

LYCEE DES METIERS AUGUSTE ESCOFFIER DE LA GASTRONOMIE ET DES ENERGIES

ESCOFFIER
LYCEE
ERAGNY/OISE

LYCEE DES METIERS AUGUSTE ESCOFFIER

académie Versailles
LYCÉE DES MÉTIERS

01 34 02 40 80



Madame, Monsieur,

Implanté depuis 1983 à Eragny sur Oise au sein de la communauté d'agglomération de Cergy-Pontoise, le lycée Auguste Escoffier en est devenu l'établissement d'enseignement professionnel de référence.

Seul lycée public du département du Val-d'Oise à proposer des formations dans le domaine de la Gastronomie, il forme également des élèves dans les métiers de l'Industrie (Transition Numérique et Energétique).

Chaque année, 600 lycéens, 100 apprentis et 40 adultes dans le cadre de la formation professionnelle, développent leur qualification, préparent leur insertion professionnelle ou poursuite d'études.

L'implication et la stabilité des équipes enseignantes et d'éducation, la qualité des plateaux techniques, les relations étroites tissées avec les entreprises partenaires, ont permis à notre établissement de devenir Lycée des Métiers depuis 2009. Ce label constitue la reconnaissance d'un savoir-faire et un dynamisme appréciés tant dans le monde de la formation que par les branches professionnelles.

Notre volonté d'accompagner tous les apprenants vers la réussite nous ont incité à ouvrir davantage encore notre lycée. Notre internat mixte accueille 50 élèves. Le dispositif ULIS accompagne les élèves en situation de handicap dans une démarche d'inclusion scolaire. De même, l'ouverture internationale est encouragée par des stages à l'étranger : l'Espagne, le Royaume Uni, la République Tchèque et l'Allemagne accueillent aujourd'hui nos élèves.

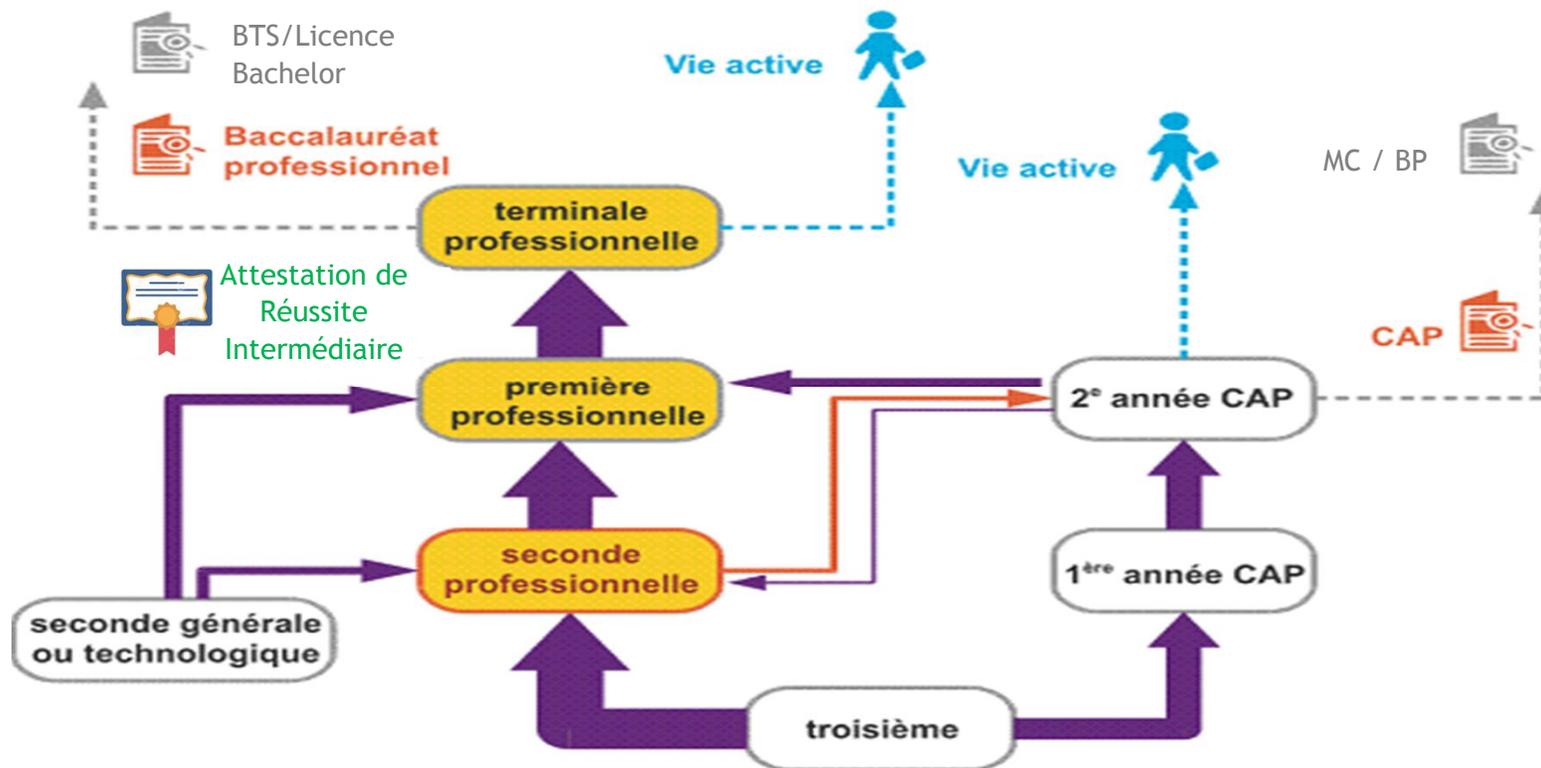
Découvrez l'ensemble des formations du lycée dans cette présentation.

Cordialement

Marie-Edith Elies, Lise Ferrandon, Anna Zagroun
Direction du Lycée Auguste Escoffier

PRESENTATION GENERALE

- ▶ Le lycée professionnel propose un enseignement permettant d'acquérir des compétences et des connaissances générales et professionnelles, dans divers secteurs et à différents niveaux de formation.
- ▶ L'enseignement dispensé poursuit deux finalités, **l'insertion professionnelle** et **la poursuite d'études**.
- ▶ Après la troisième, les élèves préparent:
 - ❖ un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) en deux ans
 - ❖ ou un baccalauréat professionnel en trois ans.

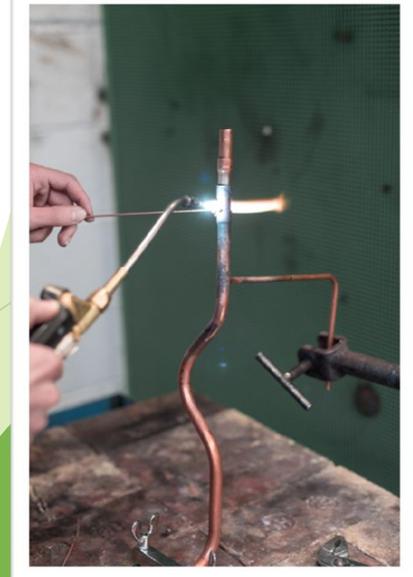


LE PÔLE INDUSTRIEL

PÔLE INDUSTRIEL

Les formations

- ▶ 9 classes de BAC PRO en 2022-2023:
 - ▶ Trois Secondes Famille de métiers TNE « des Transitions Numérique et Energétique »
 - ▶ Deux premières MELEC « Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés »
 - ▶ Une première MFER « Métiers du Froid et des Energies Renouvelable »
 - ▶ Deux terminales MELEC
 - ▶ Une terminale MFER



LA FAMILLE DE METIERS des TRANSITIONS NUMERIQUE ET ENERGETIQUE

- ▶ La famille de métiers est mise en place en classe de seconde de baccalauréat professionnel, dans le cadre de la transformation de la voie professionnelle. L'élève choisit une famille de métiers en seconde puis une spécialité de baccalauréat en classe de première et de terminale
- ▶ La classe de seconde « famille de métiers » doit permettre d'amorcer la professionnalisation du jeune en lui faisant acquérir des compétences professionnelles communes aux spécialités qui la constituent.
- ▶ L'organisation par famille de métiers en classe de seconde propose un cadre sécurisant et une orientation progressive. Cela permet aux élèves déjà déterminés de consolider leur choix et donne à ceux qui s'étaient construits une représentation erronée de leur futur métier l'opportunité de se diriger vers une spécialité de la famille correspondant le mieux à leurs aspirations.
- ▶ La famille des métiers est composée des spécialités de baccalauréats professionnels suivantes :
 - **baccalauréat professionnel métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (MELEC) ;**
 - **baccalauréat professionnel métiers du froid et des énergies renouvelables (MFER) ;**
 - baccalauréat professionnel installateur en chauffage, climatisation et énergies renouvelables (ICCER) ;
 - baccalauréat professionnel maintenance et efficacité énergétique (MEE) ;
 - baccalauréat professionnel systèmes numériques (SN)

Le baccalauréat professionnel

SPECIALITE MELEC

- ▶ Le/la titulaire de ce diplôme de niveau 4 met en œuvre et intervient sur les installations électriques et sur les réseaux de communication des domaines de la production, du transport, de la distribution, de la transformation et de la maîtrise de l'énergie électrique.
- ▶ Ce baccalauréat professionnel aborde toutes les compétences professionnelles liées au métier d'électrotechnicien depuis le point de production de l'énergie jusqu'aux utilisations.
- ▶ Durée de la formation : 3 ans
- ▶ Durée des stages : 22 semaines
- ▶ Disciplines :
 - ▶ Travaux pratiques en atelier
 - ▶ Technologie
 - ▶ Construction mécanique
 - ▶ Prévention Santé Environnement
 - ▶ Gestion
 - ▶ Enseignements Générales

SPECIALITE MFER

- ▶ Le/la titulaire du baccalauréat professionnel « MFER » intervient sur les installations frigorifiques et sur des systèmes thermodynamiques réversibles pour en assurer le montage, la mise en service, l'optimisation du fonctionnement et les opérations de maintenance.
- ▶ Il effectue son travail en prenant en compte les réglementations relatives à l'environnement, la qualité, la sécurité des personnes, des biens et l'efficacité énergétique. Il participe activement au respect de l'environnement en mettant en œuvre des systèmes de récupération de chaleur, des fluides frigorigènes respectueux de la couche d'ozone et sans impact sur le réchauffement climatique.
- ▶ Durée de la formation : 3 ans
- ▶ Durée des stages : 22 semaines
- ▶ Disciplines :
 - ▶ Travaux pratiques en atelier
 - ▶ Technologie
 - ▶ Construction mécanique
 - ▶ Prévention Santé Environnement
 - ▶ Gestion
 - ▶ Enseignements Générales

Après le bac: études et métiers

► Après le Bac professionnel issu de la famille des métiers TNE:

- ❖ s'insérer professionnellement,
- ❖ poursuivre sa formation initiale dans une formation complémentaire ou supérieure,
- ❖ évoluer vers des niveaux de qualification supérieure, notamment dans le cadre de la formation tout au long de la vie.

► Exemples de formations poursuivies :

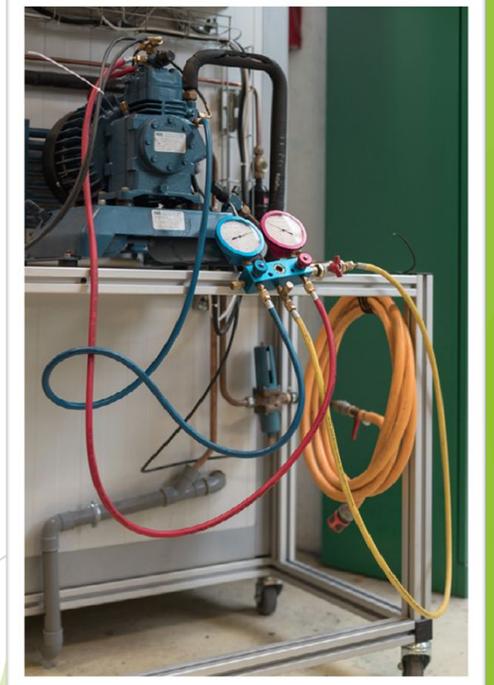
- ❖ BTS Fluides Energie Domotique option froid et conditionnement d'air
- ❖ BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (CRSA)
- ❖ BTS Contrôle industriel et régulation automatique
- ❖ BTS FED option DBC (domotique et bâtiments communicants)
- ❖ BTS Économie et Etudes du Bâtiment.
- ❖ BTS Electrotechnique

► Exemples de métiers correspondant aux débouchés des diplômes de la famille des métiers TNE :

- ❖ technicien(ne) frigoriste
- ❖ technicien(ne) entretien chauffage
- ❖ électricien(ne) ou électricien(ne) lignes et réseaux
- ❖ monteur-câbleur en équipements électriques ;
- ❖ technicien(ne) de maintenance en appareils électroménagers
- ❖ technicien(ne) en système de surveillance intrusion et de vidéo protection
- ❖ technicien(ne) de maintenance en électronique ou de maintenance en informatique

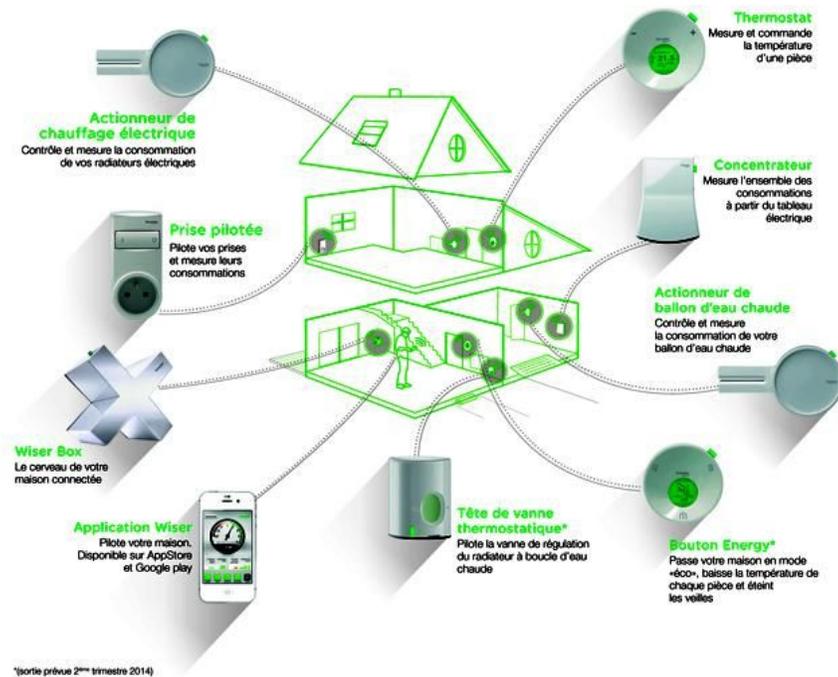
LES PLATEAUX TECHNIQUES

- ▶ Du matériel de dernière génération (automates programmables)
- ▶ Des systèmes très variés en MELEC (traitement de surface, palan, monte charge,)
- ▶ Des systèmes grandeur nature en froid et conditionnement d'air (chambres froides positives, négatives, des split system, vitrines réfrigérées, adoucisseur d'eau....)



Le chalet connecté :

Afin d'avoir la notion d'éco-quartier la plus complète possible, un logement connecté est installé dans l'atelier seconde. Il devra comprendre outre la partie électrique, 1 ballon d'eau chaude, un évier et une évacuation d'eau, une climatisation.



LE PÔLE GASTRONOMIE

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light lime to dark forest green. These shapes are primarily located on the right side of the frame, with some extending towards the left. The overall aesthetic is clean and modern.

C
O
L
L
E
G
E



CAP



BAC
PRO



CUISINE



COMMERCIALISATION
EN SERVICE CAFE
HOTEL ET
RESTAURANT



PÂTISSERIE



FAMILLE DES METIERS
DE L'ALIMENTATION
"BOULANGERIE
PATISSERIE TRAITEUR"



FAMILLE DES METIERS
DE L'HOTELLERIE -
RESTAURATION

E
F
G
E
L
L
O
C



BAC
PRO



EN ALTERNANCE

BOULANGERIE
PATISSERIE

CAP COMMERCIALISATION EN SERVICE CAFE HOTEL ET RESTAURANT



- ▶ Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant de brasserie et du nettoyage des chambres selon les consignes données par un responsable.
- ▶ Durée de la formation : 2 ans
- ▶ Durée du stage : 14 semaines
- ▶ Discipline :
 - ▶ Pratique professionnelle
 - ▶ Technologie professionnelle
 - ▶ Sciences appliquées/PSE
 - ▶ Gestion
 - ▶ E G

CAP CUISINE



- ▶ Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle *CUISINE* est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène ET de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable
- ▶ Durée de la formation : 2 ans
- ▶ Durée du stage : 14 semaines
- ▶ Discipline :
 - ▶ Pratique professionnelle
 - ▶ Technologie professionnelle
 - ▶ Sciences appliquées/PSE
 - ▶ Gestion
 - ▶ E G

CAP PATISSERIE



- ▶ Le titulaire du CAP PATISSIER fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il les valorise et les commercialise.
- ▶ Durée de la formation : 2 ans
- ▶ Durée du stage : 14 semaines
- ▶ Discipline :
 - ▶ Pratique professionnelle
 - ▶ Technologie professionnelle
 - ▶ Sciences appliquées/PSE
 - ▶ Gestion
 - ▶ E G

BAC PRO HOTELLERIE - RESTAURATION



- ▶ Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant et de cuisine, famille de métiers
- ▶ **Tronc commun et alternance entre cuisine et restaurant pendant 1 an**
- ▶ Durée de la formation : 3 ans
- ▶ Durée du stage : 22 semaines
- ▶ Discipline :
 - ▶ Pratique professionnelle
 - ▶ Technologie professionnelle
 - ▶ Sciences appliquées/PSE
 - ▶ Gestion
 - ▶ Anglais / Espagnol
 - ▶ E G

BAC PRO BOULANGERIE - PATISSERIE



- ▶ Le cœur de la famille de métiers de l'Alimentation boulangers et pâtisseries traiteurs est la fabrication de produits sucrés et salés
- ▶ **Connaissance des métiers de l'alimentation boucher charcutier traiteur, poissonnier écailler traiteur et boulanger pâtissier traiteur pendant 1 an**
- ▶ Perfectionnement du métier de l'alimentation boulanger pâtissier traiteur pendant deux ans
- ▶ Durée de la formation : 3 ans
- ▶ Durée du stage : 22 semaines
- ▶ Discipline :
 - ▶ Pratique professionnelle
 - ▶ Technologie professionnelle
 - ▶ Sciences appliquées/PSE
 - ▶ Gestion
 - ▶ Anglais / Espagnol
 - ▶ E G

LES POURSUITES D'ETUDES

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light lime to dark forest green. The shapes are primarily triangles and polygons, creating a dynamic, layered effect. The overall composition is clean and modern, with the text centered on a white background.

APRES LE CAP



Mention Complémentaire
Traiteur, Barman, Cuisiniers
en Desserts de Restaurant

- ▶ Etre titulaire d'un CAP Cuisine et ou restaurant
- ▶ et ou pâtissier (sauf Barman)
- ▶ Formation en 1 an
- ▶ 12 semaines de stages



Rentrée en 1^{ère} BAC Pro
Alimentation ,
hôtellerie restauration

- ▶ Etre titulaire d'un CAP Cuisine et ou Restaurant et ou pâtissier
- ▶ Formation de 2 ans
- ▶ 16 semaines de stage

APRES LE BAC PRO En Alternance

Mention Complémentaire Barman, Traiteur

- ▶ Etre titulaire d'un BAC PRO Restaurant , Cuisine
- ▶ Formation en 1 an
- ▶ 14 semaines de stages

BTS ou licence professionnelle ou MCCDR

- ▶ Etre titulaire d'un BAC PRO Cuisine ou Restaurant ou boulanger pâtissier
- ▶ Formation de 2 ans en BTS
- ▶ 15 jours école/ 15 jours entreprise
- ▶ Formation en 3 ans en licence avec université de Cergy
- ▶ Formation d'1 an en MCCDR
- ▶ 15 semaines d'école

QUELQUES REALISATIONS D'ELEVES



QUELQUES REALISATIONS D'ELEVES



Comment intégrer le lycée professionnel ?

- Participer à des mini stages qui permettent aux futurs élèves de mieux connaître nos filières (de janvier à avril)
- Venir à la journée Portes Ouvertes samedi 19 mars 2022)
- Participer aux entretien pass pro uniquement pour Hôtellerie/Restauration Alimentation
- Saisir ses vœux sur AFELNET (2NDPRO Famille de métiers)
- S'inscrire début juillet après affectation par AFFELNET
- Pour s'informer: vidéos et fiches métier sur le site du lycée
<http://www.lyc-escoffier-eragny.ac-versailles.fr/>



Adresse :

77 rue de Pierrelaye 95610 ERAGNY SUR OISE
(adresse pour GPS : rue Fernand Chatelain)

Horaires d'ouverture au public :

Du lundi au vendredi de 8h15 à 17h50.

Téléphones :

Administration : 01 34 02 40 80

Restaurant d'application : 01 34 02 40 81

<http://www.lyc-escoffier-eragny.ac-versailles.fr>

