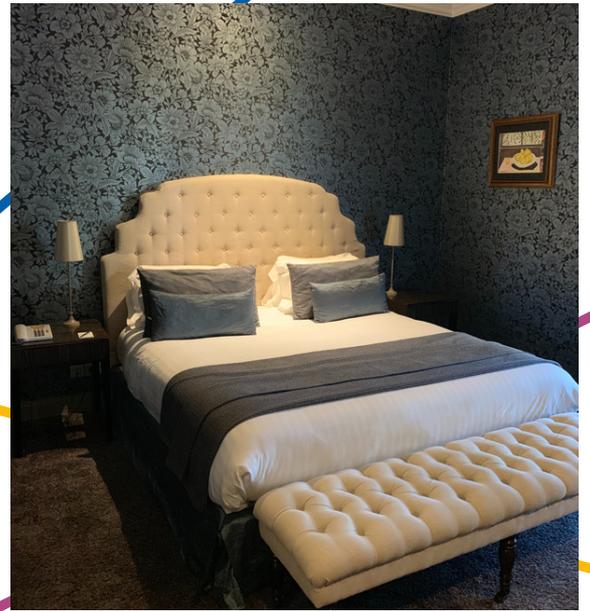
**Un engagement linguistique**  
Section européenne anglais et espagnol



## Erasmus+

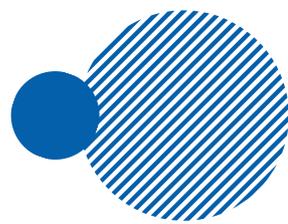
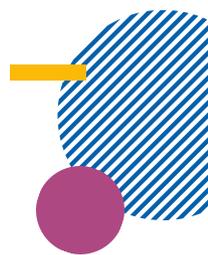
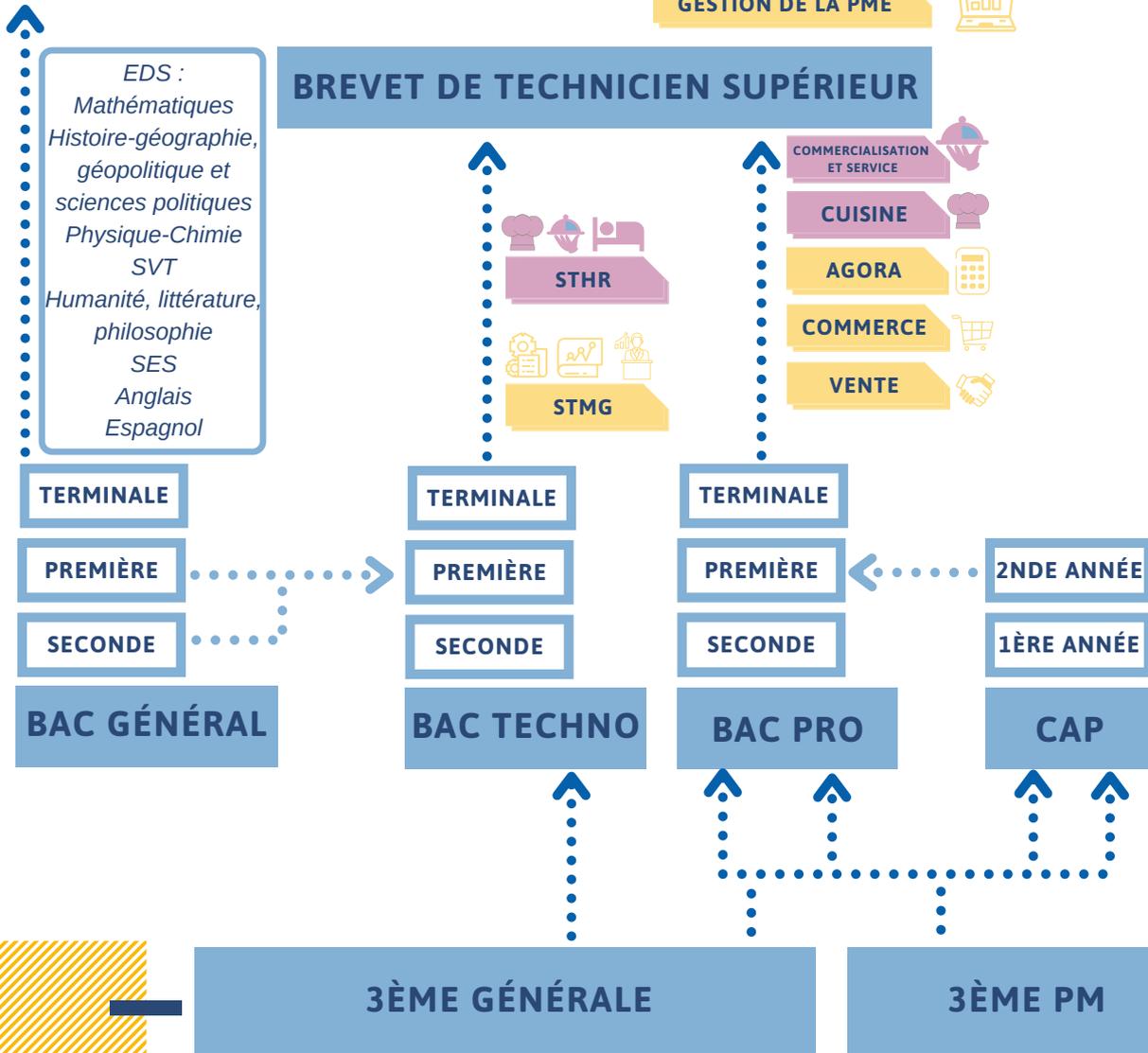
### **La charte ERASMUS+ et le projet REEVER**

Le lycée Jean de Prades est titulaire de la charte Erasmus+ enseignement supérieur et fait partie du projet académique REEVER. Ces projets permettent aux élèves de bac pro, bac STHR et BTS MHR de réaliser un stage à l'étranger.



licence, licence professionnelle, bachelor, master, écoles spécialisées, etc.

licence, bachelor, classe préparatoire, BTS, accès santé, écoles spécialisées, etc.



# 3ÈME PRÉPA MÉTIERS



## PRÉSENTATION

Il s'agit de proposer, à des élèves volontaires, à l'issue de la classe de quatrième, un ensemble d'environnements professionnels et de les accompagner dans la poursuite de l'élaboration de leur projet d'orientation en particulier vers la voie professionnelle ou par l'apprentissage. La classe de 3e « prépa-métiers » s'inscrit dans le cadre de la personnalisation des parcours.



## ORGANISATION

- 23 heures hebdomadaires d'enseignements disciplinaires
- 2 heures hebdomadaires de consolidation en français et en mathématiques
- 180 heures annuelles consacrées à la découverte professionnelle des métiers et des formations professionnelles.



## ADMISSION

Les élèves volontaires en fin de classe de quatrième souhaitant entrer dans une troisième « prépa-métiers », avec l'accord de leurs représentants légaux, effectueront une demande auprès du chef d'établissement d'origine. Durant l'année de quatrième, un entretien personnalisé fondé sur la motivation et sur le bilan des acquis de l'élève, aura lieu avec le professeur principal et éventuellement d'autres membres de l'équipe éducative. Cet entretien permet à l'élève et à sa famille de faire le point sur la construction de son projet d'orientation.



## CONTENU

Découverte professionnelle des métiers, EPS, français, mathématiques, histoire-géographique, enseignement moral et civique, enseignement artistique, enseignement de sciences et technologies, LV1 et LV2





**DÉCOUVREZ**

La filière  
Alimentation

# CAP PRIMEUR

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE



## PRÉSENTATION

Le primeur peut exercer son activité en commerce de détail, rayon fruits et légumes de grande surface ou en centrale d'achat. Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients. Il/elle peut confectionner des corbeilles de fruits ou réaliser des préparations spécifiques telles que la fraîche découpe.



## ORGANISATION

- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 14 semaines prévues sur les deux années du cycle (évaluation certificative pour l'examen) complètent la formation des élèves en lycée professionnel.



## ADMISSION

- après la classe de troisième
- en réorientation avec un parcours possible en 1 an



## CONTENU

Travaux pratiques vente et préparation, co-intervention enseignement professionnel mathématiques et français, réalisation d'un chef d'oeuvre, prévention-santé-environnement, EPS, français, histoire-géographique, enseignement moral et civique, mathématiques et sciences, langues vivantes, arts appliqués





# CAP PÂTISSIER

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE



## PRÉSENTATION

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.

Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.



## ORGANISATION

- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 14 semaines prévues sur les deux années du cycle (évaluation certificative pour l'examen) complètent la formation des élèves en lycée professionnel.
- Et 12 semaines, par an, au lycée pour les apprentis.



## ADMISSION

- après la classe de troisième
- en réorientation avec un parcours possible en 1 an

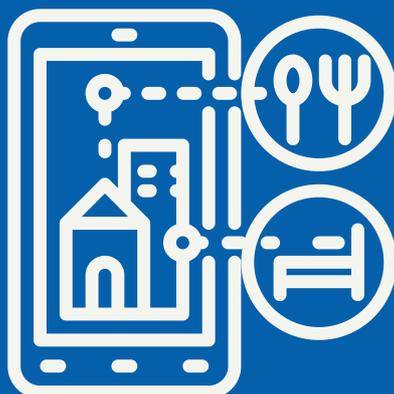


## CONTENU

Travaux pratiques, co-intervention enseignement professionnel mathématiques et français, réalisation d'un chef d'oeuvre, prévention-santé-environnement, EPS, français, histoire-géographique, enseignement moral et civique, mathématiques et sciences, langues vivantes, arts appliqués







DÉCOUVREZ

# La filière Hôtellerie Restauration



# CAP CUISINE



## PRÉSENTATION

L'élève de cuisine en CAP réalise des plats en utilisant diverses techniques de production culinaire.

Le titulaire du CAP sait gérer les approvisionnements (bons de commandes, commandes et réception des marchandises), maîtrise la préparation des légumes, viandes et poissons et enfin, distribue les repas.



## ORGANISATION

- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 16 semaines prévues sur les deux années du cycle (évaluation certificative pour l'examen) complètent la formation des élèves en lycée professionnel.



## ADMISSION

- après la classe de troisième
- en réorientation avec un parcours possible en 1 an



## CONTENU

Travaux pratiques cuisine et pâtisserie, co-intervention enseignement professionnel mathématiques et français, réalisation d'un chef d'oeuvre, prévention-santé-environnement, EPS, français, histoire-géographique, enseignement moral et civique, mathématiques et sciences, langues vivantes, arts appliqués



KODAK PORTA 400



2

2

2



KODAK PORTA 400

2



# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## PRÉSENTATION

L'élève de CAP Commercialisation et Services se comporte en professionnel du service en hôtel, en restaurant ou dans un Café-Brasserie.

Le-a titulaire du CAP contribue à l'accueil et au bien-être de la clientèle, réalise des prestations de services, commercialise ces prestations. Les élèves sont formés aux prestations d'hôtellerie (petits déjeuners, room-service), au service des repas en restauration.



## ORGANISATION

- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 16 semaines prévues sur les deux années du cycle (évaluation certificative pour l'examen) complètent la formation des élèves en lycée professionnel.



## ADMISSION

- après la classe de troisième
- en réorientation avec un parcours possible en 1 an



## CONTENU

Travaux pratiques, co-intervention enseignement professionnel mathématiques et français, réalisation d'un chef d'oeuvre, prévention-santé-environnement, EPS, français, histoire-géographique, enseignement moral et civique, mathématiques et sciences, langues vivantes, arts appliqués



# BAC PRO CUISINE

SECONDE "MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION"

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE



## PRÉSENTATION

L'élève de cuisine maîtrise les techniques de cuisson, de préparation, de dressage et de présentation (en pâtisserie également).

Il utilise ses compétences en gestion pour mieux maîtriser les coûts et planifier sa politique des prix. Il gère les commandes et le stock des produits.



## ORGANISATION

La formation se déroule au lycée pour l'enseignement général et professionnel et en entreprise (22 semaines de stage en scolaire ou une formation en apprentissage). En classe de terminale, le cuisinier a la possibilité d'effectuer son dernier stage en Angleterre auprès d'un établissement partenaire.



## ADMISSION

- 3 ans après la classe de 3e
- 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie-restauration
- apprentissage : accès directement dans la spécialité de bac pro sans passer par une 2de pro "famille des métiers"
- titulaires de certains CAP du même secteur : en 2 ans sous certaines conditions.



## CONTENU

Travaux pratiques cuisine et pâtisserie, ateliers expérimentaux, technologie, sciences appliquées, gestion, français, mathématiques, anglais, espagnol, histoire-géographie, arts appliqués, EPS.







# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURANT

## SECONDE "MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION"

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE



### PRÉSENTATION

La commercialisation est la principale fonction du personnel de service d'un restaurant (réservations, accueil des clients, conseils, etc.).

Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration prépare également les élèves au service du client, donne les moyens de fidéliser la clientèle.



### ORGANISATION

La formation se déroule au lycée pour l'enseignement général et professionnel et en entreprise (22 semaines de stage en scolaire ou une formation en apprentissage). En classe de terminale, le cuisinier a la possibilité d'effectuer son dernier stage en Angleterre auprès d'un établissement partenaire.



### ADMISSION

- 3 ans après la classe de 3e
- 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie-restauration
- apprentissage : accès directement dans la spécialité de bac pro sans passer par une 2de pro "famille des métiers"
- titulaires de certains CAP du même secteur : en 2 ans sous certaines conditions.



### CONTENU

Travaux pratiques, ateliers expérimentaux, technologie, sciences appliquées, gestion, français, mathématiques, anglais, espagnol, histoire-géographie, arts appliqués, EPS.





# BAC TECHNOLOGIQUE SCIENCES ET TECHNOLOGIES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION



## PRÉSENTATION

L'objectif est de former des professionnels polyvalents qui pourront se destiner tant aux métiers de l'hôtellerie que de la restauration. La formation en baccalauréat technologique a vocation à préparer les élèves à une poursuite d'études.



## ORGANISATION

- Deux stages de 4 semaines chacun : ils se déroulent durant les classes de seconde et première dans les secteurs d'activités suivants : cuisine, restaurant, hébergement.
- Possibilité de réaliser le stage de première dans un hôtel-restaurant en Espagne grâce au dispositif Erasmus +



## ADMISSION

L'admission en classe de seconde STHR se fait directement après la 3ème ou au cours de l'année de seconde générale et technologique en cas de ré-orientation.

L'admission en classe de première se fait soit après une seconde spécifique STHR, soit après une seconde générale et technologique, une seconde ou une première professionnelle.



## CONTENU

Économie et gestion hôtelière, restaurant, hébergement, cuisine, enseignement scientifique, enseignement technologique en anglais, français, philosophie, mathématiques, histoire-géographie, LV1, LV2, EPS



# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION A ET B



## PRÉSENTATION

Le diplômé du BTS Management en Hôtellerie Restauration (bac +2) est amené à exercer son activité dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration avec pour objectif de produire des services et de manager les équipes.

Option A : Restaurant

Option B : Cuisine



## ORGANISATION

- Un stage de 2 semaines en cuisine collective afin d'appréhender les contraintes liées à cet environnement
- Un stage de 14 semaines dans un hôtel-restaurant à l'étranger dans le cadre du projet Erasmus +



## ADMISSION

Ce BTS MHR s'adresse aux titulaires d'un baccalauréat technologique « STHR » ou d'un baccalauréat professionnel « Cuisine », « Commercialisation et service en restauration ».

La sélection est réalisée en fonction de la capacité de l'étudiant à répondre aux attendus définis sur Parcoursup et du dossier scolaire.

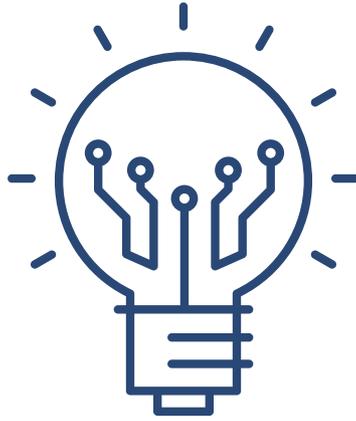


## CONTENU

Économie et gestion hôtelière, restaurant, hébergement, cuisine, enseignement scientifique, enseignement technologique en anglais, français, philosophie, mathématiques, histoire-géographie, LV1, LV2, EPS







**DÉCOUVREZ**

La filière  
Tertiaire

# BAC PRO MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

## SECONDE "MÉTIERS DE LA RELATION CLIENT"



### PRÉSENTATION

#### *OPTION A ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL*

Son activité, au sein d'une équipe commerciale, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale.

#### *OPTION B PROSPECTION ET VALORISATION DE L'OFFRE COMMERCIALE*

Le titulaire de ce diplôme travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise, avec le statut de VRP.



### ORGANISATION

- Période de formation en milieu professionnel : 22 semaines sur 3 ans.
- Section européenne espagnol



### ADMISSION

- Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3e . Les élèves entrent en 2de professionnelle Métiers de la relation client en vue de préparer cette spécialité du bac pro.
- L'accès est différent pour les élèves en apprentissage qui entrent directement dans cette spécialité de bac pro sans passer par une 2de pro "famille des métiers".
- Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.



### CONTENU

Économie-gestion, co-enseignement maths et français, réalisation d'un chef d'oeuvre, économie-droit, prévention-santé-environnement, français, histoire-géographie, éducation morale et civique, anglais, espagnol, arts appliqués, EPS





# BAC PRO ASSISTANCE À LA GESTION DES ORGANISATIONS ET DE LEURS ACTIVITÉS

## SECONDE "MÉTIERS DE LA GESTION ADMINISTRATION TRANSPORT LOGISTIQUE"



### PRÉSENTATION

Le baccalauréat professionnel AGORA forme des gestionnaires administratifs appelés à travailler dans des entreprises de petite et moyenne taille, dans des collectivités territoriales, des administrations, des associations, etc.

Les élèves sont formés à la prise en charge de différentes activités administratives intégrant différentes opérations : opérations commerciales, de communication, de relations avec les clients ou opérations de gestion de la paie du personnel ou encore opérations support à la production dans le cadre du suivi financier des activités ou des relations avec les fournisseurs.



### ORGANISATION

- Période de formation en milieu professionnel : 22 semaines sur 3 ans.
- Seconde "Métiers de la Gestion Administration Transport Logistique", puis première et terminale AGORA



### ADMISSION

- Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3e . Les élèves entrent en 2de professionnelle Métiers de la Gestion Administration Transport Logistique en vue de préparer cette spécialité du bac pro.
- Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

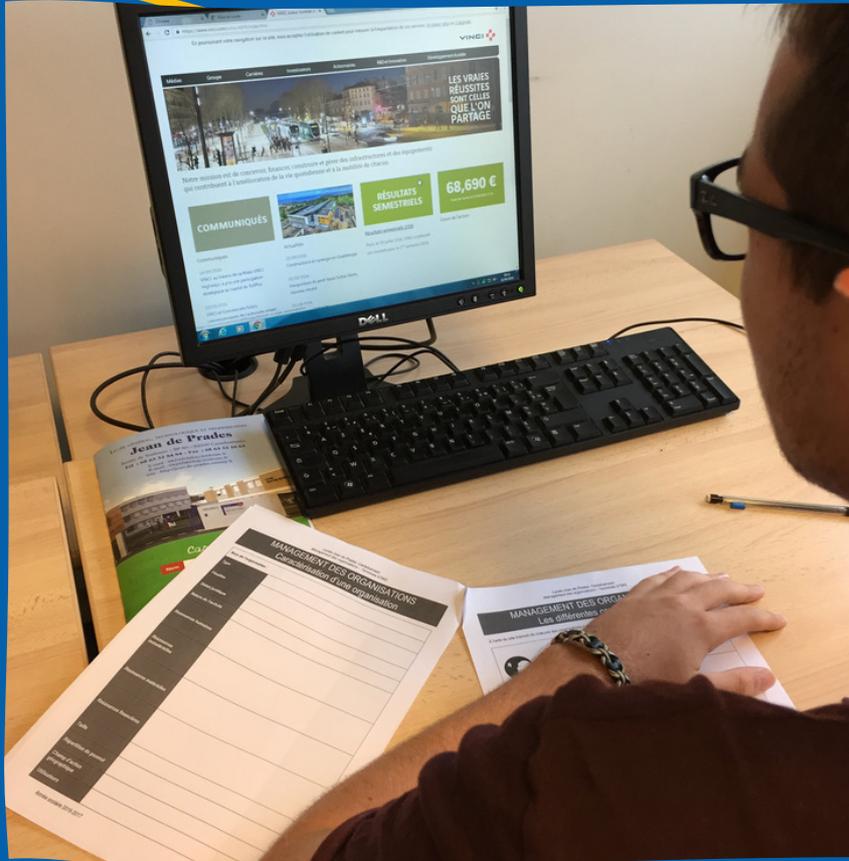


### CONTENU

Enseignement professionnel, co-enseignement maths et français, réalisation d'un chef d'oeuvre, économie-gestion, prévention-santé-environnement, français, histoire-géographie, éducation morale et civique, mathématiques, LV1 et LV2, arts appliqués, EPS







# BAC TECHNOLOGIQUE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT ET DE LA GESTION



## PRÉSENTATION

Ce bac technologique aborde les grandes questions de la gestion des organisations, par exemple : le rôle du facteur humain, les différentes approches de la valeur, l'information et la communication, etc.

À noter : l'importance de l'enseignement général, pour la maîtrise de l'expression écrite et orale, en français et en langues vivantes étrangères, les apports culturels de l'histoire-géographie et l'appui d'un enseignement adapté de mathématiques.



## ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES

Deux enseignements spécifiques au lycée Jean de Prades :

- Gestion - Finance
- Mercatique



## ADMISSION

Le Bac STMG est accessible après une seconde générale et technologique après avis de l'équipe pédagogique.



## CONTENU

Enseignement professionnel, co-enseignement maths et français, réalisation d'un chef d'oeuvre, économie-gestion, prévention-santé-environnement, français, histoire-géographie, éducation morale et civique, mathématiques, LV1 et LV2, arts appliqués, EPS



# BTS GESTION DE LA PME

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE



## PRÉSENTATION

- « Gérer les relations avec l'ensemble des partenaires de l'entreprise »
- « Vivre l'entreprise à travers tous ses aspects... qu'ils soient comptables, administratifs, commerciaux ou informatiques »
- « Choisir la polyvalence et l'adaptabilité, les atouts maîtres pour réussir sa vie professionnelle... »
- « Obtenir un diplôme reconnu dans toute l'Union Européenne »



## ORGANISATION

- La durée de stage est de 12 semaines, dont 6 semaines consécutives en fin de 1<sup>re</sup> année.
- Le stage doit se dérouler soit dans une PME de 5 à 50 salariés, soit dans des structures de + de 50 salariés organisées en filiales par exemple, ou bien encore dans des associations ou organisations publiques selon les mêmes caractéristiques



## ADMISSION

Le BTS GPME est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat : bac STMG, bac pro Métiers du commerce et de la vente, option A ou B, bac général. Accès sur dossier Parcousup.



## CONTENU

Français, anglais, culture juridique, économique et managériale, communication orale et écrite, soutien du fonctionnement et du développement de la PME, gestion des clients et des fournisseurs, gestion des risques, gestion du personnel, ateliers de professionnalisation



→ 13

→ 13 A



FILM NEGATIVE

→ 14

→ 14 A



FILM NEGATIVE

# BTS NÉGOCIATION ET DIGITALISATION DE LA RELATION CLIENT (NDRC)

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE



## PRÉSENTATION

Le BTS NDRC forme plutôt des vendeurs « généralistes » qui travaillent sur le terrain. Vous êtes donc préparé à la vente, au démarchage sous toutes ses formes (en face à face, à distance, en e-relation) avec tout type de clientèle (Entreprises, administrations, particuliers).



## ORGANISATION

- 16 semaines de stage sur les deux années de formation ;
- Des partenariats avec des professionnels du secteur.



## ADMISSION

Le BTS négociation et digitalisation de la relation client est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat : bac STMG, bac pro, bac général. Accès sur dossier Parcousup.



## CONTENU

Français, anglais, culture juridique, économique et managériale, relation client et négociation vente, relation client à distance et digitalisation, relation client et animation de réseaux, ateliers de professionnalisation



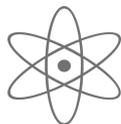




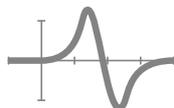
**DÉCOUVREZ**

Le bac  
général

Physique-Chimie



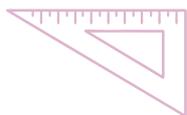
Mathématiques



Sciences et vie  
de la terre



Humanités,  
littérature et  
philosophie



**ENSEIGNEMENTS  
DE SPÉCIALITÉ**

Langues, littératures,  
cultures étrangères :  
-anglais  
-espagnol



Histoire Géographie  
Géopolitique et  
Sciences Politiques



Sciences économiques et  
sociales



**OPTION EPS**

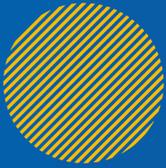


**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**CFA** DE L'ACADÉMIE  
DE TOULOUSE  
GIP FCIP

# LE CFA... C'EST :



## UN ROLE ESSENTIEL

- Accompagner le jeune dans le choix de la formation choisie au regard du projet professionnel et proposer une prestation individuelle et adaptée.
- Soutenir la constitution du dossier d'apprentissage, trouver l'entreprise d'accueil.
- Suivre l'apprenti.e pour faciliter l'insertion professionnelle.
- Faire entrer et maintenir en formation des personnes en situation de handicap via un service spécifique.



## DES MISSIONS PEDAGOGIQUES

- Proposer une formation complémentaire des lycées publics avec parcours mixtes afin de permettre aux jeunes de changer de statut au cours de leur formation (scolaire ou apprenti)
- Garantir une réelle sécurisation des parcours vers l'insertion professionnelle



## DES ENGAGEMENTS BENEFIQUES

- Répondre aux besoins de recrutement des employeurs
- Former et insérer des jeunes localement
- Développer la coopération entre les entreprises et le centre de formation
- Valoriser l'expérience acquise en situation de travail
- Proposer une aide au financement du permis
- Accompagner des périodes de formations à l'étranger



# NOTRE RESTAURANT D'APPLICATION

**Notre restaurant d'application accueille la clientèle extérieure en période scolaire, le midi et le soir.**

**Retrouvez sur le site du lycée les menus et l'application de réservation en ligne.**

**En venant déjeuner ou dîner, vous permettez à nos élèves de s'entraîner en condition réelle.**



# RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



**@BTS\_MHR**



**@LPO JEAN DE PRADES**

**@JDP.HOTELLERIE**



**@LPOJEANDEPRADES**



**[HTTPS://JEAN-DE-PRADES.MON-ENT-OCCITANIE.FR/](https://jean-de-prades.mon-ent-occitanie.fr/)**



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**Jean de Prades**

Lycée des métiers

« Alimentation,  
Restauration, Services »

Lycée Polyvalent Jean de Prades  
Castelsarrasin



La Région  
**Occitanie**  
Pyrénées - Méditerranée

