

Dives-sur-Mer  
Normandie

# Lycée professionnel Jean Jooris

---





# AUTOVISION

CONTROLE TECHNIQUE AUTOMOBILE

Boulevard Maurice Thorez  
14160 DIVES-SUR-MER  
Tél. 02 31 91 05 05

[www.autovision.fr](http://www.autovision.fr)



## GARAGE DE LA GARE HOULGATE



Garage de la Gare SAS  
Réparateur Agréé  
PEUGEOT  
3 Bd Louis Pillu  
14510 Houlgate  
02 31 24 40 02  
gdlg.peug@orange.fr  
Vente véhicules  
Neufs et occasions  
Mécanique, Carrosserie  
Peinture, Prêt de véhicule

[gdlg.peug@orange.fr](mailto:gdlg.peug@orange.fr) 02 31 24 40 02

PEUGEOT

# L'Arbre à Pin

Depuis 1990

70 rue des Bains - 14510 HOULGATE  
02 31 24 73 71



## RESTAURANT HOULGATE

34 Rue du Général Leclerc  
Réservation au 02 31 24 82 25

# Balade au cœur d'un patrimoine unique



[@villededivesurmerofficiel](https://www.facebook.com/villededivesurmerofficiel)  
[www.dives-sur-mer.fr](http://www.dives-sur-mer.fr)

 Dives sur Mer  
NORMANDIE

Rue Général de Gaulle, 14160 Dives-sur-Mer  
02 31 28 12 50  
[mairie@dives-sur-mer.fr](mailto:mairie@dives-sur-mer.fr)

# Lycée professionnel Jean Jooris



 **Adresse postale :**  
Rue Salvador Allende  
BP 20042 - 14162 - Dives sur mer

 **Tél. :** 02 31 91 04 38

 **Adresse mail :** [ce.0141599m@ac-normandie.fr](mailto:ce.0141599m@ac-normandie.fr)

- **Direction :**  
Franck Valentiny – Morgane Teeluckdharry
- **Secrétariat :**  
Frédéric Duval – Christelle Ménager
- **Secrétariat général :**  
Anne Renaut – Christelle Giffaut
- **Vie scolaire & Internat :**  
Isabelle Olivier – Anthony Lemarié
- **Directeur Délégué aux formations :**  
Nicolas Hutrel / Assistant : Denis Allain
- **Responsable du bureau des entreprises :**  
David Bordaraud



Accédez  
à notre site  
internet



Retrouvez  
notre brochure  
en ligne



**AUTO PRIMO**  
1000 ARTISANS GARAGISTES

**GARAGE DE LA VIGNERIE**  
Atelier mécanique

ZAC de la Vignerie  
14160 DIVES SUR MER  
Tél. 02 31 24 10 10  
garagedelavignerie@outlook.fr

**CENTRE SPORTIF DE NORMANDIE**

Route de la Vallée  
14510 Houlgate  
Tél. 02 31 28 80 00  
www.sport-normandie.fr

**Le Bouche à Oreille**

RESTAURANT LE BOUCHE À OREILLE

02 31 91 26 80  
10 avenue des Dunettes, 14390 Cabourg  
www.boucheaoreille-cabourg.fr  
contact@boucheaoreille-cabourg.fr

**NORMANET**  
Propreté & Espaces verts

02 31 24 18 18  
www.normanet.net  
Dives-sur-Mer

SI SERVICES à LA PERSONNE 50%

**DIVES Evasion**

Location / Vente de vélos  
Réparations (scooter, quad...)

144 Avenue des Résistants  
14160 DIVES-SUR-MER  
Tél. 06 79 33 49 53  
www.dives-evasion.fr

**Thierry Ramard**  
Au Pied des Marais  
- Cuisine Gastronomique -

26, avenue du Président René Coty  
Le Home Varaville 14390 VARAVILLE  
Tél : 02 31 91 27 55 • au-pied-des-marais@orange.fr

**L'EMBARCADÈRE**  
RESTAURANT • CABOURG

Moules frites, pâtes fraîches maison  
Spécialité de fruits de mer, crêpes, glaces et cocktails

33 avenue de la Mer - 14390 CABOURG  
02 31 24 08 33 - www.embarcadere-cabourg.fr

**LE BISTROT DES ARTS**  
Bar Brasserie Tapas

4 Avenue Cmtt Bertaux Levillain  
14390 CABOURG  
02 31 91 56 53

FOOD DRINKS

## Sommaire

- Présentation de notre établissement ..... p. 02-03
- L'organigramme de nos formations ..... p. 04
  
- 🕒 **Les formations** ..... p. 05
- 📁 • 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers ..... p. 06
- 🏠 • CAP Cuisine ..... p. 08
- BAC PRO Cuisine ..... p. 10
- CAP CSHCR  
Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant ..... p. 12
- BAC PRO CSR  
Commercialisation et services en restauration ..... p. 14
- 🏗️ • BAC PRO MP3D  
Modélisation et prototypage 3 dimension ..... p. 16
- ✂️ • CAP Métallier ..... p. 18
- BAC PRO OBM  
Ouvrages du bâtiment : métallerie ..... p. 20
- Certificat de spécialisation Technicien de soudage ..... p. 22
- 🏢 • BAC PRO ERA  
Étude et réalisation d'agencement ..... p. 24
- 🏠 • BAC PRO HPS  
Hygiène, propreté et stérilisation ..... p. 26
  
- 🕒 **La vie au lycée** ..... p. 29
- L'espace foyer, le CDI et lieu de vie ..... p. 30
- Mobilité, Ouverture internationale ..... p. 31
- Association sportive ..... p. 31
- Projets et réalisations ..... p. 32
- Le cadre de vie ..... p. 33-35
- Renseignements pratiques ..... p. 37
  
- Remerciements ..... p. 38



## Les formations proposées



3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers



Filière de l'Hôtellerie & Restauration



Filière de la Modélisation et du Prototypage 3D



Filière de la Métallerie



Filière de l'Agencement



Filière de la Propreté

## Présentation de notre établissement

**Dives-sur-Mer :**  
une ville entre terre et mer

Située à l'embouchure de la Dives, entre les collines du Pays d'Auge et les marais, la cité de Dives était connue comme une cité ouvrière entourée de stations balnéaires (Cabourg, Houlgate, Deauville). Aujourd'hui, la ville trouve son équilibre entre mer et terre en développant des activités autour du commerce, de l'industrie et du tourisme.



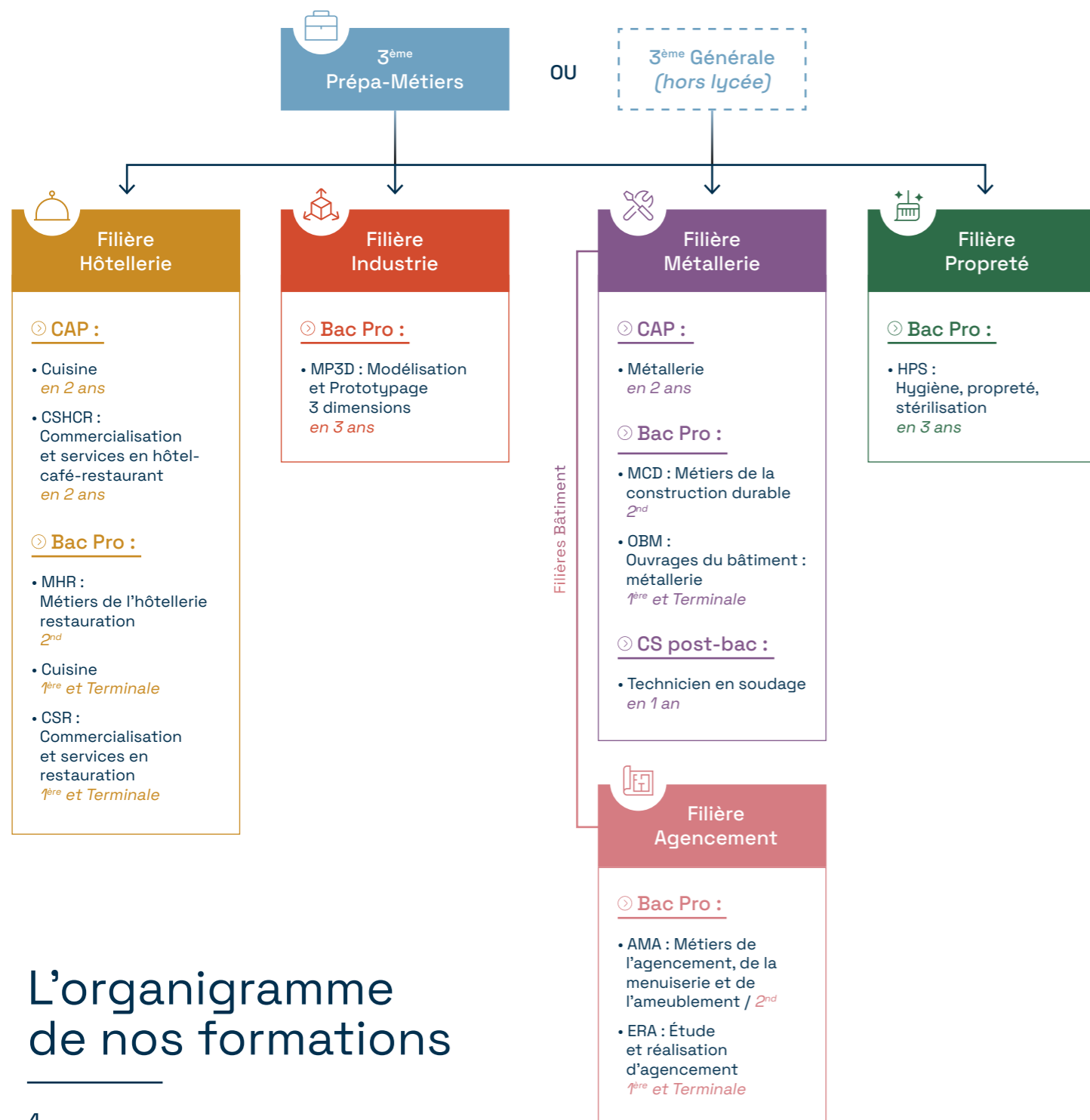
**Le Lycée Professionnel Jean Jooris :**  
un lieu de formation d'excellence

Le lycée Professionnel Jean Jooris, du nom de l'inspecteur à l'origine de sa construction en 1973, se situe aux portes de la ville. Il offre à ses usagers et personnels un espace de vie spacieux et convivial. Ses installations ont fait l'objet d'importantes rénovations ces dernières années à l'initiative de la Région Normandie pour en faire un lieu de formation doté d'équipements de pointe, adaptés aux enjeux économiques du territoire.

Depuis la classe de 3<sup>ème</sup> dite « prépa-métiers » jusqu'aux Baccalauréats professionnels, les élèves s'inscrivent dans un parcours de réussite (personnelle, professionnelle, sociale) leur permettant d'envisager sereinement une insertion professionnelle, des poursuites d'études supérieures et de prendre pleinement leur place de citoyen.

L'ensemble des personnels et des services est mobilisé pour accompagner chaque jour nos jeunes dans un environnement convivial et propice au développement de la culture et du vivre ensemble. Nous remercions l'ensemble des entrepreneurs qui nous font confiance au quotidien et nous ont permis l'édition de cette brochure.





## L'organigramme de nos formations



# Les formations

du Lycée professionnel Jean Jooris



# 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers

• Une classe de troisième spécifique qui aide les élèves à découvrir différents métiers et à préparer leur orientation vers la voie professionnelle.

## Effectifs

24 élèves

## Qualités requises

Avoir des motivations autour d'un projet d'orientation vers la voie professionnelle.

## Description

La classe de troisième « prépa-métiers » a pour objectif de faire découvrir aux 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 soit sous statut scolaire, soit en apprentissage.



5

5 semaines de stage en entreprise

1/2

1 demi-journée d'atelier par semaine

## Finalités

Accueillir les élèves relevant de la grande difficulté scolaire ou présentant des troubles cognitifs ou du comportement.

Construire son projet personnel et professionnel.

Développer des compétences psychosociales autour des projets de classe (concours C<sup>g</sup>énial)

Finaliser le choix d'un parcours de formation.

Consolider les apprentissages fondamentaux pour passer le Diplôme National du Brevet (DNB) série professionnelle à l'issue de la classe de troisième.

Bénéficier d'une bonification dans le cadre des procédures d'orientation.



## Contenu de la formation

### Enseignement Général

- Français
- Histoire/Géographie/EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Enseignements de sciences et technologie
- Anglais + Initiation à l'Italien en 3<sup>ème</sup>
- Enseignements artistiques
- Éducation physique et sportive

### Enseignement Professionnel

- Enseignement de découverte professionnelle des métiers et des formations professionnelles

## Examen

### Diplôme National du Brevet (DNB) série professionnelle à l'issue de la classe de 3<sup>ème</sup> :

- Contrôle continu sur l'année scolaire de 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers

### Épreuves ponctuelles en fin d'année :

- Français
- Mathématiques
- Histoire Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Sciences
- Oral du DNB





# ➤ CAP Cuisine

• Certificat d'Aptitude Professionnelle à effectuer en 2 ans

## Effectifs

- 12 élèves en 1<sup>ère</sup> année (CAP 1)
- 12 élèves ou apprentis en 2<sup>ème</sup> année (CAP 2)

## Qualités requises

Être passionné par la gastronomie, avoir une bonne résistance physique, être rigoureux, organisé et capable de travailler en équipe sous pression. La créativité et le sens du goût sont aussi des atouts essentiels.

## Description

Le CAP Cuisine est une formation professionnelle de 2 ans qui permet d'acquérir les bases de la cuisine : techniques culinaires, gestion des stocks et respect des règles d'hygiène. Les élèves apprennent à préparer des entrées, plats et desserts, en travaillant différents modes de cuisson et de dressage. Ce diplôme ouvre les portes des restaurants, hôtels et collectivités, avec des possibilités d'évolution vers des postes de chef ou de spécialisation.



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

**14** Statut scolaire : période de 14 semaines de formation en entreprise réparties sur les 2 années.

**12** Statut apprenti : 12 semaines par an de formation au lycée.

## Finalités

Réaliser des plats et utiliser différentes techniques de production culinaire.

Les élèves développent les compétences culinaires et approfondissent leur connaissance des produits.

En deux ans, ils sont formés à la réalisation de mets, de l'entrée au dessert et au dressage d'une assiette, en appliquant des techniques professionnelles ; ils sont capables d'élaborer un menu et d'être au contact avec la clientèle.

Les enseignements sur la conception culinaire sont accompagnés de l'acquisition de la maîtrise des approvisionnements et des stocks ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.



## Contenu de la formation

### ⊕ Enseignement Général

- Français
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⊕ Enseignement Professionnel

- Enseignement professionnel (cuisine)
- Co-intervention Ens. Pro. et Français
- Co-intervention Ens. Pro. et Mathématiques
- Réalisation d'un chef-d'œuvre
- Prévention-santé-environnement

## Examen

⊕ **C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnelle), diplôme d'étude de niveau 5.** L'ensemble des épreuves est présenté en contrôles en cours de formation (CCF).





# ➤ BAC PRO Cuisine

- Diplôme professionnel de niveau 4
- 2<sup>nd</sup>e Métiers de l'hôtellerie restauration

## Effectifs

24 élèves

## Qualités requises

Aimer l'art culinaire, avoir une bonne endurance physique, faire preuve de rigueur et d'organisation, tout en étant capable de travailler efficacement en équipe, même sous pression. La créativité et la précision sont des qualités indispensables.

## Description

Le BAC PRO Cuisine forme des professionnels capables de réaliser, dresser et envoyer des plats en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il développe des compétences en techniques culinaires, gestion des stocks et relation client. La formation allie théorie et pratique avec des stages en entreprise. Elle permet d'intégrer directement le monde du travail ou de poursuivre en BTS Hôtellerie-Restauration.



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

**3** Durée :  
3 ans ou 2 ans pour les élèves  
déjà titulaires d'un CAP.

**20** Statut scolaire :  
périodes de 20 semaines  
minimum de formation en  
entreprise.

Statut apprenti : à partir de  
la classe de 1<sup>ère</sup> (en fonction  
des résultats scolaires).

## Finalités

Acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...).

L'élève apprend à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha, et à dresser les assiettes. Il est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

En cours de gestion, il approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs...) et commerciales (élaboration d'une carte).

La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il devra assimiler et mettre en œuvre.

Pendant le stage, l'élève produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).



## Contenu de la formation

### ⊙ Enseignement Général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Langue vivante Anglais et Espagnol
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⊙ Enseignement Professionnel

- Ens. Pro. et Français en co-intervention
- Ens. Pro et Mathématiques en co-intervention
- Projet
- Prévention-santé-environnement
- Economie-gestion

## Examen

- ⊙ **BAC PRO (Baccalauréat Professionnel), diplôme d'étude de niveau 4**
- ⊙ **Contrôle en cours de Formation (CCF)** et épreuves ponctuelles en fin de Terminale.

## Poursuites d'études

- **CS (ex MC) desserts de restaurant**
- **BP arts de la cuisine**
- **BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire**



## ➤ CAP CSHCR

- Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant

### Effectifs

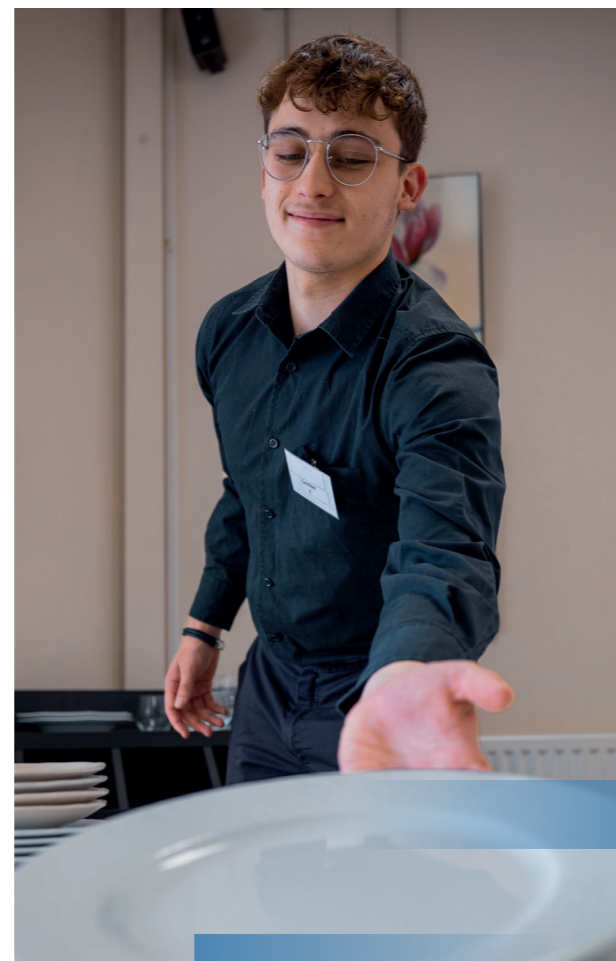
- 12 élèves en 1<sup>ère</sup> année (CAP 1)
- 12 élèves ou apprentis en 2<sup>ème</sup> année (CAP 2)

### Qualités requises

Avoir le sens du service, être souriant et courtois, savoir travailler en équipe et gérer le stress. La rigueur, la rapidité d'exécution et une bonne présentation sont également essentielles pour garantir la satisfaction des clients.

### Description

Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant forme aux métiers de l'accueil, du service en salle et de la relation client. Il développe des compétences en prise de commande, mise en place et entretien des espaces de restauration. La formation alterne cours théoriques et stages en entreprise. Elle permet d'intégrer rapidement le secteur de l'hôtellerie-restauration ou de poursuivre en BAC PRO.



### Organisation des études et des périodes en entreprises :

**14** Statut scolaire :  
période de 14 semaines  
de formation en entreprise  
réparties sur les 2 années.

**12** Statut apprenti : 12 semaines  
par an de formation au lycée.

### Finalités

Contribuer au bien-être de la clientèle française et étrangère de l'établissement (hôtel, café-brasserie ou restaurant) dans lequel ils/elles exerceront.

L'élève apprend à réaliser des prestations de services, à accueillir les clients, leur présenter les supports de vente et les informer sur les prestations ; contribuer à la vente, prendre les commandes et les transmettre, servir les plats et les boissons...

Les élèves sont également formés à la gestion des stocks, des approvisionnements et au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

En hôtellerie, ils apprennent à mettre en place le chariot d'étage, les petits-déjeuners, faire un lit ou une chambre, nettoyer une salle de bains.



### Contenu de la formation

#### Ⓢ Enseignement Général

- Français
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

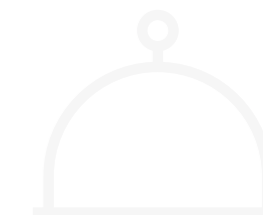
#### Ⓢ Enseignement Professionnel

- Enseignement professionnel (service en restauration)
- Co-intervention Ens. Pro. et Français
- Co-intervention Ens. Pro et Mathématiques
- Réalisation d'un chef-d'œuvre
- Prévention-santé-environnement

### Examen

#### Ⓢ C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnelle), diplôme d'étude de niveau 5.

L'ensemble des épreuves est présenté en contrôles en cours de formation (CCF).





# ➤ BAC PRO CSR

- Commercialisation et services en restauration
- Diplôme professionnel de niveau 4
- 2<sup>nd</sup>e Métiers de l'hôtellerie restauration

## Effectifs

12 élèves

## Qualités requises

Avoir le sens de l'accueil et du service, être dynamique, souriant et courtois. Savoir travailler en équipe, gérer le stress et s'adapter aux besoins des clients. La rigueur, la rapidité et une bonne présentation sont également essentielles pour assurer une prestation de qualité.

## Description

Le BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration forme aux métiers du service en salle, de la relation client et de la gestion des espaces de restauration. Il permet d'acquérir des compétences en prise de commande, service des plats et boissons, et gestion d'équipe. La formation alterne cours théoriques et stages en entreprise, ouvrant des débouchés vers l'emploi ou la poursuite d'études en BTS Hôtellerie-Restauration.



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

**3** Durée :  
3 ans ou 2 ans pour les élèves  
déjà titulaires d'un CAP.

**20** Statut scolaire :  
périodes de 20 semaines  
minimum de formation en  
entreprise.

Statut apprenti : à partir de  
la classe de 1<sup>ère</sup> (en fonction  
des résultats scolaires).

## Finalités

Accueillir de la clientèle dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel...

La formation prépare l'élève à organiser un espace de restauration (salle, bar, salon...), à organiser le service de restauration.

Les enseignements développent les compétences dans les techniques de communication, commerciales et de relation avec les fournisseurs et la clientèle : réservation de la table, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons afin stimuler les ventes.

L'élève apprend à préparer des commandes, stocker des produits. Il est formé à calculer le coût des produits, le coût de revient, à analyser les ventes.

Les enseignements en langues étrangères lui donnent le savoir-faire pour accueillir les clients étrangers, voire d'exercer son métier à l'international.



## Contenu de la formation

### ⌚ Enseignement Général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Langue vivante Anglais et Espagnol
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⌚ Enseignement Professionnel

- Enseignement professionnel (service en restauration)
- Ens. Pro. et Français en co-intervention
- Ens. Pro et Mathématiques en co-intervention
- Projet
- Prévention-santé-environnement
- Economie-gestion

## Examen

⌚ **BAC PRO (Baccalauréat Professionnel), diplôme d'étude de niveau 4.**

⌚ **Contrôle en cours de Formation (CCF)** et épreuves ponctuelles en fin de Terminale.

## Poursuites d'études >

- **BP arts du service et commercialisation en restauration**
- **CS (ex MC) barman**
- **CS (ex MC) sommelier**
- **CS (ex MC) organisateur de réceptions**
- **BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration**
- **BTS management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement**



# ➤ BAC PRO MP3D

- Modélisation et prototypage 3 dimensions

## Effectifs

12 élèves

## Qualités requises

Rigoureux et précis dans le travail, curieux du fonctionnement des objets et des systèmes techniques, créatifs, aptitudes à travailler sur des logiciels complexes et en équipes, bonnes notions de mathématiques, facilités à communiquer, bonne visualisation des objets dans l'espace.

## Description

Le BAC PRO Modélisation et Prototypage 3D forme aux métiers de la conception et de la réalisation de prototypes. Il développe des compétences en conception, en modélisation numérique et en production de documents techniques (logiciels CAO, impression 3D). La formation allie théorie et pratique avec des périodes en entreprise. Elle ouvre des débouchés dans l'industrie du design, de l'ingénierie ou vers une poursuite d'études.



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

- 3** Durée :  
3 ans ou 2 ans pour les élèves déjà titulaires d'un CAP.
- 20** Statut scolaire :  
périodes de 20 semaines minimum de formation en entreprise.

## Finalités

Participer à un projet de conception en analysant, exploitant, vérifiant des données et en proposant des solutions.

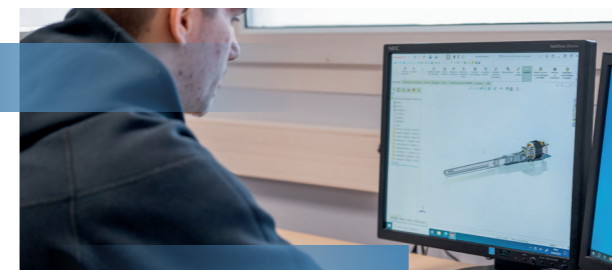
Élaborer à l'aide d'un outil numérique tout ou partie d'une solution technique sous la forme d'une maquette numérique 3D et être capable ensuite de l'exploiter pour produire des éléments en vue d'une réalisation ou d'une communication.

Planifier et organiser un travail, gérer des données numériques en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise,

Le titulaire de ce baccalauréat professionnel participe pleinement à la vie d'un bureau d'étude et collabore avec l'ensemble des acteurs associés à la réalisation du projet (client, commerciaux, fabricant, sous-traitant).

Il peut exploiter ses compétences dans un bureau d'étude dans les champs de :

- l'industrie mécanique,
- l'industrie automobile,
- la maintenance industrielle,
- l'industrie agroalimentaire,
- le machinisme agricole,
- l'industrie aéronautique et spatiale,
- la construction navale,
- l'industrie chimique,
- pétrochimique et pharmaceutique,
- le médical et paramédical,
- l'industrie de production d'énergie,
- le prototypage rapide et activités de Fablab,
- le mobilier industriel et grand public,
- les équipements sportifs,
- le design et métiers d'arts,
- l'horlogerie et la bijouterie, ...



## Contenu de la formation

### ⊙ Enseignement Général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⊙ Enseignement Professionnel

- Enseignement professionnel (conception, calcul mécanique, modélisation, prototypage, documentation technique)
- Ens. Pro. et Français en co-intervention
- Ens. Pro et Mathématiques en co-intervention
- Projet
- Prévention-santé-environnement
- Economie-gestion

## Examen

- ⊙ **BAC PRO (Baccalauréat Professionnel), diplôme d'étude de niveau 4.**
- ⊙ **Contrôle en cours de Formation (CCF)** et épreuves ponctuelles en fin de Terminale.

## Poursuites d'études >

- **BTS conception des produits industriels**
- **BTS conception et industrialisation en microtechniques**
- **BTS conception des processus de réalisation de produits option A production unitaire**
- **BTS conception des processus de réalisation de produits option B production sérielle**
- **BTS construction et aménagement de véhicules**
- **BTS europlastics et composites option conception outillage**
- **BTS assistance technique d'ingénieur**
- **BTS conception des processus de découpe et d'emboutissage**



# ➤ CAP Métallier

• Certificat d'Aptitude Professionnelle à effectuer en 2 ans

## Effectifs

- 12 élèves en 1<sup>ère</sup> année (CAP 1)
- 12 élèves ou apprentis en 2<sup>ème</sup> année (CAP 2)

## Qualités requises

Avoir une bonne vision de l'espace, posséder une habileté manuelle, goût du travail en équipe, sens de la rigueur et de la précision, bon niveau en calcul.

## Description

Le CAP Métallier forme des professionnels capables de fabriquer, assembler et poser des ouvrages métalliques comme des structures, des portails ou des escaliers. Il développe des compétences en découpe, soudure, assemblage et lecture de plans. La formation alterne enseignements théoriques et pratiques avec des périodes de formation des stages en entreprise. Elle permet une insertion rapide dans le secteur du bâtiment et de l'industrie ou une poursuite d'études en BAC PRO ou en mention complémentaire.



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

**14** Statut scolaire : période de 14 semaines de formation en entreprise réparties sur les 2 années.

**12** Statut apprenti : 12 semaines par an de formation au lycée.

## Finalités

Exécuter la fabrication, la pose et la maintenance des ouvrages métalliques du bâtiment

Assurer la communication et la préparation d'une intervention

Réaliser son intervention, utiliser des échafaudages

Déterminer des quantités de matériaux et d'éléments

Décoder un dossier technique

Sécuriser et mettre en œuvre un ouvrage courant

Réaliser son intervention, utiliser des échafaudages

Réaliser la dépose, la mise en œuvre



## Contenu de la formation

### ⊙ Enseignement Général

- Français
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⊙ Enseignement Professionnel

- Enseignements professionnels
- Co-intervention Ens. Pro. et Français
- Co-intervention Ens. Pro et Mathématiques
- Réalisation d'un chef-d'œuvre
- Prévention-santé-environnement

## Examen

⊙ **C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnelle), diplôme d'étude de niveau 5.** L'ensemble des épreuves est présenté en contrôles en cours de formation (CCF).





# ➤ BAC PRO OBM

- Ouvrages du bâtiment : Métallerie
- 2<sup>nd</sup>e des Métiers de la construction durable

## Effectifs

12 élèves

## Qualités requises

Être précis, rigoureux et habile de ses mains. Savoir lire des plans, maîtriser la soudure et l'assemblage, et respecter les consignes de sécurité. Autonomie, travail en équipe et bonne condition physique sont essentiels.

## Description

Le BAC PRO Ouvrages du Bâtiment : Métallerie forme des professionnels capables de concevoir, fabriquer et installer des structures métalliques comme des escaliers, garde-corps ou charpentes. Il développe des compétences en lecture de plans, traçage, découpe, soudure et assemblage, tout en respectant les normes de sécurité. La formation comprend des cours théoriques et des périodes en entreprise, offrant une insertion rapide dans le secteur du bâtiment ou une poursuite d'études en BTS ou Certificat de Spécialisation.



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

**3** Durée : 3 ans ou 2 ans pour les élèves déjà titulaires d'un CAP.

**20** Statut scolaire : périodes de 20 semaines minimum de formation en entreprise.

Statut apprenti : à partir de la classe de 1<sup>ère</sup> (en fonction des résultats scolaires).

## Finalités

Prendre en charge la fabrication et la pose d'ouvrage métallique du bâtiment : charpentes, planchers, ossatures... ou de l'enveloppe du bâtiment : fenêtres, portes, parties de toiture... ou des ouvrages de distribution et de protection comme les cloisons, garde-corps... ou encore des aménagements extérieurs ou intérieurs : mobilier urbain, escaliers, cages d'ascenseur...

Acquérir les différentes techniques et méthodes pour exploiter les études de travaux et gérer le suivi de réalisation.



## Contenu de la formation

### ⊙ Enseignement Général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⊙ Enseignement Professionnel

- Enseignements professionnels
- Ens. Pro. et Français en co-intervention
- Ens. Pro et Mathématiques en co-intervention
- Projet
- Prévention-santé-environnement
- Economie-gestion

## Examen

⊙ **BAC PRO (Baccalauréat Professionnel), diplôme d'étude de niveau 4.**

⊙ **Contrôle en cours de Formation (CCF)** et épreuves ponctuelles terminales en fin de Terminale.

## Poursuites d'études

- CS serrurier
- CS technicien en soudage
- CS technicien en tuyauterie
- BTS architectures en métal : conception et réalisation
- BTS enveloppe des bâtiments : conception et réalisation
- BTS management économique de la construction



## CS Technicien de soudage

- Certificat de spécialisation en 1 an
- Post-Bac

### Effectifs

10 élèves et apprentis

### Qualités requises

Être précis, rigoureux et avoir une bonne habileté manuelle. Maîtriser les différentes techniques de soudage et savoir lire des plans techniques. Avoir une bonne condition physique, respecter strictement les consignes de sécurité et être capable de travailler en équipe ou en autonomie.

### Description

Le Certificat de Spécialisation Technicien de Soudage forme des professionnels experts dans l'assemblage et la réparation de structures métalliques par soudure. Il permet d'acquérir une maîtrise avancée des procédés de soudage (TIG, MIG, arc, AEEE), du contrôle qualité et de l'interprétation de plans. La formation allie théorie et pratique avec des mises en situation réelles en atelier ou en entreprise, facilitant une insertion rapide dans l'industrie métallurgique et la construction.



### Organisation des études :

**1** Durée : formation en 1 an pour les élèves et apprentis.

**14** Statut apprenti : 14 semaines de PFMP\* sous statut scolaire.

\*Périodes de Formation en Milieu Professionnel

### Finalités

En atelier et sur chantier, en France ou à l'international, le ou la titulaire du certificat de spécialisation «technicien(ne) de soudage» réalise en autonomie des soudures.

Son intervention est manuelle ou à l'aide de machines à commande numérique voire des robots.

Ses activités consistent à préparer les éléments à souder, à mettre en place les éléments de protection, à procéder au soudage et à réaliser la maintenance des équipements liés au soudage.

Il ou elle utilise l'outil informatique pour calculer les paramètres de soudage.

Il ou elle connaît les paramètres qui ont une incidence sur la qualité. Il ou elle connaît les actions de contrôle, les actions correctives.

Avec de l'expérience, il ou elle peut évoluer vers des fonctions de chef d'équipe, chef d'atelier, chef de chantier.

Il ou elle travaille dans tous types d'entreprises artisanales, industrielles (PME, grandes entreprises).

Les débouchés se trouvent dans les secteurs du bâtiment et des travaux publics, de la construction aéronautique et spatial, ferroviaire, navale et maritime, de l'industrie sidérurgique, nucléaire et énergétique, pétrolière...



### Contenu de la formation

#### ⊙ Enseignement Général

- Langue vivante Anglais

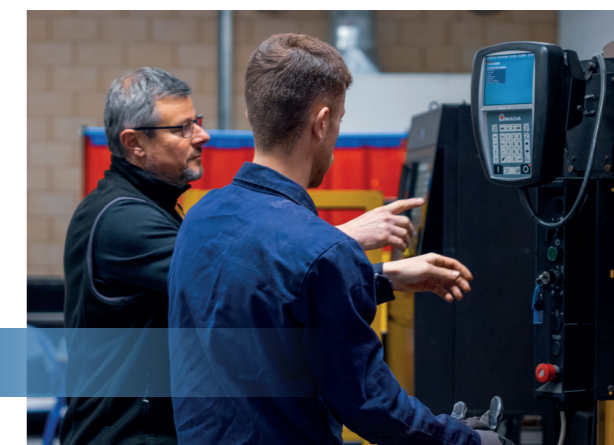
#### ⊙ Enseignement Professionnel

- Enseignements professionnels (soudure, technologie)
- Prévention-santé-environnement

### Examen

⊙ 2 épreuves en contrôle en cours de formation,

⊙ 1 épreuve ponctuelle en fin d'année





# ➤ BAC PRO ERA

- Étude et Réalisation d'Agencement
- 2<sup>nd</sup>e des métiers de l'Agencement, de la Menuiserie et de l'Ameublement

## Effectifs

15 élèves

## Qualités requises

Avoir une bonne vision de l'espace, avoir du goût pour la précision, l'esthétique et les arts appliqués. Avoir le sens des responsabilités, savoir suivre les règles de sécurité.

## Description

Le BAC PRO Étude et Réalisation d'Agencement forme des professionnels capables de concevoir, fabriquer et installer des aménagements intérieurs et extérieurs (mobilier, cloisons, habillages muraux). Il développe des compétences en dessin de génie civil, dans le choix des matériaux, des assemblages et la pose, tout en respectant les normes de qualité et de sécurité. La formation comprend des cours théoriques et des périodes en entreprise, offrant des débouchés dans l'agencement, la menuiserie ou une poursuite d'études en BT



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

**3** Durée :  
3 ans ou 2 ans pour les élèves déjà titulaires d'un CAP menuiserie.

**20** Statut scolaire :  
périodes de 20 semaines minimum de formation en entreprises.

Statut apprenti : à partir de la classe de 1<sup>ère</sup> (en fonction des résultats scolaires).

## Finalités

L'élève est formé à réaliser des agencements d'ouvrages et des d'aménagements extérieurs et intérieurs en respectant le volet architectural et décoratif du projet.

Les connaissances acquises au cours de la formation permettent à l'élève de participer à la finalisation de l'étude esthétique et à la définition d'un projet.

Il apprend à préparer la réalisation technique d'un projet multi matériaux à partir des concepts dans le respect des normes de l'agencement et du cahier des charges architectural.

Les enseignements du bac pro lui donnent les capacités pour organiser, planifier, animer et gérer le suivi de la mise en œuvre sur chantier avec l'intervention de plusieurs corps d'état.



## Contenu de la formation

### ⌚ Enseignement Général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⌚ Enseignement Professionnel

- Enseignement professionnel (modélisation, menuiserie)
- Ens. Pro. et Français en co-intervention
- Ens. Pro et Mathématiques en co-intervention
- Projet
- Prévention-santé-environnement
- Economie-gestion

## Examen

⌚ **BAC PRO (Baccalauréat Professionnel), diplôme d'étude de niveau 4.**

⌚ **Contrôle en cours de Formation (CCF)** et épreuves ponctuelles terminales en fin de Terminale.

## Poursuites d'études

- **BTS conseil et commercialisation de solutions techniques**
- **BTS étude et réalisation d'agencement**
- **BTS développement et réalisation bois**
- **BTS management économique de la construction**
- **BP Menuiserie**
- **DN MADE diplôme national des métiers d'art et du design**



# ➤ BAC PRO HPS

• Hygiène, Propreté et Stérilisation

Effectifs

12 élèves

## Qualités requises

- Rigueur et minutie
- Sens des responsabilités
- Autonomie, Organisation et Discrétion

## Description

Le BAC PRO Hygiène, Propreté, Stérilisation forme des professionnels spécialisés dans l'entretien des locaux, la désinfection et la stérilisation en milieu hospitalier ou industriel. Il développe des compétences en gestion des protocoles d'hygiène, utilisation de matériels spécifiques et respect des normes de sécurité. La formation comprend des cours théoriques, pratiques, et des périodes de formation en entreprise, permettant une insertion rapide dans le secteur de la propreté ou une poursuite d'études en BTS.



## Organisation des études et des périodes en entreprises :

**3** Durée :  
3 ans ou 2 ans pour les élèves déjà titulaires d'un CAP menuiserie.

**20** Statut scolaire :  
périodes de 20 semaines minimum de formation en entreprises.

Statut apprenti : à partir de la classe de 1ère (en fonction des résultats scolaires).

## Finalités

Organiser des activités de nettoyage, de désinfection et de stérilisation.

Acquérir des connaissances en microbiologie appliquée, en technologies appliquées aux secteurs de la propreté, du nettoyage et de la stérilisation.

Élaborer et/ou mettre en œuvre des procédures et des modes opératoires : maîtrise des techniques d'entretien courant et de remise en état y compris en milieux sensibles, maîtrise des opérations de stérilisation et de traçabilité.

Planifier des opérations de nettoyage, de stérilisation d'équipements médicaux.

Coordonner les activités d'une équipe et contrôler les opérations.

Communiquer en situation professionnelle.

Les enseignements de ce bac pro prennent en compte la connaissance de l'entreprise et/ou du contexte professionnel et économique, les réglementations et normes en vigueur, la santé et la sécurité au travail, la qualité, le développement durable.



## Contenu de la formation

### ⊙ Enseignement Général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

### ⊙ Enseignement Professionnel

- Enseignements professionnels
- Ens. Pro. et Français en co-intervention
- Ens. Pro et Mathématiques en co-intervention
- Projet
- Prévention-santé-environnement
- Economie-gestion

## Examen

⊙ **BAC PRO (Baccalauréat Professionnel), diplôme d'étude de niveau 4.**

⊙ **Contrôle en cours de Formation (CCF)** et épreuves ponctuelles terminales en fin de Terminale.

## Poursuites d'études

- BTS métiers des services à l'environnement
- DEAS diplôme d'état d'aide-soignant
- DEI diplôme d'état d'infirmier
- DEUST préparateur technicien en pharmacie






# ➤ La vie au lycée


à Jean Jooris


# L'espace foyer, le CDI et lieu de vie


## Un espace repensé

L'espace foyer, CDI et lieu de vie ont été entièrement repensés, aménagés et modernisés pour offrir des espaces de travail, de détente et de culture conviviaux et accueillants. Réalisé en concertation avec les élus du conseil de vie lycéenne et la maison des lycéens, les élèves bénéficient de l'accès à :

 Une salle de musculation

 Un foyer multimédia (sono, télé)

 Un espace de vente de boissons

 Une salle de musique

 Un centre d'éducation aux médias

 Un lieu de détente

 Babyfoot / Tennis de table



# Mobilité, Ouverture internationale

Afin d'inciter les jeunes à plus de mobilité, les élèves ont la possibilité d'effectuer les Périodes de formation en milieu professionnel sur tout le territoire national : les Alpes par exemple pour les sections de l'hôtellerie.

Fort de ses sections euro, des périodes de formation professionnelle sont proposées en partenariat avec différents partenaires : centres, entreprise, au niveau européen (Erasmus+)



# Association sportive

Une association sportive, sous la responsabilité des deux enseignants d'éducation Physique et Sportive, fonctionne activement au sein de l'établissement.

La situation géographique et les équipements de proximité permettent de proposer des activités de pleine air (VTT, Voile, natation) et les sports collectifs ou individuels (Futsal, Badminton, Basket). L'association sportive participe activement aux compétitions proposées dans le cadre de l'UNSS (raid, etc.)

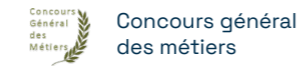




## Projets et réalisations

### Les compétences de nos élèves

Chaque année, toutes les filières participent à différentes manifestations pour valoriser les savoirs faire de nos élèves :



Concours général des métiers



Concours C'Génial



Championnat des meilleurs apprentis de France



Diner Spectacle



Actions contre la faim



Actions de développement durable (label E3d)



Actions culturelles (Théâtre)



Actions citoyennes (Mémoire, Laïcité)

## Le cadre de vie

### L'internat

- ⌚ 190 lits répartis dans des chambres de deux à quatre élèves
- ⌚ 30 VTT mis à disposition des élèves pour les temps libres
- ⌚ Sorties laser game, cinéma
- ⌚ Soirées à thème (Halloween, Nouvel an, Bal de fin d'année, Carnaval)





# Le cadre de vie

## L'accueil

Le lycée accueille 300 élèves (externes, internes et demi-pensionnaires), il s'inscrit dans tous les dispositifs d'inclusion et de mixité des publics

 Formation continue en intégration

 Formation d'apprenti en intégration

 Dispositif d'accueil d'élève allophone dans les formations

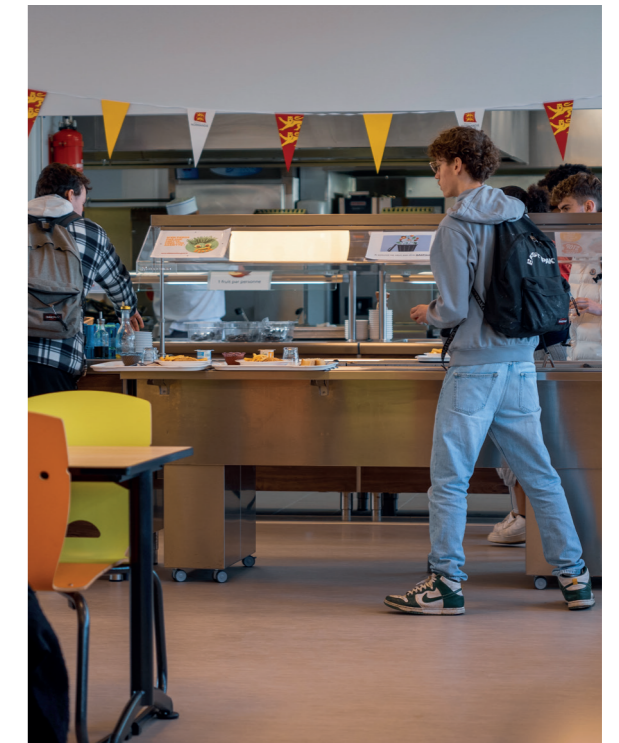
 Dispositif d'accueil d'élève en situation de handicap

## Horaires

Le lycée est ouvert du lundi 9h au vendredi 17h30



## Le restaurant scolaire





## Renseignement pratiques

### Restaurant pédagogique

- ⦿ Venez découvrir les réalisations de nos élèves en réservant votre déjeuner au restaurant d'application
- ⦿ Ouvert le mardi, mercredi, jeudi et vendredi



### Transport scolaire

Les transports sont organisés par les services de la Région Normandie et permettent à l'ensemble des élèves du département de rejoindre le lycée.

À NOTER : un départ quotidien de la gare routière de Caen et de Troarn.





## Remerciements

Sincères remerciements à l'ensemble des annonceurs. Grâce à leur précieux soutien, la réalisation de cette plaquette a été rendue possible. Leur engagement contribue activement à la réussite de nos projets et au rayonnement de notre établissement.

Un grand merci pour leur confiance et leur générosité.

Lycée  
professionnel  
Jean Jooris



Agence de communication  
de l'Enseignement

RÉALISATION - CONCEPTION - RÉGIE PUBLICITAIRE

Ekole - 3 rue du Devon B P 4407  
44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX  
02.40.29.73.73 - contact@ekole.fr

ekole.fr

**weldom**  
ensemble, c'est mieux



Décoration  
Bois  
Electricité

Quincaillerie  
Aliments chiens  
et chats

Sanitaire  
Outillage  
Services

SAV  
Motoculture  
Jardin

Centre commercial Géant Casino - DIVES-SUR-MER - 02.31.24.17.10

weldom-dives@orange.fr - www.weldom.fr



IMAGE - SON - MULTIMEDIA - ELECTROMENAGER

**COUILLARD s.a.r.l.**

Avenue des Résistants - Z.A.C. des Grands Prés  
14160 DIVES-SUR-MER - Tél. 02 31 28 02 79

Ouverture  
du lundi  
au samedi



Nous sommes  
relais colis

Fermé le mercredi matin

**HOULGATE** immobilier Dupont

19, rue du Général Lederc  
14510 Houlgate  
Tél. : 02 31 24 54 01  
fabien.dupont@houlgate-immobilier.fr

Comme Etienne,  
complète ton  
équipement grâce  
à **Eurolam** !

**EUROLAM**  
MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL  
POUR LA FORMATION



1<sup>ER</sup> DISTRIBUTEUR DE MATÉRIEL  
DANS LES LYCÉES ET CFA

eurolam-thiers.com



Plantes à massif,  
pépinières au



**Jardin de la Dives** **BRICOMARCHÉ**

• Animalerie (hors vivant)  
• Boutique cadeaux  
• Rayons Funéraires

• Deuils • Poterie  
• Motoculture

Piscine • Plein air • Bois  
Aménagement • Jardin

ZAC des Grands Prés - DIVES-SUR-MER - Tél. 02 31 24 36 00

**auto-école**

# Julien

DIVES SUR MER  
02 31 912 968

1, rue des Frères Manchon  
14160 DIVES-SUR-MER  
**02 31 91 29 68**  
autoecolejulien@gmail.com






**Le Bougnat**  
RESTAURANT



Une cuisine authentique et généreuse dans un cadre unique depuis plus de 34 ans

27, rue Gaston Manneville - 14160 DIVES-SUR-MER  
Tél. **02 31 91 06 13**

PARKING GRATUIT à 50 M.

RÉSERVATION EN LIGNE [WWW.BOUGNAT14.FR](http://WWW.BOUGNAT14.FR)



FAIT MAISON