

Lycée Honoré de Balzac

Les BACS :

- EATDD
- STAV
- BIT
- LCQ
- TCVPJ
- HORTI
- CAP

BAC EATDD

Les objectifs de la formation :

La classe de seconde générale et technologique proposée dans notre lycée est la même que celle des établissements relevant du ministère de l'éducation nationale et vise le même objectif :

Permettre aux élèves de se déterminer pour une série de Baccalauréat.

Elle permet aux élèves de tester leurs goûts et leurs aptitudes en vue du choix d'une série de 1ère générale ou technologique et de confirmer leur motivation.

L'accompagnement personnalisé permet de répondre au mieux au besoin de l'élève sous forme de soutien, d'approfondissement, de méthodologie et d'aide à l'orientation.

BAC STAV

Un tronc commun développe une culture scientifique, technologique et générale spécifique à l'enseignement agricole avec trois axes :

- Agriculture, territoire et société
- Alimentaire
- Gestion du vivant, des ressources durables et non durables

Le bac STAV constitue une bonne base pour exercer les métiers de technicien des espaces ruraux, de technicien paysagiste, de technicien forestier, de technicien en gestion de l'eau, de conseiller en chambre.

Bac professionnel Bio industries de transformation

Champs professionnels : Le titulaire du bac professionnel Bio-Industries de transformation exerce principalement son activité dans les secteurs alimentaire, pharmaceutique et cosmétique. Il peut aussi intervenir dans les secteurs émergents tels que les industries de transformation des produits agricoles pour un usage non alimentaire.

Débouchés et poursuite des études : les titulaires du bac professionnel BIT peuvent prétendre à un poste d'opérateur de fabrication dans les industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques ou pour les meilleurs dossiers, poursuivre des études en BTS.

Bac professionnel Laboratoire contrôle Qualité

Champs professionnels :

Le titulaire du bac professionnel laboratoire et contrôle de qualité exerce des activités de contrôle et d'analyse dans des entreprises du secteur des bio-industries, de transformation de la chimie, de l'agriculture et de la santé animale. Son emploi se situe dans des laboratoires de contrôle public ou privé et dans des organismes de recherche fondamentale ou appliquée.

Bac pro Technicien Conseil-Vente de produits de jardin :

Les objectifs de la formation :

Le titulaire de ce diplôme exerce un rôle de conseil auprès de la clientèle en matière de plantes. Il assure en face à face ou à distance le conseil, la vente et la fidélisation du client ainsi que le bon fonctionnement des espaces de vente et de stockage. Il peut intervenir dans d'autres rayons et parfois même procéder à des encaissements.

Ce diplôme de bac professionnel « Technicien Conseil-Vente de produits de jardin » permet également la poursuite d'études dans le niveau supérieur principalement en BTS : technico Commercial

BAC PRO : productions horticoles

Les objectifs de la formation :

Le titulaire de ce diplôme participe aux travaux du secteur horticoles : il prépare le sol, plante, entretient, traite et récolte, il peut être amené à conditionner sa production, la transformer et la vendre, il entretient le matériel et l'installation et assure la maintenance des outils mécaniques qu'il utilise. Il choisit, ou participe au choix des types et des modes de production (plein champ, sous abri, hors-sol) Il doit aussi surveiller et évaluer les données techniques et économiques de son secteur pour optimiser l'exploitation dans une perspective de développement durable.

CAP fleuriste par apprentissage

Les objectifs de la formation :

La formation permet d'exercer un métier passionnant au sein d'un magasin traditionnel ou d'un rayon spécialisé d'un commerce la réception des végétaux leur entretien et la réalisation d'arrangement décoratif d'acquérir une formation à la voie professionnelle technique et générale de préparer l'obtention d'un diplôme reconnu par la profession.

Déroulement de la journée

- Visite du CDI
- Observation des serres
- Découverte du foyer
- Visite du réfectoire
- Explications du fonctionnement de l'internat
- Entrée dans le gymnase
- Découvertes du bâtiment des sciences
- Observation d'un atelier ce déroulant dans le halle de technologies

Visite du CDI



Nous avons visité le CDI du lycée.

Il y a en moyenne trois documentalistes.

Elles nous ont dit qu'il y avait différents types d'ouvrages.

Les lycées ont accès aux ordinateurs dans le CDI.

Il y a comme projet un agrandissement de cet espace.

Observation des serres



Nous n'avons pas pu visiter les serres car elles sont en construction, les anciennes ont été détruites.

Les serres sont des lieux d'exercice pour les élèves qui préparent un BAC professionnel de productions horticoles.

Les élèves cultivent des plantes et des fleurs, elles servent aux élèves préparant un CAP fleuriste. Leurs compositions florales peuvent être exposées.

Découverte du foyer



Les élèves du lycée disposent d'un foyer tout confort où ils peuvent consommer des sodas payants. Le foyer est accessible le soir pour les internes.

Visite du réfectoire



Ce lycée comporte un réfectoire.
Le service se fait par un self.
Le menu est soigneusement préparé par un chef.
Ce réfectoire est aussi utilisé par les internes le matin et le soir.

Les occupants du lycée sont très satisfaits du repas que leur préparent les cuisiniers.



Explications du fonctionnement de l'internat



Pour les élèves internes, la vie au lycée commence le lundi matin et se termine le vendredi dès la fin des cours.

L'internat n'est accessible seulement à 17h30 et 7h45 le lendemain.

Deux assistants d'éducation sont présents chaque soir, un par étage.



Entrée dans le gymnase



Il y a aussi un petit gymnase avec des murs d'escalade, tables de ping-pong et équipements indispensables pour un gymnase.



Découverte du bâtiment des sciences

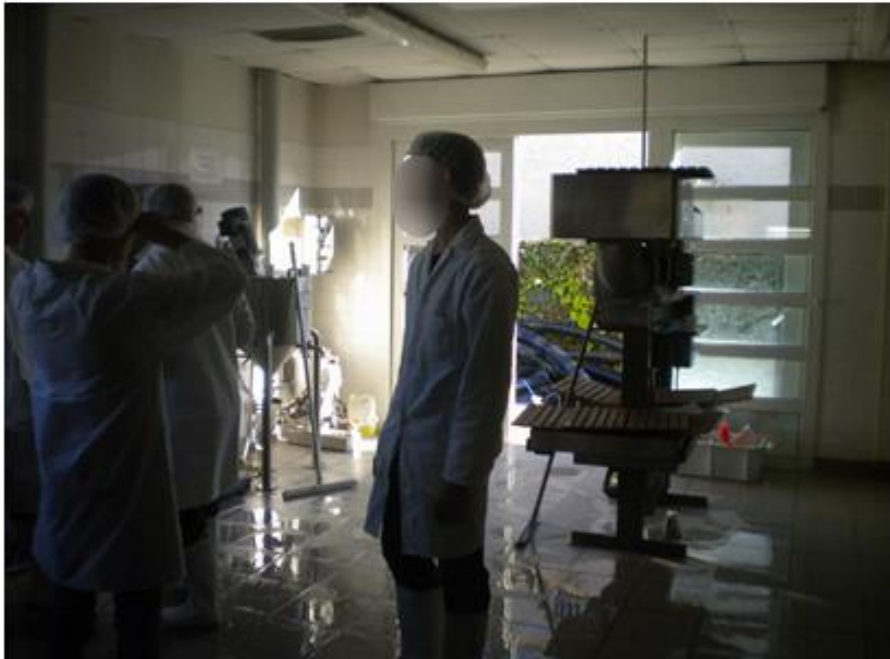
Ce bâtiment est principalement composé de salle de classes aménagées pour faire des expériences.

Les salles de classes sont dotées de matériels sophistiqués.

Les élèves sont en moyenne vingt par classe.



Observation d'un atelier se déroulant dans le hall de technologie



Voici le hall de technologie où se déroule un atelier de création de jus de pomme.

Et à côté, dans une autre salle se déroule création de comprimés vitaminés.



Diaporama réalisé par :

MADEDDU Raphaël

COURSEILLE Tom

REVERBEL Amandine

CAYROL Stephanie

3°D