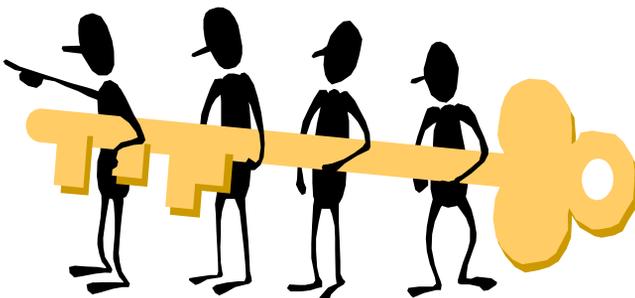




Lycée Général & lycée des métiers
de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Information des lycéens et de leurs familles

Rentrée 2009/2010



Voie Romaine
63400 CHAMALIERES

Tel 04 73 31 74 50

Fax 04 73 31 74 52

Mél 0631669X@ac-clermont.fr

Site www.lyceedechamalieres.fr

E dito...

La période estivale s'est achevée dans le bourdonnement des tractopelles et autres bulldozers, alors que nous l'avions entamée au la grondement et au rythme des marteaux piqueurs...

Voilà pourtant de bienheureuses nuisances, tant elles sont inauguratrices d'espoir ! Les entreprises ont mis les bouchées doubles pendant l'été et je remercie vivement le Conseil Régional d'Auvergne et son Président d'avoir répondu positivement à nos pressantes demandes de rénovation.

Des travaux ont été engagés dans tous les domaines: mise en conformité ou en sécurité, restructuration d'ateliers et de laboratoires, réfection des halls et de circulations, mise en réseau informatique, rénovation des extérieurs, renouvellement de mobilier et de matériel pédagogique... Même s'il reste encore à faire, le lycée de Chamalières est en train de faire peau neuve et devrait présenter un visage ragaillard pour son trentième anniversaire, à l'automne 2010.

Cette rénovation s'accompagne également d'une évolution sur le plan de notre structure pédagogique, avec plusieurs nouvelles ouvertures : deux sections européennes Anglais, l'une destinée aux élèves des baccalauréats généraux, l'autre à ceux des séries professionnelle et technologique hôtelières, le CAP agent polyvalent de restauration, les Baccalauréats Professionnels « restauration » et « service » en trois ans. Deux B. T. S. en apprentissage, « Mercatique et gestion hôtelières » et « Art culinaire, art de la table et du service », sont également venus compléter notre carte de formation.

Le doublement de la capacité d'accueil de la classe Mise à Niveau en hôtellerie restauration nous permettra de mieux répondre à une double demande: celle des nombreux étudiants qui souhaitent s'orienter vers l'hôtellerie restauration alors qu'ils n'avaient pas fait ce choix au départ, ainsi que celle de la profession, dont le besoin en personnels d'encadrement est toujours aussi pressant.

Enfin, une nouvelle mention complémentaire « cuisinier en dessert de restaurant » viendra, nous l'espérons, enrichir notre offre à la rentrée 2010.

Ainsi notre politique ⁽¹⁾ porte - elle progressivement ses fruits, grâce à l'impulsion fournie par Le Rectorat de Clermont Ferrand ainsi que par notre collectivité territoriale de rattachement, le Conseil Régional d'Auvergne.

Cette double impulsion nous apporte l'aide et les moyens d'exercer une pédagogie et une politique éducative qui satisfassent aux multiples exigences d'une cité scolaire aussi complexe que la notre, tout en favorisant la cohérence, la continuité et la qualité de notre action quotidienne.

Au final avec l'objectif, toujours, de préparer un avenir ⁽²⁾ à nos élèves.

Bonne reprise à chacun,

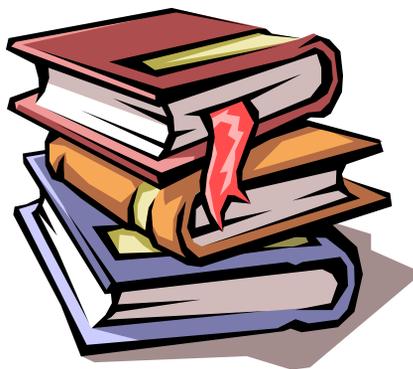
Yves Boissel

(1) Projet d'établissement: pages 5 à 10

(2) Résultats aux examens: pages 31 à 41

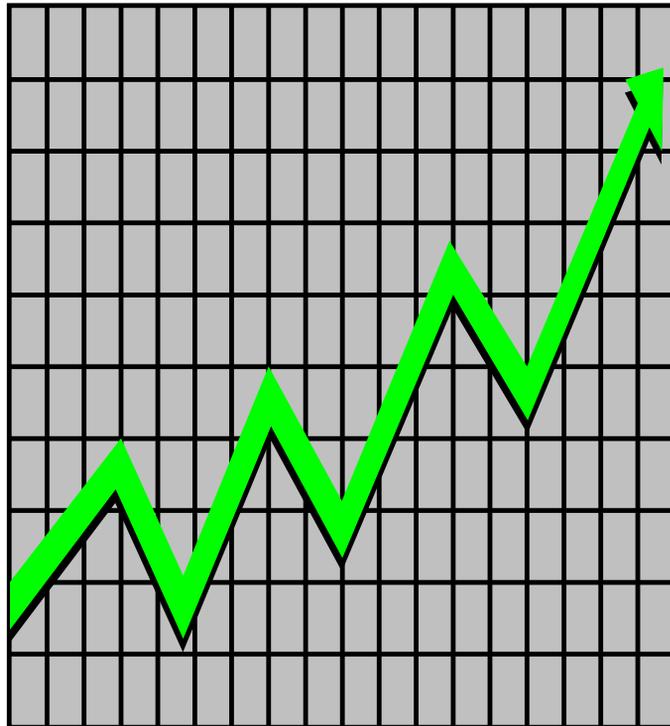
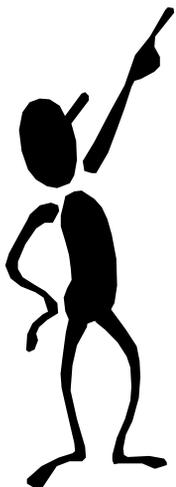
Sommaire

- ✓ Quelques statistiques p. 05
- ✓ Les ressources humaines p. 11
- ✓ Le suivi pédagogique et éducatif p. 21
- ✓ Le calendrier 2009/10 p. 26
- ✓ Le projet d'établissement p. 31



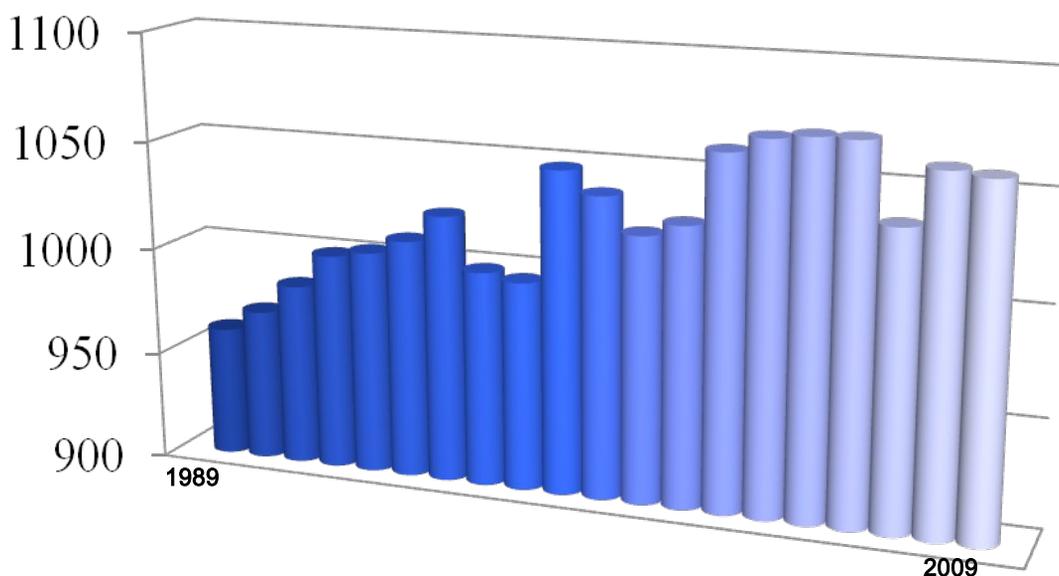
Quelques chiffres

- ✓ Evolution des effectifs
- ✓ Résultats aux différents examens

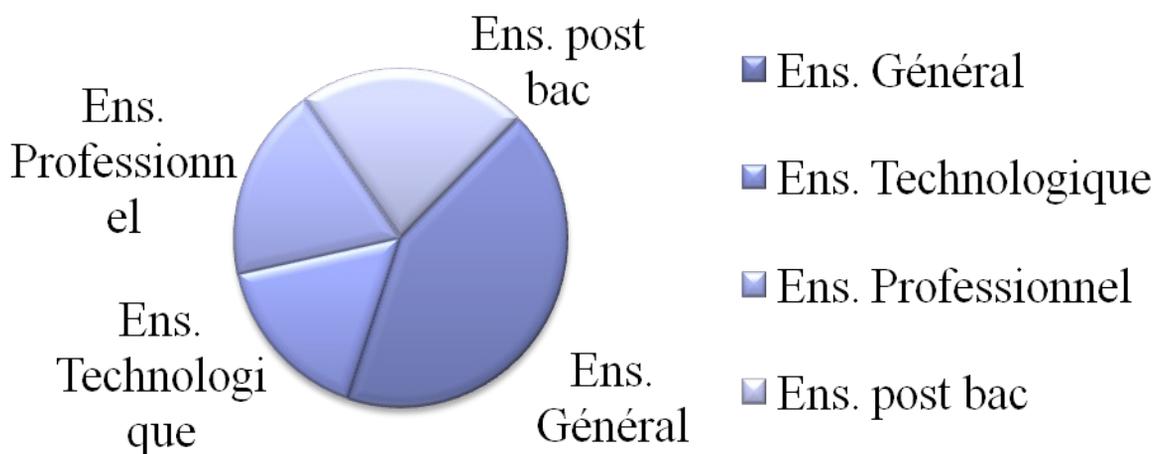


L'évolution des effectifs

✓ Evolution des effectifs globaux (1989-2008)



✓ Répartition par type d'enseignement (rentrée 2008/09)



Les résultats aux examens

✓ Les examens professionnels, les résultats bruts

C.A.P APR	Présentés Reçus % Dont élèves de l'U.P.I	13 11 85 % 5/5
B.E.P Production Culinaire	Présentés Reçus %	25 24 95 %
B.E.P Production Services	Présentés Reçus %	22 20 89,5 %
Baccalauréat Professionnel Hôtelier	Présentés Reçus %	25 19 76 %
M.C.S Mention Complémentaire Sommellerie	Présentés Reçus %	6 6 100 %
M.C.A.R Mention Complémentaire Accueil-Réception	Présentés Reçus %	12 12 100 %

Les résultats aux examens

✓ Le bac et les BTS, les résultats bruts

Baccalauréat Technologique Hôtelier	Présentés	67
	Reçus	56
	%	83,5 %
B.T.S Hôtellerie OPTION A	Présentés	18
	Reçus	15
	%	83,3%
B.T.S Hôtellerie OPTION B	Présentés	20
	Reçus	19
	%	95%
B.T.S Tourisme et Loisirs	AGTL Présentés	29
	Reçus	27
	%	93%
B.T.S Tourisme et Loisirs	VPT Présentés	27
	Reçus	11
	%	59,3%
Baccalauréat Général Série L	Présentés	31
	Reçus	28
	%	89,6 %
Baccalauréat Général Série ES	Présentés	55
	Reçus	47
	%	95,2 %
Baccalauréat Général Série S	Présentés	64
	Reçus	60
	%	95,9 %

Les résultats aux baccalauréats

✓ Le baccalauréat, les résultats par indicateurs*

Taux d'accès des élèves de seconde au baccalauréat:

	Taux Etablissement	Taux attendu Académie	Taux attendu En France
2004	67 %	65 %	69 %
2005	70 %	67 %	70 %
2006	73 %	65 %	70 %
2007	65 %	67 %	71 %
2008	69 %	56 %	73 %
2009	En attente de publication		

Proportion de bacheliers parmi les sortants de 2de, 1ère, Tale:

	Taux Etablissement	Taux attendu Académie	Taux attendu En France
2004	73 %	69 %	71 %
2005	72 %	71 %	72 %
2006	76 %	69 %	72 %
2007	70 %	70 %	73 %
2008	76 %	71%	73 %
2009	En attente de publication		

*Chiffres de la Direction de la Programmation du Ministère de l'Education Nationale

Les résultats aux baccalauréats

Pourcentages de réussite par séries de baccalauréat général ou techno, taux brut

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
L	71 %	78 %	85 %	80 %	86%	79,5%	90%	89,6 %
ES	90 %	86 %	86 %	90 %	83,8%	90,4%	85 %	95,2 %
S	84 %	87 %	85 %	83 %	91%	91,4%	93,8%	95,9 %
ATTENDU ACADEMIE	87%	81%	85%	83%	86%	87%	86%	
ATTENDU FRANCE	86%	89%	88%	87%	86%	89%	88%	

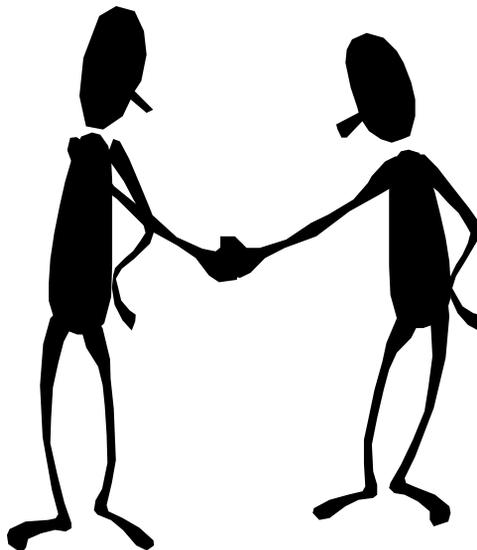
TECHN HOT	92 %	81 %	87 %	82 %	86,7%	77,8%	66,6%	83,5
------------------	------	------	------	------	-------	-------	-------	------

Taux d'accès au baccalauréat professionnel (parmi sortants de 1ère et 2ème année)*

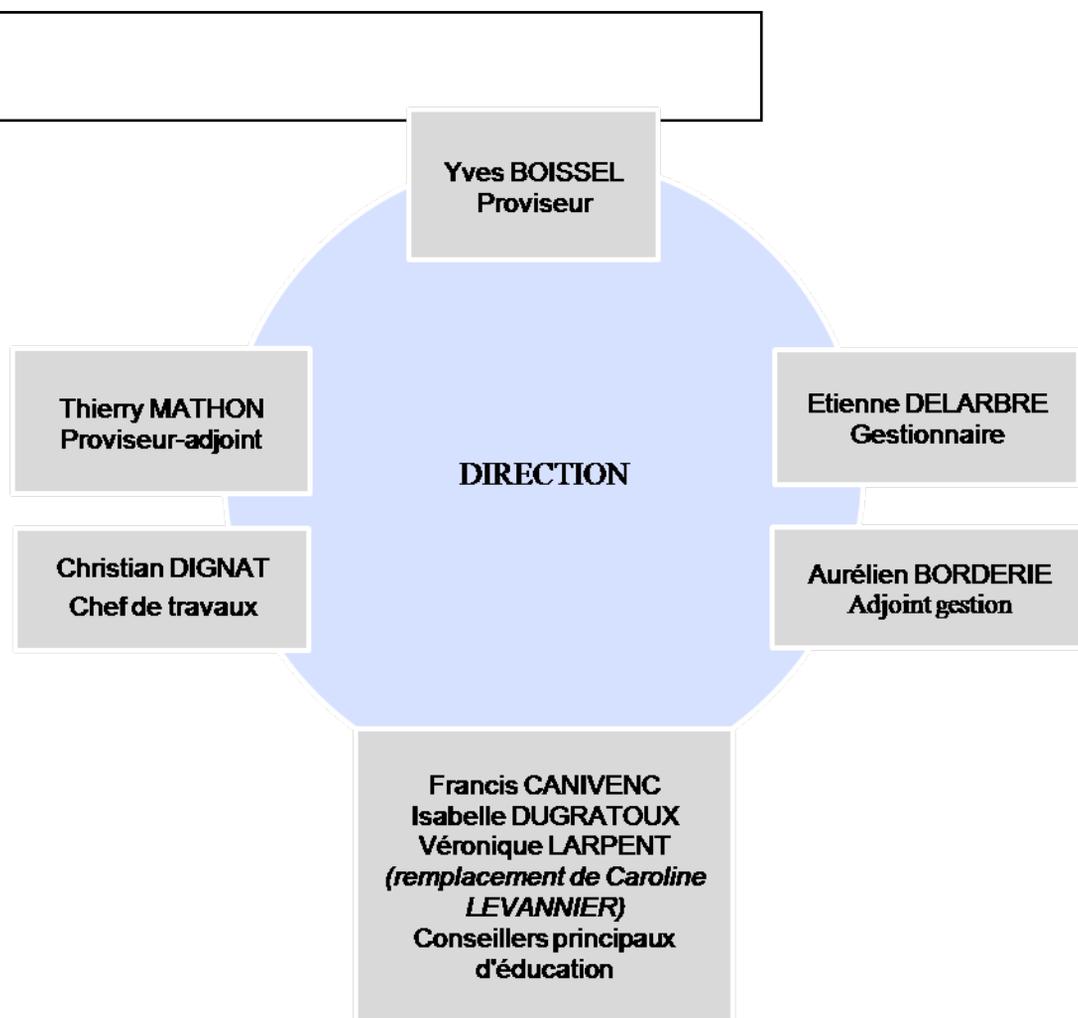
	Taux Etablissement	Taux attendu Académie	Taux attendu En France
2004	80 %	75 %	68 %
2005	90 %	74 %	67 %
2006	77 %	77 %	78 %
2007	88 %	72 %	69 %
2008	100 %	71 %	68 %
2009	En attente de publication		

Les ressources humaines

- ✓ L'équipe de direction
- ✓ Le personnel d'enseignement et d'éducation
- ✓ Le personnel non enseignant
- ✓ Rencontrer le bon interlocuteur
- ✓ Utiliser les ENT



L'équipe de direction



Le personnel d'enseignement et d'éducation

✓ 140 enseignants environ, au service de la formation des élèves dans une vingtaine de disciplines générales, technologiques ou professionnelles:

✓ **Coordination disciplinaire**

Philosophie	M SOUCHAL
Français	M LAMBERT
Histoire-géo	M VALLEIX
Sciences Economiques et Sociales	Mme GOMMETON
Anglais	Mme BLANCHOT
Espagnol	Mme GRAU - CHANANE
Allemand	Mme DUPRE
Italien	Mlle BALDINI
Maths	M DUGOUR
Physique Chimie	M HAYMA
Sciences de la Vie et de la Terre	M ECKSTEIN
Bio technologies	Mme MELAC
Arts Plastiques	Mme BAUDIN
Education Physique et Sportive	M ROUSSEL
Economie Gestion	Mme LASGOUTTES
Tourisme	Mme FALGOUX
Hôtellerie	M DIGNAT

- ✓ **Professeurs bibliothécaires documentalistes:** Mme Faucher et Mme Montagnon;
- ✓ **Conseillers Principaux d'éducation:** Mme Dugratoux, Mme Levannier, actuellement remplacée par Mme Larpent et M Canivenc, assistés d'une équipe de surveillants et d'assistants d'éducation;
- ✓ **Assistants étrangers:** Mlle Mills et M Seiler en Anglais, Mlle Meier en Allemand, M Claret-Martinez en Espagnol, et Mlle Aiello en italien, apportent leur contribution à la formation des élèves en langues vivantes .

Le personnel non enseignant

Les personnels non enseignants font partie de la communauté scolaire et participent pleinement à la mission de service public qui nous est confiée. Ils assurent des tâches souvent méconnues, parfois ingrates, mais qui sont indispensables au bon fonctionnement du lycée.

✓ **Les personnels administratifs**

Les secrétaires d'administration scolaire et universitaires, adjoints administratifs et contractuels composent l'équipe des secrétariats d'intendance et de direction.

Secrétariat Proviseur: Stéphane CATALAN

Secrétariat Proviseur adjoint et scolarité: Christine FAUCHE et Angélique PICHOT

Intendance, demi pension : Nicole BEST, Sophie BASTET, Nathalie PINTON, et Alain BELLEC.

Maintenance Informatique: Olivier BOURGUIGNON

✓ **Le service Chef de travaux**

Le chef de travaux assure l'animation de la pédagogie dans les domaines de l'hôtellerie- restauration et du tourisme. Conseiller technique du chef d'établissement, il assure également la gestion quotidienne de l'ensemble de l'outil de formation technique et professionnelle du lycée.

Assistante chef de travaux: Joëlle CHEVALIER

Gestion du magasin: Martine LAURENT- DUBAYLE et Christine BORDAS

✓ **Les personnels territoriaux d'accueil, d'entretien et d'hébergement.**

L'ensemble des missions liées à l'accueil, l'entretien et l'hébergement ainsi que les personnels afférents ont été transférés par l'Etat aux collectivités territoriales. La majorité des Agents du lycée sont donc maintenant des personnels territoriaux et dépendent du *Conseil Régional d'Auvergne*. Ces personnels assurent l'accueil du public, l'entretien des bâtiments et des espaces extérieurs. Ils participent également, sous la responsabilité de l'agent chef, M. SIBAUD, et du Chef de cuisine, M. MICHEL, à l'élaboration des repas, au service et au nettoyage du self service.

La lingerie, pilotée par Mme VILLARD, entretient l'ensemble des vêtements professionnels, du linge de l'hôtel et des restaurants et de l'internat.

La maintenance des bâtiments est confiée à deux professionnels spécialistes : Messieurs BORDAS et LAUSSAC. Ces derniers effectuent également un travail de prévention et leur rôle en matière de sécurité est prépondérant.

Les agents de laboratoire, Mme ALBRAND et CHABILLON contribuent au bon fonctionnement du pôle scientifique.

Mme SABATIER, enfin, assure le premier accueil du public au standard ou à l'entrée du lycée.

A propos de l'élève : rencontrer le bon interlocuteur

POURQUOI ?	QUI ?	COMMENT ?
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle et suivi de la fréquentation scolaire ; • échange d'informations à propos de l'élève : conditions de son travail, résultats, comportement ; recherche en commun de l'origine de ses difficultés et de la re-médiation possible ; • relations et contacts directs sur le plan individuel et collectif; • mise en œuvre, en concertation avec les autres personnels, de la politique éducative du lycée. 	<p>Conseillers principaux d'éducation</p> <p>Francis CANIVENC Isabelle DUGRATOUX Caroline LEVANNIER (actuellement remplacée par Véronique LARPENT</p>	<p>La vie scolaire est ouverte aux horaires de fonctionnement de l'établissement, Les CPE participent aux réunions organisées pour les classes dont ils assurent le suivi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • suivi individuel, échange d'informations sur l'activité de l'élève, information et orientation ; • harmonisation des méthodes pédagogiques et des critères d'évaluation ; • fonctionnement des modules de l'aide individualisée et de l'heure de vie de classe. 	<p>Equipe pédagogique animée par le professeur principal de la classe</p>	<p>Echange d'informations avec les autres personnels, réunions du conseil des professeurs.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • difficultés financières et sociales, problèmes de santé, informations médicales , recherche en commun sur l'origine des difficultés de l'élève ; • mise en œuvre, en concertation avec les autres personnels, de la politique de prévention du lycée. 	<p>Assistante sociale Sylvette BETUING</p> <p>Infirmières Sylvie AUJOL Christiane SYRMEN</p>	<p>Les CPE vous mettront en contact avec l'AS ou l'infirmière.</p>

A propos de l'élève : rencontrer le bon interlocuteur

POURQUOI ?	QUI ?	COMMENT ?
<ul style="list-style-type: none"> • Problèmes liés à l'orientation d'un élève • Informations sur l'orientation à des groupes d'élèves ou à la classe 	<p style="text-align: center;">Conseillers d'orientation psychologues</p> <p style="text-align: center;">Mme HANSEN Mme PELLONNET</p>	<p style="text-align: center;">- au lycée : (prendre rendez-vous à la vie scolaire)</p> <p style="text-align: center;">- au CIO : prendre rendez-vous par téléphone</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Recherche documentaire classique ou sur Internet • Formation à la recherche documentaire classique et sur Internet 	<p style="text-align: center;">Bibliothécaires documentalistes</p> <p style="text-align: center;">Mme FAUCHER Mme MONTAGNON</p>	<p style="text-align: center;">Le CDI est ouvert pendant tout le temps de présence des élèves. L'usage d'Internet est limité aux domaines qui présentent un intérêt pédagogique, culturel ou éducatif</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Enseignement technique et professionnel, • Stages en entreprises 	<p style="text-align: center;">Chef de travaux M DIGNAT</p>	<p style="text-align: center;">Contacter l'assistante du Chef de travaux Mme CHEVALIER</p>

Environnement numérique de travail (ENT) et site Internet

L'environnement numérique de travail

Les personnels, élèves et parents ont accès à la plateforme ENT mise en place par le Conseil Régional et le Rectorat. Cet accès se fait à partir du site de l'établissement:

www.lyceedechamalieres.fr puis dans le menu principal « Ressources », choisir « ENT Auvergne ».

Pour le moment vous pouvez utiliser les fonctions suivantes:

✓ **Courrier :**

Chaque élève et chaque membre de l'établissement dispose d'une adresse de courrier électronique. Cette boîte doit être fréquemment consultée car le lycée y adresse régulièrement des informations.

Vous avez la possibilité d'être alerté sur votre messagerie électronique personnelle des messages reçus sur l'ENT. : Il suffit de sélectionner dans le menu « Communication », puis « Messagerie », une fois dans votre messagerie, cliquer sur « redirection » et entrez votre adresse personnelle.

✓ **Autres fonctionnalités :**

Agenda, Actualités, Consultation de l'emploi du temps, Cahier de textes, Stockage et partage de documents...

Nous vous informons que toutes les informations concernant les élèves que vous pouvez trouver sur l'ENT en ce moment ne sont pas définitives et seront sujet à modification dans les prochains jours, la plateforme étant en cours de mise à jour pour l'année 2009-2010 durant tout le mois de septembre. Merci pour votre compréhension.

Environnement numérique de travail (ENT) et site Internet

✓ Le site Internet:

A partir de la page d'accueil du site de l'établissement: www.lyceedechamalieres.fr (sans espace, sans accent), vous avez la possibilité d'accéder à différentes ressources:

- **de nombreux documents administratifs sur toutes les sections du lycée**
- **une sélection de logiciels libres et gratuits**
- **une liste de ressources gratuites en ligne**
- **des liens utiles en hôtellerie, le tourisme ou le lycée**
- **le porte-documents en ligne**

✓ Le porte document en ligne

Cette partie du site est un espace interactif entre les professeurs et les élèves du lycée. Chaque utilisateur possède un mot de passe qui lui donne accès au porte-documents de sa classe.

Il permet, par exemple :

- de mettre à la disposition des élèves, des enseignants ou du grand public des documents , des Informations, des documents... depuis n'importe quel ordinateur connecté à internet !
- de permettre aux élèves de déposer pour les professeurs des documents dans un espace protégé et sécurisé, depuis leur domicile, leur lieu de stage...

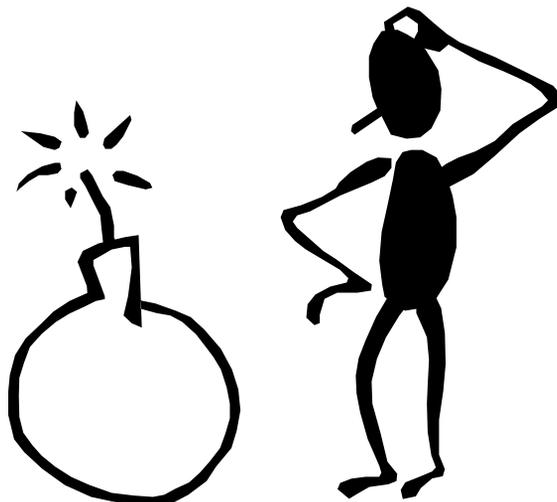
Accès des élèves au porte-documents :

Identifiant : eleve (sans accent)

Le mot de passe doit être demandé au professeur principal dès la rentrée.

Le suivi pédagogique et éducatif

- ✓ Un rôle d'éducateur
- ✓ L'équipe d'adultes relais
- ✓ Le professeur principal
- ✓ Le suivi pédagogique et éducatif



Un rôle d'éducateur

Une présence ferme et bienveillante des adultes auprès des élèves permet de réguler le plus harmonieusement possible la vie au sein du lycée.

Tous les personnels sont encouragés à se sentir responsables et solidaires pour ce travail d'éducation; pendant les cours, dans les couloirs, la cour, au self...

Tous les personnels, professeurs, surveillants, agents, peuvent être amenés à intervenir auprès des élèves. C'est un bon moyen de prévention qui permet en plus d'éviter les sanctions brutales prises dans l'urgence, les risques d'injustice et l'incompréhension.

Les CPE ont une mission prépondérante de coordination de la politique d'éducation menée au lycée. Au centre d'un réseau de relations avec tous les adultes de la cité scolaire, ils ont une vision moins parcellaire des élèves que les autres personnels. Les contacts à propos de l'élève que vous entretenez avec eux sont extrêmement importants. N'hésitez pas à les appeler .

✓ **L'équipe d'adultes relais**

Le Lycée a créé un comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté dans lequel sont appelés à siéger des partenaires locaux (affaires sanitaires et sociales, justice, police, municipalité, associations...). L'objectif est d'élaborer ensemble des projets qui tiennent compte des réalités locales et de favoriser les contacts entre les membres de l'équipe d'adultes relais du lycée et les professionnels qui interviennent dans le domaine de la prévention.

Mise en place dans le cadre de l'axe éducatif du projet d'établissement, l'équipe d'adultes relais a pour objectifs de repérer les élèves en difficulté et de rechercher, à l'intérieur ou à l'extérieur du lycée, les personnes susceptibles d'apporter les meilleures réponses.

Tout membre de la communauté éducative peut saisir une personne de l'équipe pour lui signaler un jeune qui lui semblerait être en difficulté. Il est important que nous soyons prêts à identifier les manifestations de détresse chez les jeunes dont nous sommes responsables. Nous ne devons cependant pas sortir de notre rôle, aussi l'équipe passe-t-elle le relais à des professionnels compétents.

MEMBRES DE L'EQUIPE ADULTES RELAIS

L'équipe de direction, les conseillers principaux d'éducation, l'infirmière et l'assistante sociale, le médecin scolaire, la conseillère d'orientation psychologue.

Le professeur principal

Un interlocuteur privilégié dans la communauté éducative

Le professeur principal est désigné par le chef d'établissement parmi les enseignants, de la classe de seconde à celle de terminale, quelle que soit leur discipline d'intervention.

Animateur de l'équipe pédagogique et interlocuteur privilégié des élèves et de leurs familles le professeur principal rempli une mission extrêmement importante au niveau d'une classe, mission pour laquelle il perçoit des indemnités trimestrielles:

- ✓ **Il coordonne pour sa classe les actions d'accueil et d'information** des élèves et de leurs familles, à la rentrée et tout au long de l'année scolaire.
- ✓ **Il anime l'heure de vie de classe**, en collaboration avec les CPE et les autres professeurs de la classe.
- ✓ **Il réunit le conseil des professeurs** pour veiller à l'harmonisation des méthodes pédagogiques et des critères d'évaluation, pour assurer la bonne répartition du travail scolaire et des devoirs surveillés, pour parler des cas difficiles...
- ✓ **Il suscite et centralise les informations** des autres enseignants, de l'administration et la vie scolaire, des familles, des services d'orientation et du service médical et du service social.
- ✓ **Il assure la synthèse des renseignements nécessaires à l'orientation scolaire ou professionnelle** de chaque élève afin de mettre en œuvre les dispositions concernant le projet d'avenir de l'élève.
- ✓ **Il participe à la recherche d'une solution d'insertion** pour les élèves qui quittent l'établissement.

Suivi pédagogique et éducatif: le second cycle

Classe	Prof. Ppal	Suivi éducatif	conseil de classe	
2de 1	M Dupré	Mme Dugratoux	M. Boissel	
2de 2	M. Hayma			
2de 3	Mme Marion			
2de 4	Mme Eckstein			
2de 5	Mme Bétizeau			
2de TH1	Mme Costes			
2de TH2	Mme Scheibling			
2de Bac Pro 1	Mme Jouffret			
2de Bac Pro 2	M. Recasens			
2de CAP APR	Mme Gaillardin			
UPI	M. Ibnouzahir			M. Mathon
1ère L1	M. Lambert	Mme Larpen	M. Mathon	
1ère ES1	M Buisson			
1ère ES2	M. Favier			
1ère S1	Mme Goude			
1ère S2	Mme Casimir			
1ère TH1	M Dusart			
1ère TH2	M. De Gaspari			
1ère ADAPT	Mme Melac			
1ère PRO	M. Mondani			
1ère BAC PRO 1	Mme Cave			
1ère BAC PRO 2	Mme Gatelet			
T CAP APR	Mme Fatoux			Mme Larpen
TBAC PRO	M. Mourton			M. Canivenc
T L1	M. Souchal			
T ES1	M. Castro			
T ES2	Mme Clément Lecoutre			
T S1	Mme Deneuvy			
T S2	M. Dugour	M. Boissel		
TTH1	M. Panloup			
TTH2	M. Gourc			

Le suivi pédagogique et éducatif : Mentions et STS

✓ Le post-baccalauréat

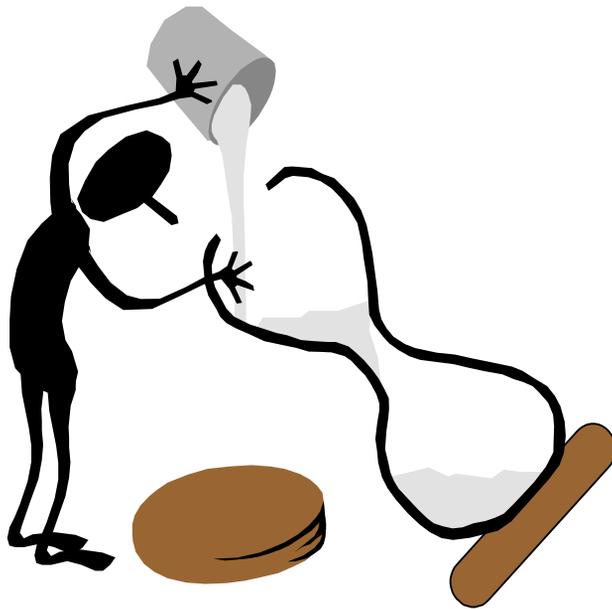
Section	Professeurs référents	Suivi éducatif	Présidence des conseils de classes
MCAR	M. Berry	Mme Dugratoux	M. Mathon
MCS	M. Vivant	Mme Dugratoux	M. Mathon
MAN	M. Huret	Mme Larpent	M. Mathon
1BTS H 1	Mme Rodde M. Gourc	Mme Larpent	M. Boissel
1BTS H 2	Mme Lasgouttes M. Chaillou	Mme Larpent	M. Boissel
2BTS H A	Mme Dumas Mme Noisette	Mme Larpent	M. Boissel
2BTS H B	Mme Chomette M. Déquesnes	Mme Larpent	M. Boissel
1BTS AGTL	Fargeix Mme Bugeon	M. Canivenc	M. Boissel
2BTS AGTL	Mme Rabeyrin Mme Perrot	M. Canivenc	M. Boissel
1BTS VPT	Mme Falgoux M Valleix	M. Canivenc	M. Mathon
2BTS VPT	M. Givron Mme Bros Waldmann	M. Canivenc	M. Mathon

✓ Apprentissage et formations adultes

Section	Professeurs référents	Suivi éducatif	Présidence des conseils de classes
1BTS apprentissage	Mme Devaux	M Dignat	M. Boissel
2BTS apprentissage	Mme Devaux	M Dignat	M. Boissel
CAP adultes	M. Huret	M Dignat	M. Boissel

Le calendrier 2009-2010

- ✓ Le calendrier pédagogique
- ✓ Les périodes de formation en entreprise
- ✓ Quelques dates à retenir



Le calendrier pédagogique

✓ Organisation trimestrielle :

Premier trimestre (11 semaines):

Du Mercredi 2 septembre au Vendredi 27 novembre 2009, date d'arrêt des notes.
Conseils de classes à partir du Mardi 1er décembre.

Second trimestre (11 semaines) :

Du Mercredi 26 novembre 2008 au Vendredi 5 mars 2010, date d'arrêt des notes.
Conseils de classes à partir du Mardi 9 mars.

Troisième trimestre (11 semaines au moins) :

A partir du Lundi 8 mars 2010.

Arrêt des notes et conseils de classes en fonction du calendrier des stages, des examens et des opérations d'orientation.

✓ Organisation Semestrielle :

Premier semestre:

Du Mardi 2 septembre 2009 au Vendredi 15 janvier 2010, date d'arrêt des notes.
Conseils semestriels à partir du Mardi 19 janvier.

Second semestre:

Du Lundi 18 Janvier à la fin de l'année scolaire.

Les conseils de classes auront lieu fin mai / début juin, en fonction du calendrier des stages et des examens.

✓ Travaux personnels encadrés

De la rentrée au Vendredi 5 mars 2010.

✓ Epreuves d'entraînement au baccalauréat

Du Mardi 2 au Vendredi 5 mars 2010.

Les périodes de formation en entreprise

S

T

A

G

E

S

2

0

1

0

SECOND CYCLE

2des CAP:

du 23 novembre au 11 décembre 2009
du 31 mai au 25 juin 2010

2des Bac pro:

du 14 au 18 septembre 2009
du 1^{er} au 28 mars 2010

2des TH:

du 1^{er} juin au 4 juillet 2010

1^{ères} Bac pro en deux ans:

du 23 novembre au 19 décembre 2010
du 26 avril au 6 juin 2009

1^{ères} Bac pro en trois ans:

du 4 janvier au 31 janvier 2010
du 17 mai au 20 juin 2010

1^{ères} TH:

du 8 février au 7 mars 2010

T^{ales} CAP:

du 23 novembre au 11 décembre 2009
du 26 avril au 21 mai 2010

T^{ales} Bac Pro:

du 26 octobre au 20 décembre 2009

T^{ales} TH

du 3 au 29 novembre 2009

Les périodes de formation en entreprise

S
T
A
G
E
S

2
0
1
0

Classes POST BAC

MCAR:

du 26 octobre au 27 novembre 2009
du 18 janvier au 26 février 2010
du 19 avril au 21 mai 2010

MCS:

3 semaines septembre - octobre
(selon date ban des vendanges)
du 14 décembre au 24 décembre 2009
du 22 mars au 16 mai 2010

MAN & 1^{ères} BTS Hôt:

du 12 avril au 31 juillet 2010

1^{ères} BTS Hôteliers:

du 12 avril au 31 juillet 2010

1^{ère} BTS AGTL:

du 04 au 23 janvier 2010

1^{ère} BTS VPT :

du 26 octobre au 20 décembre 2009
à partir du 03 mai stage d'été

2^{ème} BTS AGTL:

du 25 janvier au 13 février 2010

2^{ème} BTS VPT :

du 11 janvier au 12 février 2010

Des dates à retenir

✓ Des réunions à ne pas oublier :

Accueil des parents des nouveaux élèves

Secondes Générales : Vendredi 18 septembre 2009 à 18h15

Secondes Technologiques : Vendredi 11 septembre 2009 à 18h

Secondes Bac Pro et CAP: Vendredi 11 septembre 2009 à 17h10

Rencontres parents /professeurs classes de secondes (avec remise du bulletin du premier trimestre)

Secondes Techno, Secondes Bac Pro et secondes CAP :Vendredi 11 décembre 2009 à partir de 17h15

Secondes générales (1à 5) : Samedi 12 décembre 2009 à de 8h45 à 11h45

Rencontres parents /professeurs classes de premières et terminales

1ères et Tales technologiques, 1ères et Tales Bac Pro: Vendredi 8 janvier 2010 à partir de 17h15

1ères Générales : Vendredi 15 janvier 2010 à partir de 17h15

Tales Générales: Samedi 23 janvier 2010 de 8h45 à 11h45

Soirées d'information sur les classes post-baccalauréat,

à destination des parents et des élèves de première et terminale

Jeudi 7, Lundi 11 et Mardi 12 janvier 2010 à 17h30

Forum académique « Info sup » les 14, 15 et 16 janvier.

Réunions d'information « après la seconde »

Jeudi 11 février 2010 de 18h à 19h30

Journées «portes ouvertes»

2de professionnelles et 2de technologique hôtellerie restauration

Vendredi 19 mars 2010 de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30

2des générales, mentions complémentaires et sections de techniciens supérieurs

Samedi 20 mars 2010 de 9h à 12h .

Les vacances scolaires :

Toussaint : Du Samedi 24/10/09 au Mardi 03/11/09

Les cours du Vendredi 14 mai 2010 sont avancés au Mercredi 4 novembre 2009

Noël : du Samedi 19/12/08 au Lundi 04/01/10

Hiver : du Samedi 13/02/10 au Lundi 01/03/10

Pâques : du Samedi 10/04/10 au Lundi 25/04/10

Ascension: les cours du Vendredi 14 mai seront vaqués

Pendant les vacances scolaires l'établissement reste ouvert au public:

Consulter les horaires d'accueil sur le site

Le Projet d'établissement

- ✓ Assurer la pérennité d'un enseignement général et la transmission d'une culture indispensables à tous les niveaux de la formation intellectuelle ou professionnelle des jeunes ;
- ✓ Améliorer la qualité de l'insertion professionnelle des élèves en renforçant la cohérence et l'efficacité du lycée des métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme;
- ✓ Favoriser la transmission des valeurs républicaines, la capacité d'adaptation et la mobilité des futurs citoyens en vue de faciliter leur insertion sociale et professionnelle.



Le projet 2008/2011

I Assurer la pérennité d'un enseignement général et la transmission d'une culture indispensables à tous les niveaux de la formation intellectuelle ou professionnelle des jeunes ;

Priorité I.1: favoriser la réussite de l'année de seconde

Agir sur les quatre étapes décisives de la classe de seconde: l'accueil, le diagnostic, la remédiation, l'orientation:

- En facilitant l'adaptation des élèves de troisième à la classe de seconde GT et BEP:

Dispositif d'accueil des nouveaux élèves: il comprend des visites de la direction dans les collèges, le déplacement de professeurs pour des forums, une journée portes ouvertes, l'accueil spécifique des élèves de seconde par l'équipe de direction et les professeurs, une journée d'intégration des élèves et réunion d'information de parents.

Il sera également complété par des rencontres entre professeurs de collège et de lycée pour échanger sur les programmes et les objectifs des classes respectives, les difficultés des élèves et sur les améliorations possibles.

Mini stages au lycée au troisième trimestre : pour les futurs élèves originaires des collèges ruraux, en vue d'améliorer les conditions de leur acclimatation au lycée.

Renfort des liens avec les familles: une attention particulière est apportée à la mise en place d'une relation de collaboration avec les familles. Au premier trimestre le dispositif comporte: une réunion d'accueil des familles pour chaque catégorie de classe (2des générales, 2des technologiques, 2des professionnelles), la remise d'un livret d'information sur l'établissement; des rencontres individuelles dans le cadre d'une réunion parents/professeurs et la remise personnelle du bulletin de notes du premier trimestre.

- En améliorant l'efficacité des dispositifs existants, en développant des moyens de remédiation:

Expérimentation sur deux classes de seconde d'une étude dirigée par six enseignants volontaires, offerte, de mi septembre à fin février, afin de faciliter l'adaptation aux exigences de travail et de méthode au lycée.

Travail sur les redoublants. Repérage systématique des redoublants en difficulté à partir de fin novembre et mise en place de rencontres avec les COPSYS. Ces rencontres s'adressent également aux non redoublants qui rencontrent de grandes difficultés d'adaptation.

- En accompagnant l'élève pour des choix raisonnés d'orientation:

Programme d'information sur l'orientation: outre les entretiens individuels menés par les professeurs et les COPSYS, organisation de temps d'information sur les filières générales et technologiques des lycées ainsi que de mini-stages dans l'enseignement technologique et professionnel en vue de la construction progressive d'un projet personnel.

Le projet 2008/2011

Priorité I.2: Mobiliser l'intérêt des élèves pour l'étude et pour la culture

Donner du sens à la scolarité,, mobiliser l'intérêt des élèves, y compris des séries non littéraires, pour la culture, encourager leur ouverture d'esprit, favoriser l'interdisciplinarité et leur donner les moyens de mieux appréhender les problèmes complexes:

- En favorisant le décloisonnement, l'interdisciplinarité et la transversalité, en encourageant la réflexion:

Proposition d'un thème annuel interdisciplinaire, dont peuvent s'emparer, individuellement ou par équipe, les enseignants et les élèves pour effectuer un travail de longue haleine, dans le temps scolaire et relatif aux programmes. Thème 2007/08 « *L'image, entre fiction et réalité* ».

Un temps particulier pourra être pris sur le temps scolaire à la fin du second trimestre pour l'exploitation des travaux et réflexions menés sur ce thème.

Création d'un atelier de lecture de textes littéraires ou philosophiques, ouvert aux élèves de première. Animé par plusieurs enseignants, il pourrait prendre ainsi plusieurs directions: lectures théâtrales ou mise en voix, choix de textes autour d'un thème, rencontre avec des auteurs ...

Création d'un atelier ou d'une option sciences destiné permettre de mieux comprendre les liens entre les différentes disciplines scientifiques ainsi qu'à donner une image positive et motivante des sciences.

Facilitation de l'accès à la culture et aux ressources locales grâce à la mise en place de partenariats avec des organismes culturels (musées, théâtres, festivals, fonds culturels etc...) et à l'élaboration d'un programme annuel culturel à destination des élèves de l'établissement en fonction de la programmation culturelle locale, villes, département, région.

- En apportant l'aide individuelle nécessaire pendant le cycle terminal

Mise en place d'une étude dirigée en 1^{ère} scientifique, étude animée par les enseignants des trois matières scientifiques et destinée à aider les élèves à passer ce cap difficile tout en évitant aux familles le recours systématique aux cours particuliers.

Organisation ponctuelle de soutien dans les disciplines fondamentales des 1^{ère} et terminales générales. Un volant d'HSE

- En encourageant l'élaboration d'un projet personnel d'avenir pour chaque élève

Programme annuel d'information sur l'orientation: organisation, dans le cadre du de l'établissement de soirées d'information sur l'enseignement supérieur à destination des élèves de première et de terminale et de leurs familles pour leur permettre de rencontrer des professionnels ainsi que des professeurs et étudiants des CPGE, STS, IUT et UFR.

Le projet 2008/2011

- En multipliant les usages des technologies de l'information et de la communication :

Le projet TICE et ENT du lycée a fait l'objet d'une demande spécifique auprès du Rectorat et du Conseil Régional.

L'ordinateur, grâce à des logiciels pédagogiques adaptés, est un élément d'individualisation de l'enseignement, de progression et d'encouragement à l'autonomie des élèves.

La formation informatique et sa validation dans le cadre du B2I est indispensable à la réussite de la scolarité.

Le CDI est centre de ressources pour les TIC. Il propose, en collaboration avec les enseignants de la classe, une formation à la recherche documentaire sur BCDI et sur INTERNET à tous les élèves de seconde.

L'utilisation des nouvelles technologies est également recherchée pour, les travaux pratiques, le soutien et l'aide individualisée, les présentations collectives, les supports de cours magistaux.

Les ressources nécessaires seront progressivement mises à la disposition des équipes

enseignantes: l'établissement se donne comme priorité la mise en place d'un réseau pédagogique avec un minimum d'une prise câblée dans chaque salle de classe ainsi qu'au moins une salle de travail de groupe équipée pour les disciplines suivantes:

langues vivantes, maths, sciences, Histoire et géographie économie, Lettres arts philosophie, et salles spécialisées du domaine de la gestion, de l'hôtellerie et du tourisme.

Priorité I.3: faciliter l'apprentissage des langues vivantes

Développer l'intérêt des élèves pour les langues vivantes, dont la maîtrise devient indispensable, par le truchement des méthodes pédagogiques, la multiplication des occasions de pratique et l'éveil à la culture des autres pays.

- Par le développement de la pratique de l'oral:

Optimisation de l'utilisation du laboratoire multimédias. Organisation d'un stage d'établissement en vue de choisir une solution multimédia et d'optimiser son utilisation dans le cadre de l'enseignement des langues vivantes pour améliorer l'expression orale des élèves et des étudiants.

- Avec les groupes des compétences et le cadre européen commun de référence pour les langues:

Expérimentation groupes de compétences en seconde, l'administration facilitera l'organisation par les professeurs de langues vivantes volontaires d'une expérience de groupes de compétences en classe de seconde afin d'améliorer la progression des élèves, en particulier à l'oral.

Le projet 2008/2011

- En facilitant les occasions de pratiquer dans le cadre d'échanges :

Les échanges avec les élèves d'établissements étrangers sont encouragés par le e-twinning, les voyages, les échanges scolaires et les appariements, déjà mis en œuvre et dont nous continuerons le développement .

Développement des stages à l'étranger des élèves et des étudiants de l'enseignement technologique et professionnel (voir plus loin, page)

- En développant les sections européennes

L'établissement n'offre aucune section européenne pour permettre à ces élèves d'améliorer leur culture générale en matière de civilisation étrangère.

Une étude sera effectuée en vue de développer une section Anglais et/ou une section Allemand Européenne, pour améliorer l'adaptabilité de nos élèves, faciliter leur poursuite d'études vers des Études supérieures des métiers de l'hôtellerie, du tourisme, du commerce et des services en général ainsi que pour favoriser leur employabilité.

Le projet 2008/2011

II améliorer la qualité de l'insertion professionnelle des élèves en renforçant la cohérence et l'efficacité du lycée des métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme

Priorité II.1: faciliter l'accès des élèves aux différents niveaux de formation grâce au fonctionnement de classes passerelles

Agir dans chaque cycle de classes pour limiter les impasses et les blocages et amener les élèves à leur meilleur niveau de formation.

- Améliorer la réussite dans les classes passerelles

La réussite des élèves de BEP en 1^{ère} d'adaptation:

Aménagements envisagés: en BEP, seconde langue obligatoire. En 1^{ère} d'adaptation, création d'un module de 6 heures de découverte de l'hébergement, renforcement du français dans la limite des moyens disponibles.

la réussite des élèves de Bac professionnel en section de technicien supérieur:

Aménagements envisagés: en Bac pro, seconde langue obligatoire. En 1^{ère} BTS, création d'un module de 12 heures d'enseignement en économie/gestion, mise en place d'un petit module d'hébergement. Renforcement du français dans la limite des moyens disponibles.

l'adaptation des élèves de CAP en mention complémentaire:

Aménagements envisagés: Les effectifs des mentions complémentaires sont limités à 14 élèves. Les enseignants veillent à conserver un enseignement différencié ainsi qu'à encourager l'aide par les élèves ayant été recrutés à un niveau supérieur de formation

- Trouver des solutions pour les élèves qui souhaitent une ré-orientation

Lycéens de première générales ou technologique vers un bac technique hôtelier

Expérimentation d'un accueil en première d'adaptation: après entretien de motivation au lycée et réalisation pendant l'été d'un stage de 6 à 8 semaines au sein d'une entreprise choisie par l'établissement.

Organisation d'un groupe de TP spécifique si les effectifs le permettent.

Lycéens en échec en bac technologique hôtelier vers un bac professionnel

Mise en place d'un groupe de réflexion sur l'éventualité d'ouvrir une possibilité d'effectuer le baccalauréat professionnel en un an.

Etudiants en échec après un premier trimestre à l'université vers la classe mise à niveau :

Mise en place d'un groupe de réflexion sur l'éventualité d'un groupe supplémentaire spécifique de 10 à 12 places dans la classe de mise à niveau hôtellerie restauration

Le projet 2008/2011

Priorité II.2: faciliter l'information sur les professions et favoriser l'insertion Professionnelle

Développer les contacts de l'établissement, de ses personnels, de ses élèves et de ses étudiants avec son environnement professionnel afin d'améliorer la connaissance réciproque, de susciter les collaborations et d'ouvrir de nouveaux horizons professionnels à nos jeunes.

- En favorisant l'interdisciplinarité entre l'économie gestion et les enseignements technologiques et professionnels

Dans le cadre de projets communs destinés à améliorer l'ouverture sur l'environnement professionnel, économique, touristique et culturel.

- En multipliant les partenariats avec les entreprises du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Signature de conventions de partenariat en vue de faciliter les interventions des professionnels Pour présenter leurs filières et leurs métier, trouver des sujets d'études intéressant les deux parties, permettre des transferts de technologie, favoriser des collaborations lors de travaux pratiques.

- En encourageant les stages à l'étranger

Développement des relations internationales:

- avec des établissements scolaires du domaine de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme en vue de multiplier les possibilités de stage à l'étranger des élèves et des étudiants (en particulier les Stages dans les pays anglophones, hispanophones, germanophones ainsi qu'en Italie). Le lycée offrira la contrepartie, c'est-à-dire une offre de stages pour les étudiants des établissements partenaires

- avec des établissements scolaires, des entreprises ou des collectivités territoriales des pays au tourisme émergent (Chine, pays de l'Est de l'Europe etc...) dans l'objectif d'apporter notre contribution aux actions locales et nationales de coopération, et d'ouvrir de nouvelles perspectives de stage et d'emploi à nos élèves et étudiants.

- En initiant l'ouverture de nouvelles formations en étroite relation avec les professionnels

Proposition d'ouverture d'une UFA (unité de formation en apprentissage) pour la rentrée 2008, pour la formation au BTS Hôtellerie – Restauration en partenariat avec une trentaine d'entreprises partenaires de 5 à 1200 salariés

Mise en place d'un groupe de travail sur l'éventualité d'ouverture d'une Licence professionnelle destinée aux étudiants des filières de l'économie, de la gestion, de l'hôtellerie et du tourisme.

Le projet 2008/2011

Priorité II.3: accueillir les différents publics et participer à l'édification de l'école tout au long de la vie

Favoriser l'éclosion d'un pôle de formation ouvert à tous : publics en difficulté, handicapés, jeunes et adultes à la d'une qualification, d'une requalification ou d'un d'emploi.

- En offrant des parcours personnalisés aux jeunes handicapés de l'UPI (Unité pédagogique d'intégration)

Le projet d'UPI se donne pour objectif d'amener chacun des élèves à son meilleur niveau Possible en vue de son insertion sociale et professionnelle: la formation s'appuie sur des cours adaptés ainsi que sur des stages et des mises en situation professionnelles. Le CAP d'agent polyvalent de restauration ou un livret de compétences des métiers de la restauration et des services de la restauration collective permettront, selon les cas la validation des deux années d'UPI. Afin d'améliorer l'insertion des élèves un partenariat est mis en place avec le CFAS (Centre de Formation d'Apprentissage pour Handicapés) et les GRETA d'Auvergne.

En favorisant l'accueil en formation d'adultes et de jeunes adultes

Accueils dans le cadre du dispositif de formation récurrente: le lycée facilite, dans la limite de disponibilité de ses capacités d'accueil, le retour en formation initiale de jeunes et jeunes adultes qui ont abandonné leur scolarité. L'accueil est effectué au niveau auquel ils ont quitté le système scolaire.

Participation à la politique académique et régionale d'insertion et de formation professionnelle:

En proposant des formations cadre de notre mission de service public de formation continue pour adultes: formations diplômantes (CAP, BAC PRO,, BTS), où formations destinées à l'insertion des publics sans emploi (par ex formation à l'accueil et réception organisée cette année)
En favorisant l'accueil individuel de stagiaires de stagiaires de la formation continue (congés individuels de formation, contrats de professionnalisation, contrats de qualification) dans des groupes de formation initiale

Collaboration au dispositif de VAE (Validation des Acquis de l'Expérience): en tant que lycée des métiers, l'établissement participe à la validation des acquis de l'expérience dans ses domaines de compétence, l'hôtellerie, la restauration et le tourisme.

Le projet 2008/2011

III Favoriser la transmission des valeurs républicaines, la capacité d'adaptation et la mobilité des futurs citoyens en vue de faciliter leur insertion sociale et professionnelle

Priorité II.1: donner des repères d'intégration, éduquer aux valeurs de la république

Aider chaque élève à intégrer les repères et les valeurs qui l'aideront à vivre en société, dans la cité et dans le monde professionnel, ainsi qu'à gérer son parcours personnel.

- Aider le nouvel élève à se repérer et s'intégrer dans l'établissement

Organisation d'un accueil spécifique des nouveaux élèves de seconde GT et de BEP.

Une demi journée exigeant l'implication de l'équipe de direction, d'éducation et des équipes pédagogiques: un temps sera consacré au commentaire des règles de vie et de travail au lycée, ainsi qu'à une information sur les droits et obligations des utilisateurs des nouvelles technologies.

Une journée « d'intégration » destinée à faciliter les premiers contacts des élèves entre eux ainsi qu'avec l'équipe pédagogique.

Conception et remise d'un livret d'accueil à tous les élèves nouveaux, diffusion d'un bulletin d'information à tous les élèves et leurs familles.

Le CVL sera encouragé à participer à la rédaction du livret d'accueil ainsi qu'à mettre en place une action de parrainage des nouveaux élèves.

- Contrôler et prévenir par une présence efficace auprès des élèves

Mise en place d'un contrôle des absences informatique, avec saisie en début de cours dans chaque salle de classes et centralisation instantanée à la vie scolaire dans l'objectif de:

- renforcer l'efficacité de la prévention de l'absentéisme grâce à une intervention plus rapide auprès des familles;

- libérer les surveillants de cette contrainte administrative et renforcer leur présence au plus près des élèves dans les lieux et les périodes sensibles ainsi que de les faire participer à la politique D'éducation mise en place dans le cadre du présent projet.

- Donner réalité à l'idée de représentation et de participation

Il s'agit de donner du sens à la fonction de délégué de classe et au Conseil de la vie lycéenne:

La participation des élèves et de leurs délégués en particulier, est recherchée à tous les niveaux de la vie de l'établissement. Cette participation est facilitée par les actions suivantes:

Formation des délégués de classes et les délégués au Conseil de la Vie Lycéenne.

La participation des personnels de l'établissement, vie scolaire et enseignants, est sollicitée.

Création annuelle de groupes de travail, sur des thèmes intéressant la vie scolaire proposés par les élèves, et choisis par le CVL. Les sujets suivants pourraient être abordés: livret d'accueil des nouveaux élèves, parrainage, création d'une cafétéria élèves ...

Le projet 2008/2011

Encouragement à la participation des élèves au sein des associations. Les associations, avec leurs instances et leurs principes de fonctionnement, sont un des moyens d'implication et de responsabilisation des élèves. L'établissement encourage le fonctionnement du FSE et de l'AS: soutien des instances de fonctionnement, aide à la définition et à l'obtention des moyens, incitation à l'ouverture d'activités.

- Former à la solidarité

Encouragement des actions d'engagement dans des projets permettant de renforcer la solidarité et l'estime de soi, d'aborder les différences et la lutte contre les discriminations: collaboration ponctuelle avec des associations de protection et de soutien (handicap, vieillesse, santé, enfance, pauvreté, racisme et antisémitisme...)

- Inciter à la formation culturelle, donner des repères sur la vie en société

L'incitation à la formation culturelle a déjà largement été évoquée dans la première partie. Le thème annuel interdisciplinaire sera choisi en fonction de son intérêt en matière d'éducation à la citoyenneté.

Le travail sur ce thème donnera lieu à l'organisation d'activités culturelles et de réflexion (conférences, débats, cinéma, théâtre, expositions) nécessitant l'engagement des élèves, préparées pendant les cours, les TP, les TPE, l'ECJS...

D'une manière générale l'organisation de conférences/débats sur des thèmes de société sera facilitée.

- Favoriser l'ouverture sur l'Europe et sur d'autres cultures, inciter à la mobilité et à l'adaptabilité

L'établissement favorise l'accueil de lycéens de nationalité étrangère, individuellement ou en groupes, de même qu'il encourage ses élèves à participer aux différents programmes, individuels et collectifs, de séjours à l'étranger. Les échanges et travaux avec d'autres jeunes européens sont encouragés, en particulier le e-twinning.

Le lycée engage une politique de développement des relations internationales:

- avec des établissements scolaires du domaine de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme en vue de multiplier les possibilités de stage à l'étranger des élèves et des étudiants (en particulier les Stages dans les pays anglophones, hispanophones, germanophones ainsi qu'en Italie)

- avec des établissements scolaires, des entreprises ou des collectivités territoriales des pays au tourisme émergent (Chine, pays de l'Est de l'Europe etc...) dans l'objectif d'apporter notre contribution aux actions locales et nationales de coopération, et d'ouvrir de nouvelles perspectives de stage et d'emploi à nos élèves et étudiants.

Le projet 2008/2011

Priorité II.2: prévenir les conduites à risques

Informer et surtout éduquer les comportements afin de responsabiliser les jeunes dans le domaine de leur santé.

- Organiser le repérage précoce des élèves en butte à des difficultés de tous ordres

Fonctionnement mensuel d'un groupe d'adultes-relais, réunissant l'équipe de direction, les CPE, un conseiller d'orientation psychologue, le médecin scolaire, les infirmières, l'assistante sociale.

- Prévention des conduites addictives

Programme annuel de prévention. et de travail sur la dépendance (3 priorités: le tabac, l'alcool et les stupéfiants):

- séances de réflexion sur les conduites addictives préparées au sein de l'établissement et animées par l'Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie, pour tous les élèves de seconde GT, BEP.;
- conférences avec infirmières en tabaccologie.

- Prévention des conduites à risques:

Programme annuel de prévention:

- organisation de séances sur l'alcool et la fête avec les étudiants de STS;
- formation d'élèves aux premiers secours et validation par l'AFPS;
- Sensibilisation des délégués de classes à la prévention du risque incendie ainsi qu'aux risques majeurs;
- préparation d'un projet éducatif en vue de l'éducation à une meilleure alimentation intervention de diététiciens pour la prévention des régimes à risques,

Programme annuel d'information sur la sexualité:

- séances de réflexion autour de la sexualité préparées au sein de l'établissement et animées par le planning familial, pour tous les élèves de première.