

OFFRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE 2019-2020

BAC PRO 3 ans - CAP 2 ans

PUBLIC - DISTRICT SARREBOURG : SARREBOURG - DIEUZE - CHATEAU-SALINS

	DESCRIPTIF
<p>BAC PRO</p> <p>Systemes numériques</p> <p>Option A : Sûreté et sécurité des infrastructures, de l'habitat et du tertiaire</p> <p>Option B : Audiovisuels, réseau et équipement domestiques</p> <p>SEP Mangin - Sarrebourg</p>	<p>Ce bac pro aborde l'ensemble des compétences professionnelles permettant au technicien d'exercer les activités liées à la préparation, l'installation, la réalisation, la maintenance des systèmes de son domaine. Le titulaire sera aussi capable de participer au service client avec les services commerciaux.</p> <p>Le titulaire sera technicien conseil, d'installation, ou de maintenance, ou technicien service après-vente, ou encore intégrateur domotique...Il exercera dans tout entreprise : service technique, de maintenance, artisan, fabricant...</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : dépanneur/euse en électroménager, responsable du service après-vente</p>
<p>BAC PRO</p> <p>Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés</p> <p>LP Labroise - Sarrebourg</p>	<p>Le titulaire du baccalauréat professionnel Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés contribue à la performance énergétique des bâtiments et des installations. Il s'adapte à l'évolution des techniques, des technologies, des méthodes et des matériels. Il participe à l'analyse des risques professionnels, de mise en œuvre. Il respecte et fait respecter les exigences de santé et de sécurité au travail. Il respecte et met en œuvre les réglementations environnementales. Il propose des solutions techniques minimisant l'impact sur l'environnement. Il contribue à la mise en œuvre de la démarche qualité de l'entreprise. Il appréhende la composante économique de ses travaux. Il communique (y compris en langue étrangère) avec son environnement professionnel (client, hiérarchie, équipe, autres intervenants ...). Il appréhende l'entreprise et son environnement. Il coordonne, après expérience, une activité en équipe.</p> <p>Les activités professionnelles (préparation des opérations avant la réalisation, la mise en service, la maintenance) peuvent s'exercer dans les secteurs : des réseaux ; des infrastructures ; des quartiers, des zones d'activité ; des bâtiments (résidentiel, tertiaire et industriel) ; de l'industrie ; des systèmes énergétiques autonomes et embarqués.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : électricien/ne installateur/trice, installateur/trice en télécoms, régisseur/euse lumière, technicien/ne de maintenance industrielle, technicien/ne d'intervention clientèle gaz</p>

<p style="text-align: center;">BAC PRO</p> <p>Maintenance des véhicules</p> <p>Option A : Voitures particulières</p> <p>LP Labroise - Sarrebourg</p>	<p>Le diplômé recherche la panne en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. Le diagnostic, largement informatisé, se fait sur ordinateur, avec un logiciel spécialisé qui localise, sur schéma, l'endroit possible de la panne. Il élabore une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts induits. Il réalise les réparations : démonte et répare des pièces défectueuses, effectue les réglages conformément aux données du constructeur. Il effectue les révisions et les contrôles périodiques des véhicules : graissage, vidange, examen d'usure des pièces, changement de pneus... Il accueille et conseille la clientèle, lui propose un équipement, une intervention complémentaire. Au cours de sa formation, le futur technicien acquiert des connaissances en mécanique, hydraulique, électricité, pneumatique et électronique nécessaires pour effectuer la maintenance et les réparations en conformité avec les cahiers des charges fournis par les constructeurs. L'option voitures particulières forme des techniciens d'atelier qui assurent l'entretien et la réparation des automobiles. Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du CAP Maintenance des véhicules automobiles option véhicules particuliers (facultatif pour les apprentis).</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : électronicien/ne automobile, responsable du service après-vente, technicien/ne automobile</p>
<p style="text-align: center;">BAC PRO</p> <p>Technicien menuisier-agenceur</p> <p>LP Labroise - Sarrebourg</p>	<p>Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, salles de bains, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion...</p> <p>Son activité consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise. Il - réaliser les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en œuvre de la menuiserie et de l'agencement. Il - encadrer une équipe d'ouvriers et de compagnons professionnels et gère le suivi de la réalisation du chantier. <p>Les diplômés s'insèrent dans les PME qui fabriquent et installent des menuiseries pour l'habitat individuel et collectif.</p> <p>Exemple(s) de métier(s): agenceur/euse de cuisines et salles de bains, technicien/ne de fabrication de mobilier et de menuiserie</p>

<p style="text-align: center;">BAC PRO</p> <p style="text-align: center;">Gestion-Administration</p> <p style="text-align: center;">Avec une 2nde Pro famille de métiers : Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique</p> <p style="text-align: center;">SEP Mangin - Sarrebourg SEP Charles Hermite - Dieuze</p>	<p>Le baccalauréat professionnel gestion-administration forme des gestionnaires administratifs appelés à travailler au sein d'entreprises de petite et moyenne taille, de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations. Leur mission consiste à prendre en charge les différentes dimensions administratives des activités de gestion, commerciales, de communication, de gestion du personnel, de production ainsi que celles associées à la mise en œuvre de projets au sein de l'entreprise.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : assistant/e commercial/e, secrétaire</p>
<p style="text-align: center;">BAC PRO</p> <p style="text-align: center;">Services aux personnes et aux territoires</p> <p style="text-align: center;">Lycée agricole du Val de Seille Château-Salins</p>	<p>Le titulaire du bac pro services aux personnes et aux territoires organise des services destinés à mettre en valeur les territoires ruraux : services à la personne, prestations liées aux transports, aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme...</p> <p>En fonction des besoins qu'il a identifiés, il conçoit une offre de services adaptée aux populations rurales (en termes de consommation, de santé...). Il définit la prestation, évalue ses coûts, la met en œuvre et assure son évaluation.</p> <p>Le bachelier travaille essentiellement comme intervenant ou cadre intermédiaire dans les structures de services à la personne (associations d'aide à domicile en milieu rural, organismes publics ou entreprises privées). Il peut organiser une intervention chez une personne dépendante, en allouant les moyens humains et matériels nécessaires aux besoins de celle-ci. Mais il peut aussi intervenir directement auprès de cette personne en l'accompagnant dans les actes de la vie quotidienne (toilette, préparation des repas...), en organisant des activités d'animation destinées à maintenir son autonomie, et en élaborant un projet individualisé garantissant son bien-être.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : accompagnant/e éducatif/ive et social/e</p>
<p style="text-align: center;">BAC PRO</p> <p style="text-align: center;">Conduite et gestion de l'entreprise hippique</p> <p style="text-align: center;">Lycée agricole du Val de Seille Château-Salins</p>	<p>Ce diplôme forme des responsables d'entreprise dans les secteurs des courses hippiques, des activités de loisirs et de compétition. Responsable d'établissement équestre, entraîneur d'écurie de trot ou galop, le titulaire exerce son activité le plus souvent dans un cadre indépendant, plus rarement en tant que salarié (premier garçon, groom, garçon de voyage).</p> <p>Il travaille une majeure partie de son temps à l'extérieur, en toute saison. Pour l'entraînement, il monte à cheval presque quotidiennement. Il organise le travail d'écurie : les soins aux animaux, la maintenance des bâtiments, des installations et des matériels sont ses tâches quotidiennes. Il travaille tôt le matin et dans le secteur des activités de loisirs, l'accueil du public est essentiellement concentré le soir, sur les mercredis, les week-ends et les congés scolaires.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : entraîneur/euse de chevaux, lad-jockey, lad-driver, palefrenier/ère</p>

<p style="text-align: center;">BAC PRO</p> <p>Conduite et Gestion de l'entreprise agricole - Système à dominante élevage</p> <p style="text-align: center;">Lycée agricole du Val de Seille Château-Salins</p>	<p>Le titulaire de ce bac professionnel est un responsable d'entreprise agricole ou un salarié hautement qualifié. Il s'agit de métier polyvalent. Le diplômé doit être capable de gérer des cycles de productions, végétales ou animales grâce à sa connaissance fine de l'agroécosystème. Pour cela, il dispose d'agroéquipements, d'outils d'aides à la décision (OAD) et de technologies de l'information et de la communication (TIC).</p> <p>Il peut être amené à gérer une équipe de salariés. Il doit non seulement savoir prendre des décisions mais aussi anticiper et s'adapter dans un contexte en rapide évolution. Enfin, en tant qu'entrepreneur, il est doté de capacité d'analyse et de pilotage et doit savoir innover.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : agriculteur/trice, apiculteur/trice, éleveur/euse, ouvrier/ère agricole</p>
<p style="text-align: center;">CAP</p> <p>Arts du verre et du cristal</p> <p style="text-align: center;">LP Labroise - Sarrebourg</p>	<p>Le titulaire du CAP Arts du verre et du cristal est employé dans les secteurs de la fabrication et de la transformation du verre à la main ou semi-automatique : flaconnage, luminaire, bijouterie et accessoires de mode, création d'art, art de la table, décoration architecturale et éventuellement verrerie scientifique. Il exerce le plus souvent en atelier au contact des fours ou sur des produits en cours d'achèvement. Pour réaliser une pièce de verre, il effectue d'abord le "cueillage" de la pâte de verre à l'aide de la canne, puis la façonne et effectue le soufflage pour lui donner la forme souhaitée. Il effectue ensuite le pressage, réalise le parachèvement (traçage, sciage, polissage...) puis le décor de la pièce (taille, sablage...).</p> <p>Le professionnel du cristal pratique à la fois le travail à chaud et à froid. Il peut travailler seul ou en équipe dans des entreprises artisanales, PME et TPE. Les compétences recherchées par les entreprises sont de plus en plus polyvalentes. Le renouvellement constant des collections et la diversification des produits impliquent davantage d'adaptation et de réactivité de la part du verrier.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : souffleur/euse de verre</p>
<p style="text-align: center;">CAP (public prioritaire)</p> <p>Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement</p> <p style="text-align: center;">LP Labroise - Sarrebourg</p>	<p>Le titulaire de ce diplôme peut travailler au sein d'une entreprise de menuiserie, d'agencement ou de production de mobilier. En atelier, il fabrique principalement, à l'unité ou en série, des fenêtres, des volets, des portes, des placards et autres meubles en bois ou en matériaux dérivés, pouvant inclure des composants en verre ou en matériaux de synthèse. Il assure le suivi de la fabrication, le contrôle qualité des produits et la maintenance des machines et outils.</p> <p>Sur le chantier, le travail se limite à la pose du mobilier. Le menuisier doit cependant organiser et sécuriser son intervention, puis trier et faire évacuer les déchets.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : agenceur/euse de cuisines et salles de bains, menuisier/ère</p>

BAC PRO Métiers du commerce et de la vente Option A : animation et gestion de l'espace commerciale	Les objectifs du bac pro métiers du commerce et de la vente option A sont de donner des compétences en vente centrées sur la relation client en unité commerciale.
CAP Boucher	Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.
CAP Boulangier	Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.
CAP Pâtissier	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.
CAP Cuisine	Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés.
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

<p style="text-align: center;">CAP</p> <p style="text-align: center;">Employé de vente spécialisé Option A produits alimentaires</p>	<p>Placé sous l'autorité du commerçant ou du responsable du point de vente ou du rayon, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. Il lui présente les caractéristiques techniques et commerciales des produits, le conseille et conclut la vente. Il propose des services d'accompagnement et contribue à la fidélisation de la clientèle. Il participe par ailleurs à la réception, à la préparation et à la mise en valeur des produits, et, le cas échéant, à leur expédition.</p>
<p style="text-align: center;">CAP</p> <p style="text-align: center;">Agent Polyvalent de Restauration</p>	<p>L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.</p>

PRIVE : SARREBOURG

LP SAINTE MARIE - SARREBOURG

LP SAINTE MARIE - SARREBOURG	
<p>BAC PRO</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Métiers du commerce et de la Vente Option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale Avec une 2nde Pro famille de métiers : Métiers de la relation client Travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise, avec le statut de VRP. Pour réaliser ses objectifs, il prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. ✚ Métiers de la sécurité Le titulaire de ce bac pro est préparé à l'exercice des différents métiers de la sécurité, de la sûreté et de l'ordre public, de la protection des personnes, des biens et de l'environnement. 	<p>CAP</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Agent de sécurité Professionnel dont la principale mission est de prévenir certains actes répréhensibles comme le vol, l'effraction ou les dégradations.

LP LA PROVIDENCE - DIEUZE

BAC PRO

 **Accompagnement, soins et services à la personne**

Option B : structure

Travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées.

Mission : les assister dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale.

 **Métiers du commerce et de la vente**

Option A : animation et gestion de l'espace commerciale

Avec une 2nde Pro famille de métiers : Métiers de la relation client

Acquérir des compétences en vente centrées sur la relation client en unité commerciale.

 **Commercialisation et services en restauration**

Professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Capable de coordonner l'activité d'une équipe.

 **Cuisine**

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage : maîtrise des techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

 **Esthétique cosmétique parfumerie**

Le titulaire du bac pro esthétique cosmétique parfumerie réalise des soins esthétiques et vend des services et des produits de parfumerie.

CAP

 **Agent polyvalent de restauration**

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateau-repas.

 **Coiffure**

Le titulaire du CAP Coiffure utilise les techniques courantes de coiffure pour hommes, femmes et enfants. Il lave, coupe, coiffe les cheveux. Sous les directives d'un responsable, il peut réaliser les colorations et les permanentes. Attentif à l'accueil, il peut aussi conseiller la clientèle. Il participe à la gestion des stocks, à l'organisation et au rangement du salon, ainsi qu'à la tenue du carnet de rendez-vous.

PUBLIC - DISTRICT SARREGUEMINES

Formations inexistantes à Sarrebourg pour lesquelles les élèves du district de Sarrebourg sont prioritaires (*bassin Sarrebourg-Sarreguemines*)

<p>BAC PRO</p> <p>Accompagnement, soins et services à la personne Option B : Structure</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées. Sa mission : les assister dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale. Dans le cadre de ces activités, il est amené à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.</p>
<p>BAC PRO</p> <p>Boulangier pâtissier</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.</p>
<p>BAC PRO</p> <p>Métiers du commerce et de la vente Option A : animation et gestion de l'espace commercial</p> <p>Avec une 2nde Pro famille de métiers : Métiers de la relation client</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Les objectifs du bac pro commerce sont de donner des compétences en vente centrées sur la relation client en unité commerciale.</p> <p>À la différence du bachelier vente, le titulaire du bac pro commerce ne se déplace pas pour aller à la rencontre du client. C'est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale (physique ou virtuelle) afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Autonome en entretien de vente, il exerce son activité sous l'autorité d'un responsable. Son activité, au sein d'une équipe commerciale, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale.</p>

<p align="center">BAC PRO</p> <p align="center">Commercialisation et services en restauration</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.</p>
<p align="center">BAC PRO</p> <p align="center">Cuisine</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.</p>
<p align="center">BAC PRO</p> <p align="center">Gestion-Administration</p> <p>Avec une 2nde Pro famille de métiers : Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Le baccalauréat professionnel gestion-administration forme des gestionnaires administratifs appelés à travailler au sein d'entreprises de petite et moyenne taille, de collectivités territoriales, d'administrations ou encore d'associations. Leur mission consiste à prendre en charge les différentes dimensions administratives des activités de gestion, commerciales, de communication, de gestion du personnel, de production ainsi que celles associées à la mise en œuvre de projets au sein de l'entreprise.</p> <p>Exemple(s) de métier(s) : assistant/e commercial/e, secrétaire</p>
<p align="center">BAC PRO</p> <p align="center">Logistique</p> <p>Avec une 2nde Pro famille de métiers : Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Le titulaire du bac pro logistique participe et réalise les opérations de réception et de mise en stock (flux entrant), de préparation de commandes et d'expédition de marchandises. Il contribue au suivi et à l'optimisation du stockage. Il maîtrise la conduite d'engins de manutention. Il peut également participer à la préparation et au suivi de transports routiers de marchandises. Dans ses activités, il respecte les procédures, les règles de sécurité, les normes de qualité et environnementales.</p>

<p align="center">BAC PRO</p> <p align="center">Transport</p> <p>Avec une 2nde Pro famille de métiers : Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Le titulaire de ce bac pro participe à l'organisation, à la mise en œuvre et au suivi des opérations du transport de marchandises, en tenant compte de la complémentarité des modes de transport (terrestre, aérien, maritime). Il assure les prestations qui y sont associées : étude de marché, organisation du transit, du dédouanement et du stockage. Il prépare les dossiers de transport et de douane, vérifie les documents comptables et de synthèse. Il analyse les coûts, leurs conséquences sur les marges et sur les décisions à prendre. Il peut participer à la prospection commerciale, suivre le règlement des factures, participer à la réalisation d'activités logistiques liées aux flux de marchandises, prévenir les litiges et participer à leur règlement.</p>
<p align="center">BAC PRO</p> <p align="center">Maintenance des équipements industriels</p> <p>SEP Henri Nominé - Sarreguemines</p>	<p>Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance corrective et préventive d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements. Il intervient sur les parties opératives et sur les parties commandes des installations. Il doit impérativement respecter les règles de santé et de sécurité, les normes de qualité et celles de protection de l'environnement.</p>
<p align="center">BAC PRO</p> <p align="center">Technicien d'usinage</p> <p>SEP Henri Nominé - Sarreguemines</p>	<p>En entreprise ou en atelier de mécanique, le titulaire de ce bac pro maîtrise la mise en œuvre de l'usinage par enlèvement de matière.</p> <p>Il sait analyser l'ensemble des données techniques et utiliser la chaîne des données numériques (conception assistée par ordinateur, fabrication assistée par ordinateur...). Lors du lancement et du suivi de la production, il prépare les outils et les outillages. Il conçoit un programme à partir d'une définition numérique et à l'aide de logiciels de fabrication assistée par ordinateur puis il effectue la simulation du programme. Il implante et transfère les données numériques.</p> <p>Il règle et met en œuvre le système. Il choisit les matériels de mesure et de contrôle. Il installe et règle les outils et les outillages. Il réalise les pièces dans le respect de la qualité, des délais et des coûts. Il assure la maintenance de premier niveau de l'ensemble du système de production.</p>
<p align="center">CAP</p> <p align="center">Assistant technique en milieu familial et collectif</p> <p>LP Simon Lazard - Sarreguemines</p>	<p>Selon la structure qui l'emploie, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes : entretien des espaces de vie (salon, chambre, cantine...), entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage et rangement du linge - ou sa préparation et sa réception lorsque ce service est externalisé) et préparation des repas (approvisionnement ou réception des denrées, réalisation des préparations froides et chaudes simples, au besoin selon des spécifications particulières - régimes alimentaires par exemple - et service).</p> <p>Il travaille dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.</p>
<p align="center">CAP (Public prioritaire)</p> <p align="center">Conducteur d'installations de production</p> <p>SEP Henri Nominé - Sarreguemines</p>	<p>Le titulaire de ce CAP assure la conduite en production d'un système industriel. Selon l'atelier industriel, il intervient au niveau de la prise de poste avec la passation des consignes. Il prépare la production à son poste de travail. Il règle l'installation de production sur laquelle il intervient. Il lance la production après contrôle du pilote. Il conduit l'installation (réapprovisionnements compris). Il contrôle la qualité des produits au poste.</p>

A TITRE D'INFORMATION

Formations accessibles facilement par le train de la gare de Sarrebourg

PUBLIC : LUNEVILLE (sur dérogation)

SEP DU LYCEE DES METIERS D'ART ET DE LA MAITRISE DE L'ENERGIE ELECTRIQUE BOUTET DE MONVEL - LUNEVILLE

BAC PRO

- ✚ Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés
- ✚ Ouvrages du bâtiment : métallerie
- ✚ Technicien d'usinage

CAP

- ✚ Ebéniste (public adulte)
- ✚ Ferronnier d'art (en 1 an après un diplôme)

LYCEE PROFESSIONNEL PAUL LAPIE - LUNEVILLE

BAC PRO

- ✚ Accompagnement, soins et services à la personne
- ✚ Métiers du commerce et de la vente
- ✚ Gestion-administration
- ✚ Logistique

CAP

- ✚ Arts de la broderie (en 1 an après un diplôme)
- ✚ Employé de vente spécialisé
 - Option B produits d'équipement courant
- ✚ Opérateur/opératrice logistique

PUBLIC : SAVERNE (priorité donnée aux élèves du 67)

SEP DU LYCEE DU HAUT-BARR – SAVERNE

BAC PRO

- ✚ Microtechniques
- ✚ Plastiques et composites

CAP

-

LYCEE PROFESSIONNEL JULES VERNE - SAVERNE

BAC PRO

- ✚ Métiers du commerce et de la vente, option A : animation et gestion de l'espace commerciale
- ✚ Gestion-administration
- ✚ Maintenance des équipements industriels
- ✚ Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés
- ✚ Technicien de fabrication bois et matériaux associés
- ✚ Technicien d'usinage

CAP

- ✚ Agent polyvalent de restauration
- ✚ Assistant technique en milieu familial et collectif
- ✚ Conducteur d'installations de production
- ✚ Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement

CFA - SAVERNE	
BAC PRO	CAP
<ul style="list-style-type: none">✚ Métiers du commerce et de la vente Option A : animation et gestion de l'espace commerciale✚ Maintenance des véhicules Option A : voitures particulières✚ Technicien d'usinage✚ Technicien menuisier-agenceur✚ Technicien de fabrication bois et matériaux associés	<ul style="list-style-type: none">✚ Boulanger✚ Coiffure✚ Employé de vente spécialisé<ul style="list-style-type: none">▪ Option A produits alimentaires▪ Option B produits d'équipement courant✚ Monteur en Installations sanitaires✚ Monteur en Installations thermiques✚ Maçon✚ Maintenance des véhicules<ul style="list-style-type: none">▪ Option A voitures particulières▪ Option B véhicules de transport routier✚ Marbrier du bâtiment et de la décoration✚ Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement✚ Menuisier installateur✚ Pâtissier✚ Peintre-applicateur de revêtements✚ Poissonnier-écailleux✚ Tailleur de pierre

Centre d'Information et d'Orientation

7 rue du Château d'Eau - 57400 Sarrebourg

Tél. : 03 87 23 74 33

Courriel : ce.cio57-sarrebourg@ac-nancy-metz.fr

<http://www4.ac-nancy-metz.fr/cio-sarrebourg>