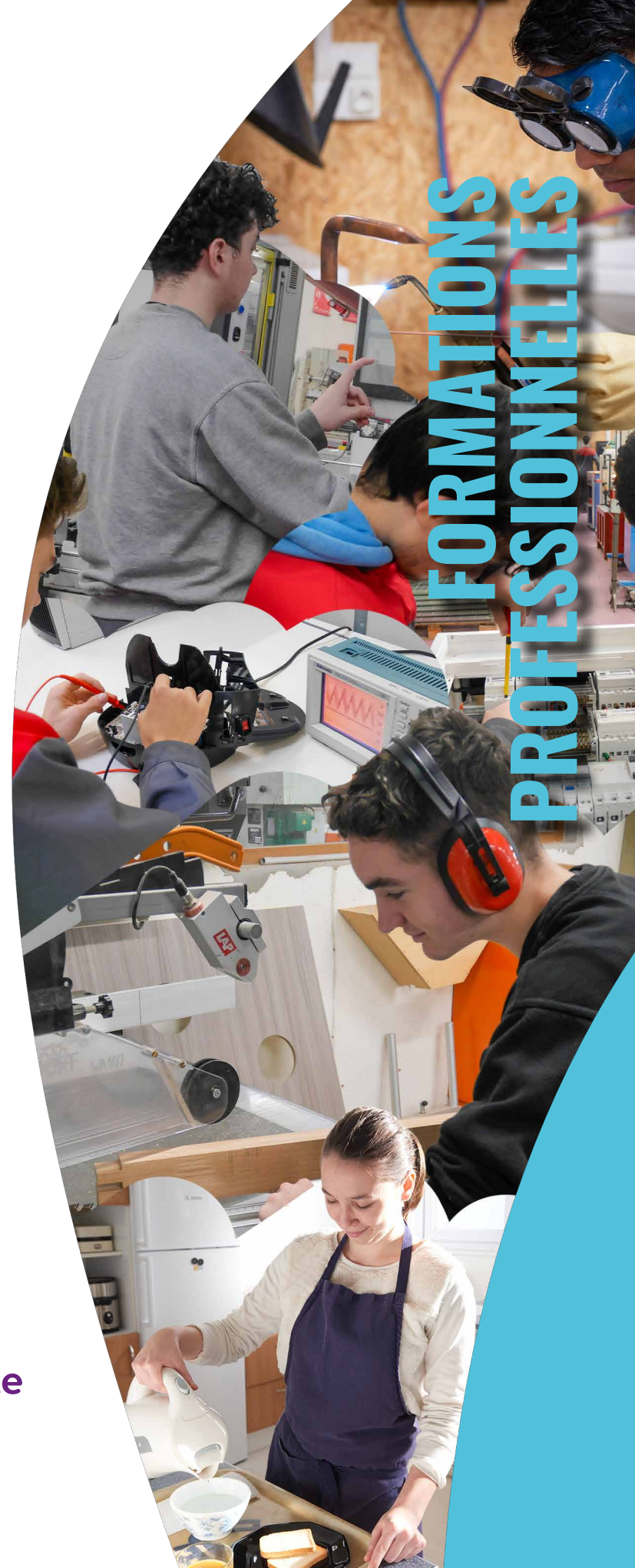
Lycée Fernand
RENAUDEAU



FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Inspirer votre réussite

Lycée Renaudeau

Chiffres clés / Partenaires

Section d'Enseignement Professionnelle

Nous proposons des formations professionnelles du CAP, Bac Pro au BTS dans les secteurs du Bois, du Pilotage et Maintenance Industrielle, de l'Électrotechnique, des Systèmes Numériques, ainsi que la Plomberie, l'Électricité et l'Accompagnement au Grand Âge.

Chiffres clés :

- 350 élèves suivent des formations techniques et professionnelles au sein du lycée.
- 50 enseignants et personnels d'encadrement qui assurent un accompagnement pédagogique de qualité.
- 95% de taux de réussite aux examens professionnels, témoignant de l'engagement des élèves et de l'équipe enseignante.
- 85% d'insertion professionnelle dans les six mois suivant l'obtention du diplôme, grâce à une préparation concrète aux différents métiers enseignés au lycée.

Partenariats et Ouvertures professionnelles

Nous entretenons des partenariats étroits avec les entreprises locales, allant de PME artisanales à des entreprises industrielles de renom. Ces partenariats se traduisent par des stages, des contrats d'apprentissage, et des projets communs entre nos jeunes et les professionnels du secteur, offrant ainsi des opportunités uniques à nos élèves d'acquérir des compétences pratiques en situation réelle.

Le lycée travaille également en lien avec des structures institutionnelles pour promouvoir l'insertion professionnelle.

Plateaux techniques de Pointe

Le lycée Fernand Renaudeau est fier de ses **plateaux techniques équipés de matériel de pointe**, permettant une formation en phase avec les exigences actuelles des industries. Les ateliers sont dotés d'équipements innovants qui offrent aux élèves une immersion dans des conditions réelles de travail. Ces installations permettent de se former sur des outils modernes utilisés dans le monde professionnel, renforçant ainsi l'employabilité des jeunes et leur expertise technique.

Internat / Restauration

Politique de Restauration Scolaire au Lycée

Notre établissement s'engage pleinement dans une politique de restauration responsable et de qualité, en accord avec les orientations régionales en faveur du "Manger local". Nous veillons à proposer chaque jour des repas équilibrés, composés de produits de proximité et de qualité, afin de sensibiliser nos élèves à l'importance de leur alimentation pour leur santé et leur bien-être.

En collaboration avec la Région, notre objectif est d'offrir une restauration scolaire respectueuse des critères suivants :

- **100% de produits d'origine française**, pour soutenir l'agriculture nationale.
- **50% de produits régionaux,** favorisant les producteurs locaux et réduisant ainsi l'empreinte écologique liée au transport des denrées.
- **50% de produits répondant aux critères de qualité** (labels bio ou autres), dont 20% de produits certifiés bio, garantissant une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi EGALIM, notre lycée a renforcé son engagement en adaptant les menus aux exigences de traçabilité, de proximité et de durabilité. Nous veillons à ce que chaque repas reflète notre volonté de promouvoir une alimentation qui soit à la fois locale et responsable, tout en répondant aux besoins nutritionnels de nos élèves.

Cette démarche permet à notre établissement de soutenir activement les producteurs régionaux et de contribuer au développement durable, tout en offrant à nos jeunes une alimentation saine, variée et respectueuse de leur santé. Nous croyons que cette approche aide nos élèves à devenir des citoyens conscients de l'importance de leurs choix alimentaires pour eux-mêmes et pour leur environnement.

Hébergement au Lycée: Un Internat d'Excellence en Transformation

Notre lycée, labellisé Internat d'Excellence, s'engage à offrir un cadre de vie sécurisant et stimulant pour la réussite de chaque élève. Depuis l'été 2023, un programme de restructuration sur trois ans est en cours pour moderniser nos installations et adapter l'internat aux besoins actuels. Dès l'été 2024, un premier dortoir rénové a été livré et les élèves profitent désormais de cet espace repensé pour leur confort et bien-être.

En tant qu'internat d'excellence, nous proposons des conditions d'hébergement attractives qui favorisent l'épanouissement et l'autonomie des élèves. Nos dortoirs et espaces partagés, comme les salles d'étude, sont aménagés pour offrir un environnement propice à la concentration et à la vie en communauté. La sécurité est également renforcée avec des dispositifs de contrôle d'accès, assurant un cadre de vie stable et serein.

Cette restructuration ambitieuse vise à offrir aux élèves un internat moderne et fonctionnel, propice à leur réussite scolaire et personnelle, tout en répondant aux attentes des familles et aux standards de l'internat d'excellence

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle

« La voie rapide vers un métier passionnant »

Qu'est-ce que le CAP ?

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle est un diplôme national qui se prépare en deux ans après la classe de 3ème. Le CAP allie des enseignements pratiques et théoriques visant à permettre aux élèves de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice d'un métier. Il est conçu pour former des ouvriers qualifiés ou des employés dans un secteur particulier.

Les points forts du CAP :

- **Une formation concrète et pratique :** Les élèves passent une grande partie de leur temps en **atelier** et en **stage** en entreprise pour développer des compétences techniques spécifiques à un métier. La formation est orientée vers la pratique, offrant aux jeunes un savoir-faire directement applicable.
- **Une spécialisation professionnelle rapide :** Chaque CAP est orienté vers un secteur particulier (électricité, maintenance, bâtiment, etc.). L'élève apprend les techniques et les savoir-faire spécifiques à son futur métier.
- **Des stages professionnels :** Pendant leur formation, les élèves réalisent des **Périodes de Formation en Milieu Professionnel (P.F.M.P.)**. Ces stages permettent d'acquérir une **expérience concrète** et de se familiariser avec le monde du travail.

Pourquoi choisir un CAP ?

- **Une formation adaptée à chaque profil :** Le CAP est idéal pour les élèves qui aiment apprendre par la pratique, qui cherchent à se professionnaliser, tout en bénéficiant d'un enseignement général complet.
- **Une réponse aux besoins du marché :** Les secteurs accessibles via un CAP sont souvent en demande de main-d'œuvre qualifiée. Le CAP répond directement aux besoins des entreprises en formant des travailleurs compétents.
- **Une insertion professionnelle facilitée :** Le CAP prépare à des métiers concrets, avec des débouchés immédiats après la formation. Il est particulièrement recherché dans des secteurs comme l'artisanat, le bâtiment, la restauration, et les services.
- **Un accompagnement personnalisé :** Les enseignants accompagnent les élèves tout au long de leur formation pour les aider à réussir aussi bien dans leur projet professionnel que dans leur parcours personnel.

Quels sont les métiers accessibles après un CAP ?

Il existe plus de 200 spécialités de CAP. Voici quelques exemples en fonction des filières :

CAP Menuisier Fabricant (M.E.N.) : Menuisier en fabrication, agenceur.

CAP Monteur en Installations Sanitaires (M.I.S.) : Installateur sanitaire, plombier, technicien en installation de réseaux.

CAP Agent Accompagnant au Grand Âge (A.A.G.A.) :

Auxiliaire de vie, agent en maison de retraite.

Chaque spécialisation offre des **débouchés concrets** avec de fortes perspectives d'évolution !

Le déroulement de la formation

- **Durée** : 2 ans (Seconde, Terminale)
- **Enseignements** : Un équilibre entre enseignements généraux (français, mathématiques, histoire-géographie, etc.) et enseignements professionnels (ateliers, technologies, stages).
- **Stages** : entre 12 et 16 semaines de stages en entreprise sur 2 ans.

Les voies d'admission en CAP

- Après la **3e générale** ou de **3e Prépa-Métiers,**
- Après une classe **de 3e de Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté**,
- Avec un **CAP** dans un domaine proche,
- Réorientation après une **seconde générale ou technologique.**

Et après le CAP ?

Une fois le CAP obtenu, les élèves peuvent :

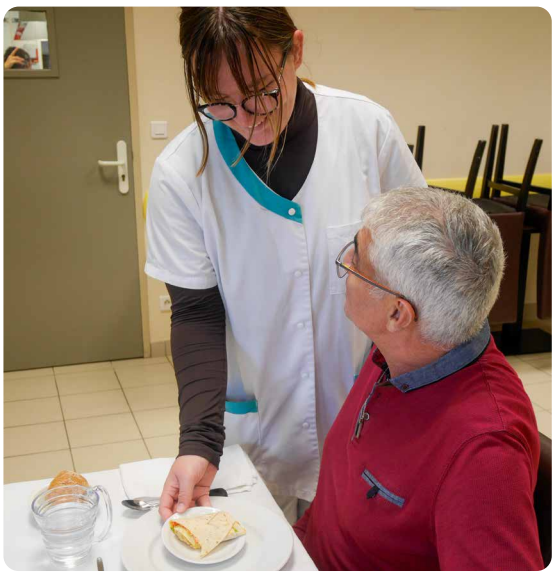
- **Entrer dans la vie active :** Ils sont prêts à exercer le métier pour lequel ils ont été formés.
- **Poursuivre leurs études :** En Bac Professionnel ou mention complémentaire, pour renforcer leurs compétences et élargir leurs possibilités d'évolution.

Formation CAP Agent Accompagnant au Grand Âge

« Pour un accompagnement humain et respectueux de nos aînés »

Pourquoi choisir le CAP Agent Accompagnant au Grand Âge ?

Le CAP Agent Accompagnant aux Grand Âge vise à former des professionnels capables d'intervenir auprès de personnes âgées en favorisant leur autonomie. L'accompagnement est adapté aux capacités et aux habitudes de vie de la personne. Le titulaire du CAP participe à l'accompagnement quotidien de la personne âgée, à l'entretien des espaces de vie, et à la mise en œuvre du projet personnalisé de soins. La formation aborde les notions d'autonomie, de bientraitance et de communication avec la personne accompagnée et sa famille.



Objectifs de la formation

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- **Assurer** l'accompagnement des personnes âgées en milieu collectif ou privé, en tenant compte de leurs besoins spécifiques,
- **Promouvoir** l'autonomie des personnes accompagnées dans la réalisation des actes de la vie quotidienne.
- **Maintenir** l'hygiène et la sécurité dans les environnements d'intervention, en appliquant les protocoles en vigueur.
- **Adopter** une posture professionnelle bienveillante et respectueuse, tout en préservant la dignité des personnes accompagnées.
- **Développer** une communication adaptée avec les résidents, leurs familles et les équipes pluridisciplinaires.

CAP AGENT ACCOMPAGNANT AU GRAND ÂGE

Déroulement de la formation

- **Durée :** 2 ans (Seconde, Terminale)
- **14 semaines de formation** en entreprise réparties sur 2 ans avec une allocation.
- **Horaires hebdomadaires moyens :** 31 heures dont 19 heures d'enseignement professionnel, 8.5 heures d'enseignement général et 3.5 heures d'accompagnement personnalisé.

Évaluations et examens :

L'évaluation se fait à travers un contrôle en cours de formation (C.C.F.) et des épreuves ponctuelles terminales.

Débouchés professionnels

Le CAP 2.A.G.A. forme des agents pouvant intervenir dans des structures sociales ou médico-sociales accueillant des personnes âgées telles que :

- Maisons de retraite (E.H.P.A.D.),
- Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes,
- Foyer logement.

Conditions d'admission

L'admission en seconde professionnelle peut se faire après :

- Une **3e générale**,
- Une **3e Prépa-métiers**,
- Après une classe **de 3e de Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté**,
- Un **CAP** dans un domaine similaire,
- Aux élèves en réorientation depuis une **2de générale et technologique**.

Poursuite d'études

Après l'obtention du CAP, il est possible de poursuivre des études pour obtenir : une Certification Spécifique Aide à Domicile, ou de s'orienter vers un Bac Professionnel Accompagnant Soin Services à la Personne, un Bac Pro Services aux Personnes et Animation dans les Territoires, Bac Pro Animation Enfance et Personnes Âgées.

Des passerelles sont également possibles directement vers une 1e Bac Pro en fonction du profil.

Vous devez formuler des vœux d'affectation pour la formation après un **avis favorable** du conseil de classe.

Inspirer votre réussite

Lycée Fernand RENAUDEAU

11 rue de la Tuilerie
BP 12124 - 49321 CHOLET cedex
Tél. 02 41 49 21 60
ce.0490054t@ac-nantes.fr

www.lycee-renaudeau.fr

Lycée des métiers

CHOLET ville et agglomération
ACADÉMIE DE NANTES Liberté Égalité Fraternité
RÉGION PAYS DE LA LOIRE
GRETA CFA La référence formation
LYCÉE DE LA MODE
LYCÉE DES MÉTIERS
E3D

pOanete-communication.fr