LYCÉE / SUP

FÉNELON

L'esprit de réussite

2022

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL,
PROFESSIONNEL, TECHNOLOGIQUE
ET SUPÉRIEUR

Estran L'ESPRIT GROUPE

SOMMAIRE

01

L'ÉTABLISSEMENT

Les temps forts..... 4-5
La Vie Scolaire à Fénelon 6-7

03

SANTÉ, SOCIAL

BAC PRO AEPA 12-13
(Animation, Enfance et Personnes Âgées)
BAC PRO ASSP 14-15
(Accompagnement Soins et Services à la Personne)
BAC ST2S 16
(Sciences et Technologies de la Santé et du Social)
DE TISF 17
(Technicien de l'Intervention Sociale et Familiale)
BTS ESF 18-19
(Économie Sociale et Familiale)
Témoignages et Partenaires 20-23

02

SECONDE GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

..... 8-9
Nos enseignements optionnels santé/social 10
Nos enseignements optionnels artistiques 11

04

ARTISTIQUE

BAC S2TMD 24-25
(Sciences et Techniques du Théâtre, de la Musique et de la Danse)

05

ULIS

CAP ULIS PRO 26-27
(Unité Localisée d'Inclusion Scolaire)

06

HÔTELLERIE, RESTAURATION ET TOURISME

LE BONNE NOUVELLE..... 28-29
CAP CSHCR 30-31
(Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant)
CAP CUISINE 32-33
BAC PRO CUISINE / BAC PRO CSR 34-37
(Commercialisation et Services en Restauration)
BTS MHR 38-39
(Management en Hôtellerie Restauration)
BTS TOURISME 40-41
Charte Qualycée 42

L'ESTRAN, UN ESPRIT GROUPE, DES VALEURS PARTAGÉES

L'ouverture, le partage, l'écoute, la confiance et la réussite sont les piliers qui animent et guident nos 5 établissements.

Notre groupe se distingue par sa polyvalence, son dynamisme et sa modernité affichés, par la multiplicité des actions menées et par la qualité de l'enseignement proposé.

L'élève est au cœur de notre Projet, nous l'accompagnons dans le développement de ses talents, de son savoir-faire et son savoir-être. Nous le préparons à entrer dans la vie, reliant toujours l'acte d'enseigner à l'acte d'éduquer. Nos écoles sont des lieux de travail et des lieux de vie, nos missions consistent à mettre l'élève dans les meilleures conditions possibles d'apprentissage.

Les **3150 jeunes** que nous accueillons, de la classe de maternelle à l'enseignement supérieur, vivent ce Projet au quotidien : venez les rejoindre !

Ronan WALTER
Directeur.

5 ATOUTS DU LYCÉE FÉNELON

1. Un lycée labellisé : Qualycée Lycée des métiers
2. Un cadre de vie et de travail
3. Une pluralité d'élèves, de profils, d'âges et de Projets
4. Un patrimoine architectural exceptionnel
5. **730** élèves et étudiants encadrés par **100** professeurs vivent sur ce site dans un parc surplombant la rade de Brest

LES TEMPS FORTS

LE FORUM SANTÉ

Les élèves participent à divers ateliers de discussion afin de les sensibiliser à la violence par Internet, à la violence scolaire, aux addictions et à la sexualité.

LA JOURNÉE SÉCURITÉ ROUTIÈRE

Des représentants de l'Association de la Prévention Routière 29 et de l'Association Française des Traumatisés Crâniens interviennent pour évoquer la cohabitation des différents acteurs de la route, le cadre légal, les causes d'accidents et leurs conséquences.

LA JOURNÉE DU PATRIMOINE

Venez visiter le cadre exceptionnel du lycée Fénelon avec son château de Ker Stears érigé à la fin du XIXe siècle.

DON DU SANG

L'établissement Français du Sang propose durant l'année aux élèves et étudiants majeurs de participer au don du sang. Des navettes sont mises en place afin de véhiculer les lycéens vers la maison du don.

LA MURDER PARTY

Les étudiants en 2e année du BTS Tourisme du lycée Fénelon à Brest organisent une Murder Party au château de Ker Stears.

VOYAGE À LOURDES

Des élèves de terminale ASSP ont accompagné les pèlerins de l'Hospitalité diocésaine à Lourdes. Leur rôle était d'aider au lever, au coucher, à la prise des repas et aux déplacements des personnes malades.

ATELIERS D'AUGUSTINE

Les élèves du Bac Pro Cuisine accompagnent des patients souffrant du cancer dans la réalisation de recettes diététiques adaptées.

PLOGGING

Les élèves font coïncider sport et action pour la planète. Leur dernière séance de plogging a été fructueuse : 383 kg de détritus ont été collectés sur moins de 6 km.

FORMATION POUR LES ÉLÈVES DÉLÉGUÉS

Les élèves du collége et du lycée élus "délégués de classe" bénéficient d'une demi-journée consacrée à la formation de ce nouveau rôle confié par leurs camarades de classe.

SOIRÉE MUSICALES EN PARTENARIAT AVEC LE CONSERVATOIRE

Dans l'enceinte du lycée Fénelon, les élèves du Conservatoire donnent le tempo. Du classique au contemporain il y en a pour tous les goûts !

LE CDI, SE DOCUMENTER ET S'INFORMER

Le CDI est un espace de travail et de lecture. Le professeur documentaliste y accueille les membres de la Communauté Éducative (élèves, professeurs, personnels) qui souhaitent lire, s'informer ou se documenter.

La recherche d'informations

Les différentes séquences de travail au CDI permettent aux élèves d'effectuer des recherches documentaires sur le portail d'information (logiciel de recherche documentaire PMB), accessible également en ligne sur l'ENT de l'établissement.

Le professeur documentaliste aide les élèves à accéder à une information pertinente, à l'occasion de séances spécifiques et leur apprendre à faire preuve d'esprit critique.

L'ouverture culturelle

Au cours de l'année, le professeur documentaliste propose des animations pédagogiques autour des journées mondiales de l'ONU (journée du tourisme, des droits de l'enfant, de la francophonie) et de la presse (participation à la Semaine de la presse).

L'ORIENTATION

L'orientation est une démarche importante, elle nécessite de faire preuve de dynamisme, de curiosité, d'esprit de recherche, d'information et de documentation, notamment au CDI. L'orientation se fait pas à pas par :

- Recherches régulières au CDI (Kiosque ONISEP)
- Suivi régulier avec le Professeur Principal
- Stages d'observation en entreprise
- Forum d'orientation au sein de l'établissement
- Interventions de professionnels et d'anciens élèves dans l'établissement
- Participation au forum Azimut de Brest pour les lycéens de Première et de Terminale

LA VIE SCOLAIRE À FÉNELON

730 élèves et étudiants, encadrés par 100 enseignants, vivent sur le site de Fénelon, dans un parc arboré surplombant la rade de Brest.

LE SERVICE « VIE SCOLAIRE »

Nos éducateurs, sous la responsabilité du responsable de vie scolaire, Patrice Malgorn contribuent au **bon déroulement de la vie lycéenne** en collaboration avec la direction, les enseignants, la responsable d'internat, le personnel de la restauration et de l'entretien, l'infirmière et les élèves délégués.

L'INTERNAT

L'internat de Fénelon peut accueillir près de 70 élèves (garçons et filles), répartis sur deux bâtiments dans l'enceinte de l'établissement.

C'est un lieu de vie, de travail et de repos, qui doit permettre à tous ceux qui ont choisi ce type d'hébergement de réussir leurs études, tout en bénéficiant de temps de détente.

LA PASTORALE

Une **animation en pastorale scolaire** est proposée ponctuellement au sein de l'établissement.

LE RESPONSABLE DE VIE SCOLAIRE

Il veille à l'assiduité des élèves, au respect du règlement intérieur, à la sécurité, au bien-être et à l'intégration de chaque jeune. Il est à l'écoute de l'élève et de sa famille. Les parents ou responsables de l'élève peuvent communiquer avec lui par téléphone au 02 98 44 00 83 (ligne directe) ou encore par le carnet de correspondance.

Nous demandons aux parents de nous signaler au plus vite l'absence de leur enfant et de la justifier par écrit au plus tard au retour de l'élève.

L'INFIRMERIE

L'infirmerie est sous la responsabilité de Claire Maurice.

Tout ce qui relève d'une situation de handicap ou d'une pathologie chronique nécessitant des aménagements à l'école et pour les examens est pris en charge par l'infirmière et le médecin de l'Éducation Nationale, en lien étroit avec les enseignants et la Vie Scolaire. L'infirmerie est **un lieu d'écoute où le jeune peut venir se confier en toute confidentialité.** Un dialogue peut être ouvert avec les parents.

L'infirmière a une mission d'éducation et de prévention dans tous les domaines liés à la santé et au bien-être physique et psychologique. Des actions de sensibilisation et de réflexion sont menées tous les ans au lycée en concertation avec les équipes éducatives. Un don du sang est organisé chaque année par le lycée et l'EFS.

LA RESTAURATION, UN SERVICE ENGAGÉ

Le self est un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire. Toute l'équipe de restauration attache une importance particulière à l'écoute des élèves et est à leur disposition au quotidien afin de maintenir des relations basées sur le dialogue, la disponibilité et le conseil pour faire du temps du repas un moment de convivialité partagé.

Des repas à thème sont régulièrement proposés (semaine du goût, soirée d'Halloween, repas de Noël, animation fruits exotiques, dîner barbecue, gâteau d'anniversaire, etc.).

L'équipe de restauration apporte **une grande importance à la qualité des matières premières utilisées dans la préparation des repas.**

Les fournisseurs sont sélectionnés par le groupement d'achat GAEL 29 de manière rigoureuse afin de répondre aux exigences croissantes en matière de qualité et de sécurité alimentaire. Le service de restauration s'engage dans une démarche favorisant un approvisionnement cohérent en termes de préservation de l'environnement (circuit court, repas végétarien , sensibilisation au tri sélectif et à la valorisation des déchets).

Le service de restauration s'engage à poursuivre la démarche Qualycée au travers de sa charte qualité (cf. charte Qualicée p.42).

SECONDE GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

OBJECTIFS

La Seconde Générale et Technologique de Fénelon donne à l'élève les moyens d'élaborer son projet d'études et de faire connaissance avec deux séries, à travers les enseignements optionnels proposés :

- ***La série ST2S***
- ***La série S2TMD***

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

L'accompagnement personnalisé, à effectifs réduits, comprend des activités de soutien, d'approfondissement, d'aide méthodologique et d'aide à l'orientation.

L'objectif de chacun est de se doter de méthodes efficaces, de construire un projet personnel et de gagner en autonomie.

Ces axes seront également développés dans la continuité en Première et Terminale.

ENSEIGNEMENTS

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	
Français	4h
Histoire - Géographie	3h
Langue Vivante A	3h
Langue Vivante B	2h30
Sciences Économiques et Sociales (SES)	1h30
Mathématiques	4h
Physique - Chimie	3h
Sciences de la Vie et de la Terre (SVT)	1h30
Enseignement Moral et Civique (EMC)	18h / annuelles
Sciences Numériques et Technologie	1h30
Éducation Physique et Sportive	2h
Accompagnement Personnalisé	

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS	
Santé Social	1h30
Biotechnologies	1h30
Culture de la Musique, de la Danse ou du Théâtre	3h
Culture de la Musique, de la Danse ou du Théâtre	6h
OPTION	
EPS	3h

L'OPTION EPS

L'option EPS prolonge l'enseignement commun en offrant la possibilité à l'élève d'enrichir ses expériences grâce à l'approfondissement et/ou à la découverte de nouvelles activités physiques sportives et artistiques. Il l'engage également dans de nouvelles expériences collectives autour de projets et d'études thématiques. Cet enseignement contribue au développement des compétences orales à travers notamment la pratique de l'argumentation.

La seconde : une année pour déterminer son projet

NOS ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS

Pour une découverte du BAC ST2S le lycée propose aux élèves la possibilité de découvrir deux options, les Biotechnologies ou la Santé Social.

BIOTECHNOLOGIES

Cet enseignement optionnel offre la possibilité de pratiquer des activités technologiques en laboratoire afin de découvrir l'importance de la technologie appliquée en recherche et production de biens et services dans les secteurs de la santé, de l'environnement et des bio-industries. Les champs disciplinaires abordés : biologie humaine, microbiologie, immunologie, biochimie.

Parmi les thèmes étudiés :

- **L'hôpital :** image et réalité
- **Bio-Industries :** industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques
- **Santé :** diagnostic, traitement, prévention
- **Environnement**

SANTÉ ET SOCIAL

Cet enseignement optionnel permet de découvrir deux domaines amenant vers une poursuite d'études dans le secteur médical, médico-social et social.

Les thèmes sont abordés sous une double approche, celle de la santé et du social.

Les professeurs de Sciences et Techniques Sanitaires et Sociales et de Biologie et Physiopathologie Humaine travaillent en étroite collaboration.

Les compétences visées :

- Sélectionner et traiter l'information
- Réaliser des expérimentations afin d'identifier les paramètres ou variables
- Présenter et communiquer les résultats et conclusions d'une activité de recherche ou d'une étude
- Travailler en équipe et développer l'autonomie

Parmi les thèmes étudiés :

- Action humanitaire
- Âges extrêmes de la vie
- Handicap au quotidien
- Hôpital : image et réalité
- Pauvreté, logement et santé
- Santé et innovations
- Vivre ensemble sur un territoire

Pour une découverte du BAC S2TMD le lycée propose l'option "Culture et Pratique de la Musique, de la Danse ou du Théâtre" de 6h.

CULTURE ET PRATIQUE DE LA MUSIQUE, DE LA DANSE OU DU THÉÂTRE (6H)

Cette option est spécifique et proposée en partenariat avec le Conservatoire à Rayonnement Régional de Brest (CRR). L'emploi du temps de cette option est aménagé entre le lycée et le CRR de Brest.
Cet enseignement associe des contenus relevant de la pratique artistique (techniques dans une discipline dominante, projets individuels et collectifs) et d'autres concernant la culture liée au domaine choisi et plus généralement artistique (connaissance des œuvres, des genres, des périodes, de l'histoire des arts, pratiques et techniques d'analyse et de commentaire).

MUSIQUE

Cette option est ouverte aux musiciens classiques, traditionnels, et de musiques actuelles (rock, funk...).

Contenus d'enseignements :

- Travail d'un instrument ou de la voix
- Travail en ensemble (groupes, orchestres, ateliers)
- Écoute et culture musicale

Objectifs :

- Concevoir et réaliser des projets musicaux
- Ces projets visent l'interprétation, la création et l'enregistrement éventuellement en lien avec le théâtre et la danse

DANSE

Quatre dominantes : classique, jazz, contemporain, hip hop.

Contenus d'enseignements :

- Culture et pratique de la danse

Objectifs :

- Réalisation de projets visant à rendre compte de son expérience de danseur en lien avec la musique et le théâtre
- Discuter et débattre de l'art de la danse

THÉÂTRE

Contenus d'enseignements :

- Comprendre et s'approprier les enjeux de la parole : lecture, travail de chœur, improvisation, intelligence du texte, lire, analyser et interpréter des œuvres théâtrales.

Objectifs :

- Élaborer des projets collectifs qui donnent lieu à des analyses et des commentaires sur les formes artistiques.

BAC PRO AEPA

ANIMATION, ENFANCE ET PERSONNES ÂGÉES

OUVERTURE EN SEPTEMBRE 2022

Le titulaire du Bac Pro AEPA est capable de concevoir et réaliser des activités d'animation de nature variée, notamment auprès d'un public jeune et de personnes âgées en perte d'autonomie.

POUR QUI ?

Formation destinée aux élèves de 3e dynamiques, ayant un goût pour les relations humaines, l'organisation méthodique de projets, le travail d'équipe.

Durée : 3 ans

QUELQUES ATOUTS POUR VOTRE PREMIER CV

- Diplôme INRS de secourisme : SST
- Unité professionnelle facultative «secteur sportif» permettant l'obtention, par équivalence d'une partie des modules du BP JEPS

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Contribuer au fonctionnement de la structure ou du service par la mise en œuvre d'un projet d'animation
- Concevoir des animations visant le maintien de l'autonomie et le bien être personnel en établissement ou à domicile
- Concevoir des animations visant l'épanouissement, la socialisation et l'exercice des droits citoyens

PROJETS ÉDUCATIFS

- Participation au forum santé, aux ateliers de sensibilisation à la sécurité routière
- Réalisation d'un Chef d'œuvre en classe de 1e et terminale pour valoriser vos compétences et vous projeter dans votre vie professionnelle
- Animations en EHPAD, crèches, écoles maternelles

PFMP : PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

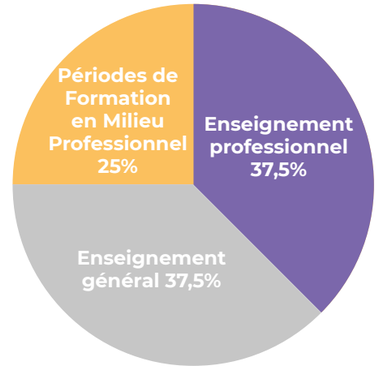
22 semaines de stage :

- 6 semaines en Centre socio-culturel et Socio-éducatif, en classe de seconde
- 16 semaines en classes de première et terminale soit 8 semaines auprès de personnes âgées en perte d'autonomie (Résidences séniors, EHPAD) et 8 semaines dans le secteur socio-culturel ou socio-éducatif)

ENSEIGNEMENTS

HORAIRES MOYENNE SUR LES 3 ANS	
Français - Histoire - Géographie dont co-intervention	4h30
Anglais	2h
Espagnol	2h
Mathématiques dont co-intervention	2h
Arts Appliqués	1h
EPS	2h30
Enseignement professionnel : conception de projets d'animation, cadre organisationnel et réglementaire. Savoirs associés : Sciences Médico-sociales et biologie/ physiopathologie	11h
PSE	1h
Économie- Gestion	1h
Accompagnement Personnalisé	2h

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



DÉBOUCHÉS

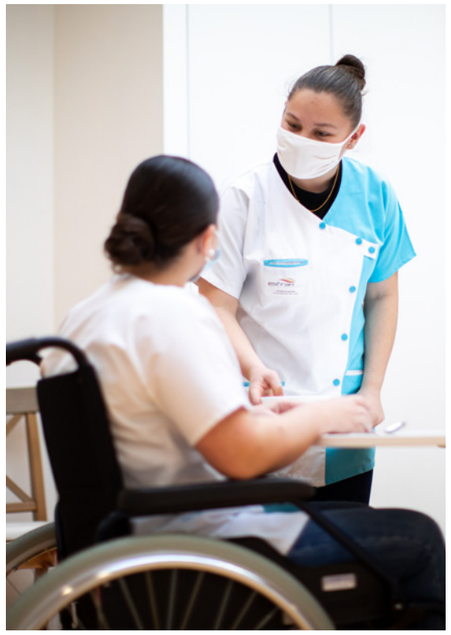
Métiers d'animateur socio-culturel, animateur périscolaire, animateur en gérontologie, animateur social... Travail dans des centres sociaux, des centres de loisirs, des Maisons de la jeunesse et de la culture, des associations, des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), des services d'aide et de maintien à domicile.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BP JEPS : Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation populaire et du Sport
- DE TISF (Technicien de l'intervention Sociale et Familiale)
- DE ME (Moniteur Éducateur)
- BTS ESF (Économie Sociale et Familiale)
- BTS SP3S (Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social)
- DE EJE (Éducateur de Jeunes Enfants)
- DE ES (Éducateur Spécialisé)
- DEJEPS spécialité animation socio-éducative ou culturelle
- DEUST AGAPSC (Animation et gestion des activités physiques et sportives ou culturelles)
- BUT Carrières sociales option animation sociale et socio-culturelle

BAC PRO ASSP

ACCOMPAGNEMENT SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE



Le titulaire du Bac Pro ASSP est capable d'assurer une prise en charge globale des Personnes en situation temporaire ou permanente de dépendance (Jeunes enfants, Personnes âgées, Personnes en situation de handicap) et d'effectuer des soins d'hygiène et de confort, d'aider aux actes de la vie quotidienne, de mettre en place des activités d'animation, de maintien de la vie sociale.

POUR QUI ?

Formation destinée aux élèves sortant de 3e ayant un goût pour les contacts humains, la relation d'aide et le travail d'équipe.

Durée : 3 ans

QUELQUES ATOUTS POUR VOTRE PREMIER CV

- Diplôme INRS de secourisme : SST
- Diplôme INRS d'ergonomie : PRAP 2S
- Le Bac Pro ASSP permet l'obtention par équivalence d'une partie des modules du DE Aide-Soignant et du DE Auxiliaire de puériculture

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Effectuer les soins d'hygiène et de confort
- Surveiller l'état de santé
- Réaliser la préparation des repas
- Aider à la prise des repas
- Mener des activités d'éveil, de maintien de l'autonomie, d'éducation à la santé
- Assurer l'hygiène des locaux. Entretenir le cadre de vie

PROJETS ÉDUCATIFS

- Participation au forum santé, aux ateliers de sensibilisation à la sécurité routière
- Réalisation d'un Chef d'œuvre en classe de 1ère et terminale pour valoriser vos compétences et vous projeter dans votre vie professionnelle
- Animations en EHPAD, crèches, écoles maternelles

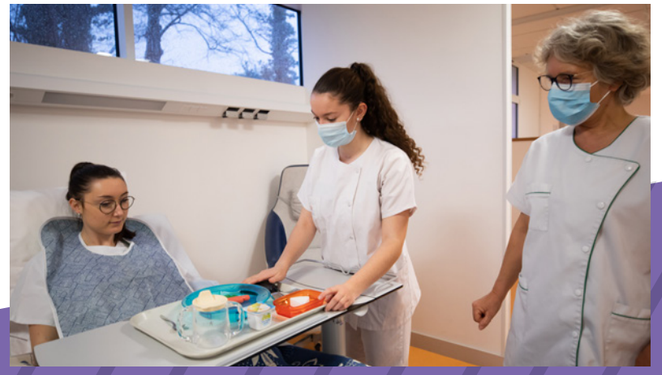
PFMP : PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

22 semaines de stage :

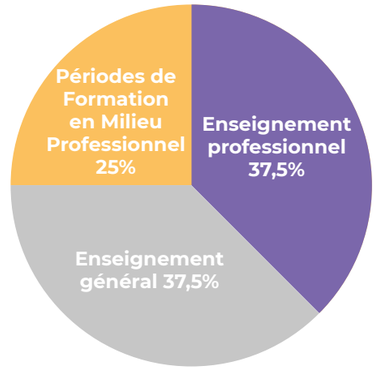
- 6 semaines en crèches, école maternelle, EHPAD (auprès d'un agent hôtelier) en classe de seconde
- 16 semaines en classes de première et terminale dont 12 semaines auprès d'adultes non autonomes (Résidences séniors, EHPAD, Hôpitaux)

ENSEIGNEMENTS

HORAIRES MOYENNE SUR LES 3 ANS	
Français - Histoire - Géographie dont co-intervention	4h30
Anglais	2h
Mathématiques - Sciences Physiques dont co-intervention	4h
Arts Appliqués	1h
EPS	2h30
Enseignement professionnel : Ergonomie - Soins - Éducation à la santé - Techniques de Services à l'Usager Savoirs associés : Sciences Médico-sociales - Biologie/physiopathologie - Nutrition	11h
PSE	1h
Économie-gestion	1h
Accompagnement Personnalisé	2h



RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



DÉBOUCHÉS

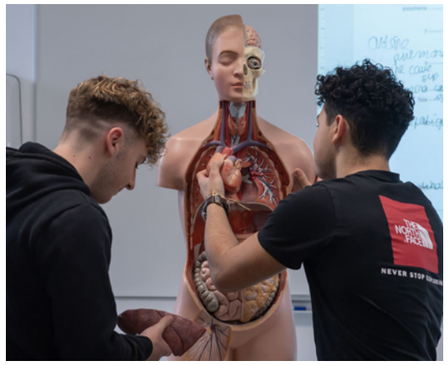
Travail dans le secteur social, du soin ou de l'animation vers les métiers d'aide-soignant, d'auxiliaire de puériculture, d'auxiliaire de vie sociale, de moniteur éducateur, technicien de l'intervention sociale et familiale, animateur.

POURSUITE D'ÉTUDES

- DE AES (Accompagnant Éducatif et Social)
- DE AS (Aide-soignant)
- DE AP (Auxiliaire de puériculture)
- DE TISF (Technicien de l'intervention Sociale et Familiale)
- DE ME (Moniteur Éducateur)
- BP JEPS : Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation populaire et du Sport
- BTS ESF (Économie Sociale et Familiale)
- BTS SP3S (Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social)
- DE I (Infirmier)
- DE EJE (Éducateur de Jeunes Enfants)
- DE ES (Éducateur Spécialisé)

BAC ST2S

PREMIÈRE ET TERMINALE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA SANTÉ ET DU SOCIAL



La série ST2S est destinée aux élèves attirés par les métiers du secteur sanitaire et social, et a une vocation confirmée pour la poursuite d'études dans l'Enseignement Supérieur.

POUR QUI ?

- Intérêt pour l'actualité socio-économique
- Intérêt pour les problématiques de la santé et du social
- Motivation pour les disciplines paramédicales
- Curiosité et rigueur scientifique
- Aptitude à communiquer
- Autonomie et capacité à travailler en groupe

APRÈS LE BAC ST2S

- Diplômes d'État permettant l'accès aux professions médicales et sociales:
  - **> Infirmier**
  - **> Assistant de service social**
  - **> Éducateur spécialisé**
  - **> Éducateur de jeunes enfants**
- BTS ESF (Économie Sociale et Familiale), formation dispensée au Lycée Fénelon
- BTS SP3S (Services et Prestations dans les Secteurs Sanitaire et Social).
- BTS Diététique
- DTS Imagerie Médicale (Manipulateur en Électroradiologie)
- DUT Carrières Sanitaires et Sociales
- Université (Licences de sciences sanitaires et sociales, de psychologie, de sciences de la vie, etc.)

MODALITÉS D'ACCÈS EN PREMIÈRE ST2S

Après une Seconde, quels que soient les enseignements optionnels suivis.

Après une Première dans une autre filière (changement d'orientation).

ÉTUDES ORIENTÉES VERS LE MONDE PROFESSIONNEL

La série ST2S vise à développer l'autonomie, l'analyse et la réflexion critique.

Un stage en milieu professionnel est réalisé en 1ère :

> Hôpital
> Cabinet infirmier
> Centre social
> Crèche, halte garderie
> Cabinet d'imagerie médicale

ENSEIGNEMENTS

	HORAIRES HEBDOMADAIRES	1ère	Tale
ENSEIGNEMENTS COMMUNS	Français	3h	-
	Philosophie	-	2h
	Histoire-Géographie	1h30	
	Langue Vivante A et Langue Vivante B	4 h (dont 1h d'ETLV)	
	Éducation Physique et Sportive	2h	
	Mathématiques	3h	
	Enseignement Moral et Civique	0,5h	
ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ	Physique - Chimie pour la Santé	3h	-
	Biologie et Physiopathologie Humaines	5h	-
	Chimie, Biologie et Physiopathologie Humaines	-	8h
	Sciences et Techniques Sanitaires et Sociales	7h	8h
OPTIONS	Arts Plastiques	2h	
	Éducation Physique et Sportive	3h	

DE TISF

TECHNICIEN DE L'INTERVENTION SOCIALE ET FAMILIALE (DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU IV)

POUR QUI ?

Formation destinée aux personnes âgées de 18 ans minimum qui ont les qualités requises: sens des relations et des contacts humains, capacité d'adaptation, aptitude à observer, analyser, évaluer des situations, goût pour les activités de la vie quotidienne et pour le travail d'équipe. Le permis de conduire est fortement conseillé.

DÉBOUCHÉS

- Associations d'aide à domicile (Service Enfance-Famille)
- Centres d'Hébergement et de Réinsertion Sociale
- Centres maternels
- Pensions de famille, Maisons d'Enfants à Caractère Social
- Foyers de vie des ESAT (Établissements et Services d'Aides par le Travail), etc.

CONDITIONS D'ADMISSION

Le concours d'entrée comporte :

- Une épreuve écrite d'admissibilité qui permet d'apprécier le niveau de culture générale et la qualité d'expression. Les candidats déjà titulaires d'un diplôme de niveau IV sont dispensés de cette épreuve.
- Une épreuve orale d'admission qui permet de vérifier les aptitudes et les motivations pour la profession.

CONTENU DE FORMATION

Durée : 2 ans. Nombreuses interventions d'associations, de professionnels.

Alternance : 31 semaines en centre de formation et 33 semaines de stage.

La formation est accessible en formation initiale, en formation continue et par apprentissage.

ENSEIGNEMENTS

DF1	Conduite du projet d'aide à la personne	270h
DF2	Communication professionnelle et travail en réseau	100h
DF3	Réalisation des actes de la vie quotidienne	150h
DF4	Transmission des savoirs et des techniques nécessaires à l'autonomie des personnes dans leur vie quotidienne	150h
DF5	Contribution au développement de la dynamique familiale	150h
DF6	Accompagnement social vers l'insertion	130h

LE MÉTIER

Le TISF est un travailleur social qui intervient auprès des familles et des personnes vulnérables : isolées, en situation de handicap, etc.

Son rôle est d'assurer un soutien à la parentalité, d'accompagner les personnes dans les activités de la vie quotidienne, de favoriser l'insertion sociale.

PARTENAIRE APPRENTISSAGE

ARFASS BRETAGNE
Le CFA des métiers de l'accompagnement et du soin

BTS ESF ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE

POUR QUI ?

Le BTS ESF s'adresse aux titulaires d'un Baccalauréat général, ST2S, STMG, ASSP, SPVL et SAPAT. **Inscription sur parcoursup.fr.**

STAGES

Au cours des deux années de formation, les étudiants sont amenés à réaliser deux stages. Ils permettent une capitalisation d'expériences professionnelles qui favorisent la construction du projet personnel et professionnel de l'étudiant. Ils participent à sa future intégration dans le milieu du travail. En première année, six semaines de stage ont lieu en fin d'année. En seconde année, sept semaines de stage à la fin du premier semestre permettent à l'étudiant de mettre en place un projet dans les champs de l'ESF.

OBJECTIFS

Le titulaire du BTS ESF apporte son expertise et des conseils technologiques dans les domaines de la vie quotidienne : alimentation, santé, budget, consommation, environnement, maîtrise des énergies et habitat-logement. Il met ses compétences au service de différents publics, d'usagers, de consommateurs, de clients et de professionnels. Le technicien en ESF utilise ses compétences en animation-formation et en communication pour sensibiliser les usagers. Dans le cadre de ses missions, il contribue à l'information sur l'accès aux droits des publics.

PROJETS PÉDAGOGIQUES ET ÉDUCATIFS MENÉS

Lors des actions professionnelles, les étudiants réalisent, par petits groupes, un projet auprès de nos partenaires. Il offre l'opportunité de répondre aux besoins d'un public et de mieux appréhender une problématique. Les visites en entreprise favorisent la connaissance du milieu professionnel et rendent plus concrètes les notions abordées en cours.

ENSEIGNEMENTS

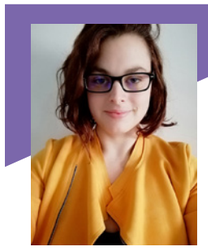
HORAIRES HEBDOMADAIRES		1ère année	2ème année
Module 1	Santé - Alimentation - Hygiène	4h30	4h30
	Sciences Physiques et Chimiques Appliquées	3h	-
	Habitat - Logement	4h30	5h
	Économie - Consommation	4h	-
	Méthodologie d'investigation	1h	-
Module 2	Intervention sur le quotidien et son évolution	0h30	-
	Techniques d'animation et de formation	1h30	-
	Connaissance des publics	2h30	3h
	Méthodologie de projet	-	1h
Module 3	Communication écrite et orale	2h	-
	Design de communication visuelle	1h	-
Module 4	Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions Analyse du fonctionnement des organisations	-	5h30
Module 5	Démarche qualité	-	0h30
	Techniques de gestion des ressources humaines	-	1h30
	Aménagement des espaces de vie	-	2h
	Gestion budgétaire	-	1h
	LV1 Anglais	2h	2h
	Actions professionnelles	1h30	1h30
	LV2 Espagnol (facultatif)	2h	2h

BTS CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

POURSUITES D'ÉTUDES

- Diplôme d'État de Conseiller en Économie Sociale et Familiale
- Licence Professionnelle Coordination Projet d'Animation
- Licence Professionnelle Gestion de l'Habitat Social
- Licence Professionnelle Animateur Qualité
- Licence Professionnelle Interventions Sociales : parcours « Responsables d'actions gérontologiques »
- Licence Professionnelle Éducation pour la santé
- Licence de Sciences Sanitaires et Sociales
- Licence Sciences de l'Éducation
- Licence Administration Économique et sociale

TÉMOIGNAGES



Ludivine **SICARD**

En 2010, je suis rentrée en **BEP Carrières Sanitaires et Sociales au Lycée Estran Fénelon**. Je l'obtiens en 2012, il m'a permis de reprendre confiance en moi, en mes capacités et mes compétences grâce aux différents stages de la formation. Au vu de mon jeune âge et n'ayant pas de projet précis, j'ai décidé de continuer en **BAC ST2S** et je l'obtiens en 2014. Le BAC m'a fait obtenir les compétences méthodologiques qui me manquaient.

Durant ma classe de terminale, j'apprends l'ouverture d'un **BTS ESF à Fénelon** que je ne connaissais pas. J'ai pris conscience que ce diplôme reprenait toutes les compétences que j'avais acquises en BEP et en BAC et qu'il ouvrait plusieurs possibilités d'emplois (CESF, licences sociales, chargés de gestion locative etc). En rentrant en BTS en 2014, mon objectif était de devenir CESF pour accompagner les personnes dans la vie quotidienne (alimentation, logement etc). Ce métier a fait écho à mon travail de remplaçante éducatrice à la Maison d'accueil spécialisée (MAS) pour personnes autistes profondes de Ploudalmézeau.

J'ai obtenu mon Diplôme d'État de Conseillère en Économie Sociale et Familiale en 2017. **J'ai eu la chance d'être embauchée immédiatement** grâce à mes remplacements éducatifs. **Je suis actuellement CESF coordinatrice d'une unité pour personnes autistes profonds et personnes polyhandicapées à la MAS de Ploudalmézeau.**

Lenaïg **ABILY**

En 3e au collège, je souhaitais travailler auprès de jeunes enfants et de familles. J'ai alors envisagé de suivre une formation professionnelle qui me permettrait d'effectuer des stages et faire de la pratique, **je me suis donc orientée vers le BAC pro ASSP.**

En septembre 2014, je suis entrée **au lycée Fénelon en 2nde ASSP option structure.** J'ai pu faire des stages dans différentes structures auprès de plusieurs publics (enfants, personnes malades, personnes âgées).

Après l'obtention de mon BAC en 2017, j'ai souhaité poursuivre mes études vers un BTS me permettant de travailler dans le social, **j'ai choisi de faire le BTS ESF au lycée Fénelon** en 2017. Lors de mes stages et de mes formations j'ai découvert le métier de Conseillère, en ESF, j'ai alors souhaité poursuivre vers le Diplôme d'État, ce dernier me permet de pouvoir travailler auprès de publics divers et de structures différentes.

J'ai passé 5 ans au lycée Fénelon et j'en suis très contente, les formateurs m'ont bien accompagnée, orientée dans mes choix de formations.

« Je m'épanouis au sein d'une équipe pluridisciplinaire soudée. »

Charlotte Le Bris, ancienne élève du BAC Pro ASSP.

Amandine **SANJOSE**

En septembre 2012, je suis rentrée au lycée Fénelon. Pendant 3 ans, **j'ai préparé un BAC pro ASSP option domicile**. J'ai ensuite travaillé 1 an en tant qu'auxiliaire de soins, puis je suis rentrée en école d'aide-soignant pour compléter ma formation. Mon DEAS obtenu, j'ai travaillé 1 an et demi en EHPAD.

Ensuite, j'ai voulu orienter ma carrière professionnelle vers le travail auprès d'enfants, j'ai travaillé pendant 1 an dans un établissement pédiatrique. En octobre 2018, j'ai intégré l'école d'auxiliaire de puériculture. J'obtiendrai mon diplôme tout début 2020. **J'aurai ainsi la double compétence AS-AP.**

Charlotte **LE BRIS**

Je suis rentrée en **2nd ASSP option domicile** en septembre 2011. Durant les 3 années de préparation au BAC pro, j'ai effectué plusieurs stages : en école maternelle, en EHPAD, à domicile.

Après mon bac, j'ai été acceptée en école d'aide-soignant. J'ai obtenu le DEAS en 2015. **Je travaille depuis 2016 au CHRU de BREST, dans le service d'oncologie, où je prends en soins les patients hospitalisés. Je m'épanouis au sein d'une équipe pluridisciplinaire soudée.**

TÉMOIGNAGES

Léna
LESVEN

Je suis actuellement étudiante en deuxième année d'étude d'infirmière sur Brest.

Rentrée en 2nd ASSP (Accompagnement Soins et Services à la Personne) option « en structure » en septembre 2017, avec le **projet de devenir infirmière**, j'ai obtenu un Baccalauréat Professionnel ASSP en juin 2020.

En terminale ASSP, j'ai sollicité plusieurs IFSI (Institut de Formation en Soins Infirmiers) sur Parcoursup. J'ai eu la chance d'être prise sur Brest grâce à un **bon dossier**.

Avoir fait un Bac professionnel ASSP m'a permis de partir avec de bonnes bases et une **connaissance du milieu professionnel,** cela m'a beaucoup aidée durant ma première année en IFSI.

Lors de ces trois années, j'alterne les stages et les périodes de cours, ce qui est très enrichissant.

Ce sont trois années très intensives, où l'on apprend beaucoup.

Je n'ai jamais eu de facilité à l'école mais, avec du travail, je pense que l'on peut tous **atteindre nos objectifs**.

« J'avais besoin d'une formation plus concrète »

Sylvain Abhervé, ancien élève du BAC Pro ASSP et étudiant du BTS ESF

Sylvain
ABHERVÉ

En classe de troisième les enseignants me conseillaient de me diriger vers une seconde générale. Pour ma part, **j'avais besoin d'une formation plus concrète**, je recherchais plutôt une formation qui me permette de **pratiquer**. Comme je m'occupais beaucoup d'enfants, **j'ai choisi le bac professionnel ASSP**.

J'ai commencé le bac pro en 2016. Les matières professionnelles m'ont donné **envie de venir en cours**. Les différents stages m'ont permis de mettre en pratique les techniques apprises en cours. **J'ai acquis de la maturité, une expérience professionnelle** et pu définir mon orientation professionnelle.

Lors de l'année de Terminale, j'ai participé à une journée d'immersion en BTS Économie Sociale et Familiale. **J'ai immédiatement été attiré par cette formation très concrète.** J'ai intégré le BTS à la rentrée 2019.

J'ai acquis dans cette formation de **nombreuses compétences** en particulier dans l'animation formation, la communication et le conseil. **À l'issue du BTS, mon projet professionnel s'oriente vers le secteur du handicap en particulier l'animation.**

PARTENAIRES

Nos partenaires interviennent au lycée ou nous accompagnent pour :

- La présentation de leur structure, des métiers
- L'accueil de stagiaires
- L'accueil d'élèves, d'étudiants, pour des animations, des actions professionnelles
- La participation aux évaluations

« Le Bac pro ASSP m'a permis de partir en IFSI avec de bonnes bases et la connaissance du milieu professionnel »

Léna Lesven, ancienne élève du BAC Pro ASSP.

BAC S2TMD

SCIENCES ET TECHNIQUES DU THÉÂTRE, DE LA MUSIQUE ET DE LA DANSE

UNIQUE EN BRETAGNE

POUR QUI ?

Le BAC « Sciences Techniques du Théâtre, de la Musique et de La Danse » s'adresse à des élèves fortement motivés pour faire carrière dans les métiers de la musique, de la danse, du théâtre et du spectacle vivant.

Deux conditions sont requises pour l'accès à la 1ère S2TMD : l'élève doit avoir été admis en Première S2TMD par décision du Conseil de Classe en fin de Seconde et avoir reçu un avis favorable du Conservatoire à Rayonnement Régional de Brest, après des tests d'évaluation en musique, en danse ou en théâtre.

PARTENARIATS

- Conservatoire
- Salles de spectacle de la Région Brestoise

conservatoire
BREST MÉTROPOLE
musique I danse I théâtre

ENSEIGNEMENTS

L'organisation des enseignements équilibre les savoirs techniques avec les connaissances culturelles et théoriques.

La scolarité est organisée selon un horaire aménagé entre le Lycée Fénelon et le Conservatoire à Rayonnement Régional de Brest.

GÉNÉRAUX	1ère	Tale
Français	3h	-
Philosophie	-	2h
Histoire-Géographie	1h30	1h30
Enseignement Moral et Civique	18h annuelles	18h annuelles
Langue Vivante A et B	4h dont 1h d'ETLV	4h dont 1h d'ETLV
Mathématiques	3h	3h
Éducation Physique et Sportive	2h	2h

PROFESSIONNELS	1ère	Tale
Culture et Sciences Chorégraphiques, Musicales ou Théâtrales	5h30	7h
Pratique Chorégraphique, Musicale ou Théâtrale	5h30	7h
Économie, Droit et Environnement du Spectacle Vivant	3h	-

POURSUITES D'ÉTUDES

Cette formation offre une ouverture sur des parcours d'études supérieures et des perspectives professionnelles variées, au-delà des seules carrières artistiques.

- À l'université - Cursus Licence/Master/Doctorat
  - > Arts du spectacle
  - > Musicologie
  - > Danse
  - > Langues, Histoire, Droit, Psychologie, STAPS ...
- Au Conservatoire à Rayonnement Régional – Cycle d'Orientation Professionnelle
  - > DEM : Diplôme d'Etudes Musicales
  - > DEC : Diplôme d'Etudes Chorégraphiques

Conservatoires Nationaux Supérieurs de Musique et de Danse - Cursus Licence/Master/Doctorat

- MUSIQUE
  Diplôme National Supérieur Professionnel de Musique et Licence de musicologie, poursuite d'étude possible en Master puis Doctorat
- DANSE :
  Diplôme National Supérieur Professionnel de Danse et Licence Art du Spectacle, Diplôme danseur interprète
- PÉDAGOGIE :
  - > Diplôme de second cycle supérieur de pédagogie et formation à l'enseignement de la musique
  - > Certificat d'aptitude aux fonctions de professeur des Conservatoires classés par l'État
  - > Certificat d'aptitude aux fonctions de Directeur des Conservatoires à Rayonnement Régional ou Départemental
  - > Diplôme d'État de professeur de musique

TÉMOIGNAGE

« Après avoir obtenu mon Bac en 2012, j'ai passé mon EAT (Examen d'Aptitude Technique) et je suis partie à Paris pour y suivre une formation de danseuse professionnelle et m'engager dans la voie de l'enseignement de la danse jazz. J'ai passé le Diplôme d'État en 2016 à l'Institut de Formation Professionnel Rick Odums et je suis revenue dans le pays brestois pour enseigner dans différentes structures associatives.

La section TMD a été pour moi la prise de conscience que **la danse est bel et bien un métier qui demande un travail et un investissement de tous les instants.** C'est une formation déjà très orientée et professionnalisante, avec un contenu qui prépare aux éventuels examens et projets professionnels. Elle permet de poursuivre des études artistiques avec un volume horaire conséquent tout en suivant des études générales qui peuvent tout aussi bien déboucher sur un parcours d'études supérieures générales. »

Mélanie Pitel – Professeur de danse

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Cette filière offre de nombreux débouchés parmi lesquels :

- **Spécialité Chorégraphie :** interprète, chorégraphe, professeur de danse
- **Spécialité Musique :** instrumentiste, interprète, chanteur, chef d'orchestre, chef de chœur, pédagogue, compositeur, arrangeur, facture instrumentale, édition musicale, technique du son
- **Métiers de la Culture et du Spectacle Vivant :** médiation culturelle, communication, production, collaboration artistique ou technique, programmation culturelle, management du spectacle vivant, régie du spectacle vivant, postes de direction
- **Autres secteurs :** historien de la musique ou de la danse, professeur de collège ou de lycée, enseignant chercheur, métiers de la forme et du bien-être

CAP ULIS PRO

UNITÉ LOCALISÉE
D'INCLUSION SCOLAIRE

POUR QUI ?

Les élèves viennent d'ULIS collège, de SEGPA ou de classe ordinaire. À l'entrée en ULIS Lycée, les élèves ont acquis un minimum de savoirs fondamentaux (lire, écrire, compter) et disposent d'une première expérience pré-professionnelle positive (stage en milieu professionnel).

DÉBOUCHÉS QUELS PARCOURS APRÈS L'ULIS ?

Poursuite de la formation professionnelle (vers le CAP), en milieu ordinaire:

> **En lycée professionnel**

> **En contrat d'apprentissage**

Emploi direct, éventuellement en entreprise adaptée

Orientation en SIFPRO si le jeune a besoin de temps pour construire son projet personnel et professionnel

OBJECTIFS

L'ULIS Professionnelle assure la continuité de la scolarisation au Lycée Professionnel d'élèves handicapés relevant de troubles importants des fonctions cognitives, mais dont l'objectif est surtout d'accompagner le jeune vers une orientation professionnelle.
Le dispositif répond donc à des besoins spécifiques et chaque élève bénéficie d'un parcours fondé sur un Projet Personnalisé de Scolarisation (PPS) révisé annuellement.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Retirer le dossier d'inscription spécifique à l'ULIS au lycée Fénelon et rencontrer la coordinatrice de l'ULIS, Christine Siméant, sur rendez-vous
- Obtenir un avis favorable de la MDPH (affectation par les Services Départementaux de l'Éducation Nationale)
- Le calendrier des procédures d'orientation et d'affectation peut être demandé à l'Enseignant Référent du Collège chargé du suivi du Projet Personnalisé de Scolarisation

LA STRUCTURE DES ENSEIGNEMENTS

La durée moyenne du parcours ULIS Professionnelle est de 2 années.

Le dispositif implique une alternance entre des phases de regroupement et des phases de participation à des activités dans des classes et lieux d'apprentissage professionnel ordinaires de l'établissement ou d'établissements extérieurs.

Orientation professionnelle construite en trois étapes :

- Découverte de différents champs professionnels (rencontres, visites, recherches documentaires)
- Découverte d'un métier (stage découverte)
- Choix d'une orientation professionnelle (stage en situation professionnelle)

Une enseignante du second degré habilitée, Christine Siméant, est chargée de la coordination du dispositif et d'une partie des enseignements.

Des enseignants du Lycée Professionnel dispensent aussi des enseignements auprès des jeunes de l'ULIS (au sein des classes ordinaires ou au sein du dispositif).

ENSEIGNEMENTS

HORAIRES HEBDOMADAIRES	
Français	2h
Histoire - Géographie EMC	1h30
Anglais	1h
Mathématiques	2h
Physique	1h
Arts Appliqués	1h
Prévention Santé Environnement	2h30
EPS	2h
Intégration en milieu professionnel	6h
Projets de groupe	2h
Projet individuel	1h
Période de stage en entreprise	4 x 2 semaines

PROJETS PÉDAGOGIQUES ET ÉDUCATIFS MENÉS

Ouvrir aux lycéens d'ULIS de Fénelon un espace d'expérimentation à l'autre, aux liens sociaux, au monde.

Comme tous les ans, la priorité sera donnée à la construction de partenariats permettant aux jeunes à besoins éducatifs particuliers du dispositif ULIS, de rencontrer un maximum de lycéens, d'étudiants et d'adultes référents auprès desquels chacun pourra trouver des appuis en toute sécurité.

Pour ouvrir un espace d'expérimentation aux arts, les supports sont divers : confection de décorations de Noël, de broches et de porte-clés; stage de théâtre en mars avec une représentation à l'amphithéâtre.

LE BONNE NOUVELLE, UN ÉCRIN EXCEPTIONNEL

Le Groupe Scolaire de l'Estran bénéficie d'équipements remarquables, à l'instar du Bonne Nouvelle. Le restaurant d'application est installé dans la grande salle du château de Ker Stears : bâti en 1881, l'édifice néogothique bénéficie d'une vue unique sur le parc arboré.

Depuis une quinzaine d'années, au sein du château de Ker Stears, les élèves des sections hôtellerie, commercialisation et service en restauration confectionnent eux-mêmes le déjeuner, de la préparation des mets jusqu'au service à table.

Élèves et professeurs y accueillent le grand public pour déjeuner du mardi au vendredi en période scolaire. Chaque midi, deux classes assurent le service d'une cinquantaine de couverts dans **un cadre exceptionnel.**

À la carte, **des produits locaux, frais et de saison**. Les élèves élaborent les plats quotidiennement, une formule qui leur permet d'exercer dans les conditions réelles d'un service en restaurant. Ils ont ainsi l'opportunité d'appréhender tous les aspects des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en pratiquant et en étant au contact d'une véritable clientèle.

Afin de les immerger plus encore, leur formation est complétée par des stages en entreprise. De quoi garantir une insertion **facile et efficace** dans le monde du travail.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

Du haut de son promontoire, le château néogothique de Ker Stears domine la rade de Brest. Construit dans les années 1880 par John Burnett Stears, fondateur de l'usine à gaz qui se trouvait alors à côté, il devient **un endroit très prisé** des officiers de la Marine de passage dans le port militaire.

En 1906, le château est devenu un lieu de villégiature mondaine et est le théâtre d'une rocambolesque affaire, celle du diamant bleu: la disparition d'une bague estimée à 50 000 francs, retrouvée dans le nécessaire de toilette d'un invité qui nie tout en bloc. L'histoire romanesque sera reprise par Maurice Le Blanc dans *Arsène Lupin contre Herlock Sholmès* ainsi que bien d'autres œuvres de fiction.

Le château devient un établissement scolaire réputé sous la houlette des religieuses, en 1947. Le groupe scolaire Fénelon naît en 1987 puis l'établissement est intégré au sein de L'Estran dans les années 2000. Aujourd'hui, l'ancien salon de la comtesse est devenu **lieu d'apprentissage et de partage de connaissance** et son histoire se perpétue grâce aux étudiants du BTS Tourisme qui font régulièrement visiter l'établissement lors des Journées du patrimoine.

UNE MARRAINE PRESTIGIEUSE

Le groupe scolaire de l'Estran a lancé à la rentrée scolaire 2020-2021 une nouvelle formation, le BTS Management en hôtellerie restauration (MHR). Ce nouveau diplôme offre une possibilité supplémentaire aux jeunes de se former dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Construit en alternance, à raison de 15 jours en entreprise et de 15 jours en centre de formation, il a été conçu en lien étroit avec les partenaires de l'établissement. Sa première promotion bénéficie d'une marraine prestigieuse, la cheffe Nolwenn Corre. **Étoilée par le Guide Michelin** en 2019, la jeune femme est à la tête du restaurant de l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu, dont la brigade accueille d'anciens élèves du lycée Fénelon.

CAP CSHCR

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

POUR QUI ?

Cette formation en 2 ans s'adresse aux élèves de 3e qui souhaitent entrer rapidement dans la vie active et ont une forte motivation pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Ils aiment le travail soigné et méticuleux. Ils ont une bonne résistance physique à la station debout et n'ont pas d'allergie aux produits d'entretien.

DÉBOUCHÉS

Insertion dans la vie active :

Dans les hôtels-restaurants de toutes catégories, dans les maisons de retraite, dans les résidences hôtelières, dans les campings, dans les sociétés de nettoyage.

Ou **poursuite d'études :**

- Bac Pro CSR (avec un bon dossier)
- Préparation au BP gouvernante (en apprentissage)

Autres modules inclus dans la formation avec possibilité d'obtenir des certifications prisées par les entreprises :

- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

OBJECTIFS

Être capable d'assurer l'entretien des chambres et parties communes d'un hôtel, d'une résidence pour personnes âgées, de préparer et servir des petits-déjeuners, de participer à l'accueil des clients à la réception, de participer au service de restauration traditionnelle ou en café-brasserie.

PROJETS ÉDUCATIFS

- Participation au Forum Santé, aux ateliers de sensibilisation à la sécurité routière
- Réalisation d'un chef d'œuvre en classe de 1ère et Terminale pour valoriser vos compétences et vous projeter dans votre vie professionnelle

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (CCF)

Le diplôme s'obtient par le biais du CCF dans toutes les disciplines (évaluation par les professeurs de Fénelon). Aucune épreuve ponctuelle.

ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS	1ère année	2ème année
Les Travaux Pratiques au service des étages dispensés par un professeur sur les sites des hôtels : > IBIS Siam*** en 1ère année > Océania Brest Centre**** en 2ème année Au lycée Fénelon : Travaux Pratiques, service des petits- déjeuners, service de restaurant, l'accueil, la réception, le bar-brasserie	11h30	11h30
Culture Professionnelle	1h30	1h30
Gestion Appliquée	1h30	1h30
Sciences Appliquées	1h	1h
Prévention Santé Environnement	1h	1h30

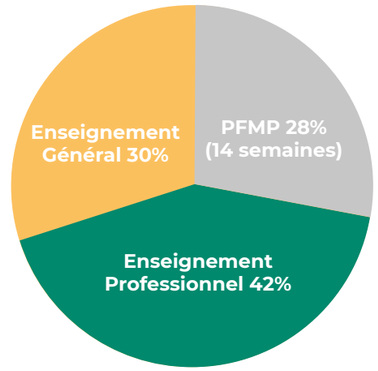
GÉNÉRAUX	1ère année	2ème année
Français - Histoire - Géographie - EMC ***Dont co-intervention***	4h	4h
Maths – Sciences Physiques ***Dont co-intervention***	3h30	3h30
Aide individualisée (Français – Maths)	2h	/
Anglais	2h	2h
Arts Appliqués	1h	1h
Éducation Physique et Sportive	2h30	2h30
Chef d'œuvre (projet pluridisciplinaire)	3h	3h

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

Le Lycée propose le lieu de stage en fonction du profil de l'élève et de l'entreprise

PFMP	1ère année	2ème année
N°1	3 semaines	4 semaines
N°2	4 semaines évaluées pour l'examen	4 semaines évaluées pour l'examen

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



ATOUTS POUR VOTRE PREMIER CV : DES CERTIFICATIONS

- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Formation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

CAP CUISINE

POUR QUI ?

Cette formation en 2 ans s'adresse aux élèves de 3ème qui souhaitent entrer rapidement dans la vie active et ont une forte motivation pour les métiers de la restauration. Ils aiment le travail soigné et méticuleux. Ils ont une bonne résistance physique à la station debout.

DÉBOUCHÉS

Insertion dans la vie active :

Dans les hôtels-restaurants de toutes catégories, dans les restaurants de collectivité.

Ou **poursuite d'études :**

- Bac Pro Cuisine (avec un bon dossier)
- Autre CAP (en 1 an)

Autres modules inclus dans la formation avec possibilité d'obtenir des certifications prisées par les entreprises :

- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Cuisine sera apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective, et dans les entreprises connexes à l'industrie hôtelière. Il assure la production culinaire et sa distribution sous l'autorité d'un responsable. Il sait répondre aux exigences du métier : tenue et comportement adaptés dans le respect des règles de l'hygiène et de la sécurité.

PROJETS ÉDUCATIFS

- Participation au Forum Santé, aux ateliers de sensibilisation à la sécurité routière
- Projet littéraire: écriture de slams
- Réalisation d'un chef d'œuvre en classe de 1ère et Terminale pour valoriser vos compétences et vous projeter dans votre vie professionnelle
- Réalisation d'un chef d'œuvre en 1ère et 2e année

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (CCF)

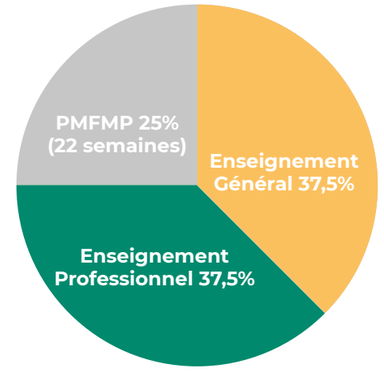
Le diplôme s'obtient par le biais du CCF dans toutes les disciplines (évaluation par les professeurs de Fénelon). Aucune épreuve ponctuelle.

ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS	1ère année	2ème année
Travaux Pratiques (cuisine et pâtisserie)	13h	13h
Culture Professionnelle	1h30	1h30
Gestion Appliquée	1h30	1h30
Sciences Appliquées	1h	1h
Prévention Santé Environnement (PSE)	1h	1h30

GÉNÉRAUX	1ère année	2ème année
Français - Histoire - Géographie - EMC ***Dont co-intervention***	4h	4h
Maths – Sciences Physiques ***Dont co-intervention***	3h30	3h30
Aide individualisée (Français – Maths)	2h	/
Anglais	2h	2h
Arts Appliqués	1h	1h
Éducation Physique et Sportive	2h30	2h30
Chef d'œuvre (projet pluridisciplinaire)	3h	3h

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



ATOUTS POUR VOTRE PREMIER CV : DES CERTIFICATIONS

- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Formation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

BAC PRO CUISINE
BAC PRO CSR
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

OBJECTIFS

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel « Cuisine » ou « CSR » est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de son domaine de compétences. Il est capable d'exercer son activité dans tous les secteurs et formes de restauration, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène et de sécurité, les impératifs de gestion, en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

POUR QUI ?

Les formations de l'hôtellerie-restauration s'adressent à des élèves ayant le goût des contacts humains, le sens de l'accueil, le sens de l'organisation, le goût du travail en équipe, une bonne résistance physique et de bonnes aptitudes gestuelles. Le choix du type de Bac Pro se fait dès l'inscription en Seconde Professionnelle.

SECTION EUROPÉENNE

Au cours des 3 années, tous les élèves bénéficient d'une discipline en langue anglaise axée sur la communication en situation professionnelle.

Évaluation en cours d'année de Terminale et épreuve ponctuelle orale en fin d'année de Terminale permettent à l'élève, sous certaines conditions, d'obtenir la « Mention Européenne » sur le diplôme du Bac Pro.

En Terminale, les stages à l'étranger, avec le soutien du Conseil Régional ou du Secrétariat franco-allemand, contribuent à cette réussite. L'adaptabilité et la mobilité sont des qualités recherchées par les employeurs.

« La gourmandise commence quand on n'a plus faim. »

Alphonse Daudet

ENSEIGNEMENTS

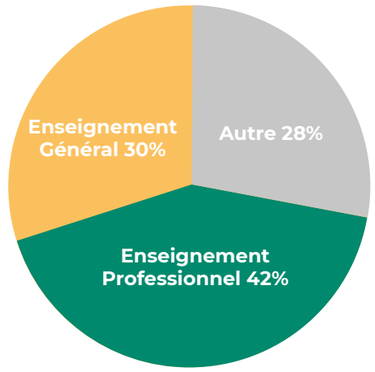
PROFESSIONNELS	2nde	1ère	Tale
Travaux Pratiques	11h	9h	9h
Culture Professionnelle	1h30	1h30	1h30
Gestion Appliquée	1h30	1h30	1h30
Sciences Appliquées	1h30	1h30	1h30
Prévention Santé Environnement	1h	1h	1h

GÉNÉRAUX	2nde	1ère	Tale
Français - Histoire - Géographie - EMC ***Dont co-intervention***	4h30	4h	3h30
Maths – Sciences Physiques ***Dont co-intervention***	3h30	3h	2h
Accompagnement Personnalisé	2h	2h	3h
Anglais	2h	2h	2h
Espagnol	2h	2h	2h
Section Euro Anglais	0h30	1h	1h
Arts Appliqués	1h	1h	1h
Éducation Physique et Sportive	2h	2h30	3h
Chef d'œuvre (projet pluridisciplinaire)	-	3h	3h

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)
22 semaines réparties sur les 3 années de Bac Pro

PFMP	Seconde	Première	Terminale
N°1	3 semaines + 1 semaine d'intégration professionnelle	4 semaines	3 semaines
N°2	3 semaines	4 semaines	5 semaines (possibilité à l'étranger)

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



POURSUITE D'ÉTUDES

La formation dispensée permet aux titulaires de ces deux Bacs Pro d'acquérir des savoir-faire reconnus dans tous les types de restauration. Les titulaires sont directement opérationnels pour entrer dans la vie active : premier commis, puis chef de rang ou chef de partie.

Cependant, des poursuites d'études sont vivement recommandées pour ceux qui souhaitent accéder rapidement à des postes à responsabilités ou pour se perfectionner :

- BTS Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme, possible à Fénelon (aimer les langues et la géographie touristique)
- Autres BTS
- Diverses Mentions Complémentaires en 1 an (Sommellerie, Accueil-Réception, Employé traiteur, Cuisinier en dessert de restaurant, etc.)

ATOUTS POUR VOTRE PREMIER CV : DES CERTIFICATIONS

- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Formation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

PROJETS ÉDUCATIFS

- **En Seconde :**
  - > Séjour pédagogique dans une région française pour découvrir sa gastronomie et rencontrer des professionnels de la restauration et des producteurs, visites de sites touristiques
  - > Opération « Tartes aux pommes », fabrication et vente par les élèves contribuant au financement du voyage
  - > Rencontre avec des professionnels de l'hôtellerie du Finistère Nord et échanges sur leurs parcours, visites d'entreprises
- **En Première :**
  - > Séjour pédagogique dans une autre région gastronomique et touristique française
  - > Intervention de l'**Association Jeunesse et Entreprise** sur le projet professionnel
- **En Terminale :**
  - > Rencontre autour de l'orientation (professionnels, anciens élèves)
  - > Réalisation d'un menu avec un grand chef breton
  - > Intervention de l'**AJE** (lettre de motivation et CV, entretien d'embauche)
  - > **Les Ateliers d'Augustine** (accompagnement de patients des services oncologie dans la réalisation de recettes adaptées)

RESTAURANT D'APPLICATION LE BONNE NOUVELLE

Les élèves accueillent le public dans le restaurant d'application au château de Ker Stears, en période scolaire, pour le déjeuner du lundi au vendredi et quelques soirs dans l'année.

Sur réservation au 02 98 44 02 92

Menus consultables sur notre site : www.estran-brest.fr

« L'apprentissage, c'est transmettre des valeurs d'Homme à Homme, dans un monde où l'on croit que l'outil numérique peut tout remplacer. »

Thierry Marx

BTS MHR

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire

FORMATION EN APPRENTISSAGE

POUR QUI ?

Le BTS MHR en apprentissage s'adresse aux titulaires d'un BAC Pro Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration, d'un BAC Technologique STHR, d'une mise à niveau en Hôtellerie-Restauration

RECRUTEMENT

L'inscription se fait sur dossier et entretien.

Il revient à l'apprenti de proposer une entreprise, en adéquation avec les exigences du diplôme, qui sera validée par l'équipe pédagogique. S'en suit alors la signature du contrat (date préconisée de début : 1er juillet).

ATOUTS POUR VOTRE CV

- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Formation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

OBJECTIFS

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (BTS MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer des équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire dans le respect de la réglementation en vigueur en prenant en compte l'environnement économique et juridique. Il a vocation à encadrer des équipes, après quelques années d'expériences, de créer ou de reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

PROJET ÉDUCATIF

Dans le cadre des activités encadrées, voyage d'étude dans une région française que les apprentis organisent avec des visites en lien avec le métier (entreprise hôtelière, producteurs, patrimoine).

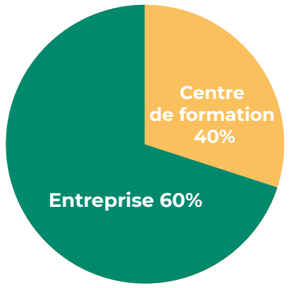
BTS CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

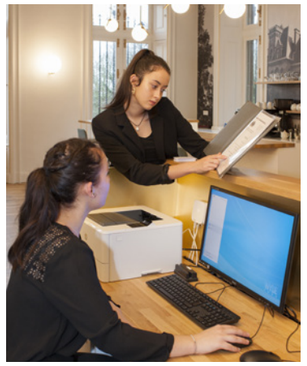
ENSEIGNEMENTS

Formation en alternance sur 2 ans : 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS	BTS 1	BTS 2
Sciences en Hôtellerie Restauration (SHR)	2h	2h (B)
Ingénierie en Hôtellerie Restauration	1h	-
Sommellerie et Techniques de Bar	-	2h (A)
Sciences et Technologie Culinaire (STC)	3h	9h30 (B)
Sciences et Technologie des Services de Restauration (STSR)	3h	9h30 (A)
Sciences et Technologies en Hébergement (STH)	3h	-
Activités encadrées	1h30 (A)	2h
Suivi du livret d'apprentissage	1h	1h
Préparation du temps de formation en entreprise et retour d'expérience	1h	0h30
Individualisation	0h30	1h
Dossier projet entrepreneurial, dossier d'activité en entreprise	-	0h30

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS





ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	BTS 1	BTS 2
Communication et expression française	2h	2,5h
Langue vivante 1	2,5h	2,5h
Langue vivante 2	2,5h	2,5h
Entrepreneuriat et Pilotage Entreprise Hôtelière (EPEH)	7,5h	7h
Conduite de projet entrepreneuriat	-	1,5h
Management de l'Entreprise Hôtelière et Mercatique des Services (MEHMS)	6h	4,5h

RESTAURANT D'APPLICATION LE BONNE NOUVELLE

Les élèves des différentes sections hôtelières accueillent le public dans le restaurant d'application au château de Ker Stears, en période scolaire, pour le déjeuner du lundi au vendredi et quelques soirs dans l'année (BTS et repas de « gala » des Bac pro).

Sur réservation au 02 98 44 02 92

Menus consultables sur notre site : www.estran-brest.fr

DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

Les formations suivies par les étudiants leur permettent plusieurs options en fonction de leur projet professionnel soit par une insertion dans la vie active, soit par une poursuite de leur formation.

Insertions professionnelles :

- **Option A** : Maître d'hôtel, sommelier, chef barman puis assistant de direction, Directeur
- **Option B** : Demi- chef de partie, chef de partie, second de cuisine puis chef de cuisine, responsable de production, Directeur

Licences Professionnelles :

- Génie Culinaire et Management en Hôtellerie-Restauration
- Management de la Restauration collective et commerciale
- Production et Management en industries agro-alimentaires intitulé : gestion des achats, innovation et sécurité alimentaire en production culinaire

Master :

- Management des Activités Hôtelières et Touristiques

BTS TOURISME

POUR QUI ?

Baccalauréat exigé : BAC de l'enseignement général, technologique ou professionnel. La pratique de deux langues étrangères jusqu'en terminale est obligatoire.

Pour intégrer cette formation, les étudiants doivent faire preuve de curiosité, d'esprit d'initiative et de qualités relationnelles (être souriants, dynamiques). Ils doivent être attirés par le secteur des voyages et du tourisme en général. Inscription sur le site d'admission **parcoursup.fr**

LES PARTENAIRES

- Office de tourisme de Brest
- Aéroport Brest Bretagne
- Salaün Holidays
- Office de tourisme de l'Alpe du Grand Serre
- Hôtel Palace Resort Cancun

OBJECTIFS

Le titulaire du BTS Tourisme est un professionnel pouvant :

- Informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme
- Finaliser la vente de ces prestations touristiques et assurer le suivi commercial
- Créer et promouvoir des produits touristiques
- Accueillir et accompagner des touristes
- Collecter, traiter et diffuser l'information en lien avec le secteur du tourisme

LES STAGES ET LE PARCOURS DE PROFESSIONNALISATION

En dehors des aspects théoriques, la formation comporte :

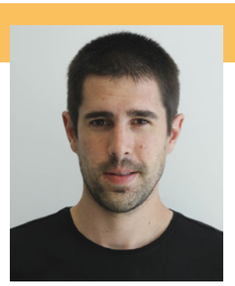
- 14 semaines de stage réparties sur les deux années (possibilité de stage à l'étranger)
- Une demi-journée par semaine consacrée à :
  - > Des ateliers qui permettent de mettre en pratique des compétences spécifiques
  - > Des conférences de professionnels au sein de l'établissement
  - > Des visites d'entreprises touristiques

ENSEIGNEMENTS

MATIÈRE	1ère année	2ème année
Français	2h	2h
Anglais	3h	3h
Espagnol / Allemand (Italien sous conditions)	3h (2h)	3h (2h)
Gestion de la relation clientèle touristique	5h	6h
Tourisme et territoire (géographie)	5h	4h
Élaboration d'une prestation touristique (Mercatique, Droit, Management...)	7h	7h
Gestion de l'information touristique	3h	3h
Atelier de professionnalisation	3h	3h
TOTAL	**31h**	**31h**
Option Italien niveau débutant	2h	2h
Option parcours de professionnalisation à l'étranger	Séances annualisées	
Option projet de spécialisation	Séances annualisées	

TÉMOIGNAGE

« Le BTS Tourisme m'a permis d'être embauché au sein de Pouchkine Tours au poste de production une semaine après la fin des examens. J'occupe ce poste depuis plus de 6 ans maintenant, j'ai acquis une solide expérience, et c'est maintenant à mon tour de former les nouveaux membres de l'équipe. »



Etienne LESCOP
Pouchkine Tours

DÉBOUCHÉS

Les employeurs potentiels se répartissent en 4 groupes :

- **Les entreprises de tourisme** : conseiller voyage ou billeterie en agence de voyages, forfaitiste chez un tour opérateur.
- **Les organismes de tourisme territoriaux** : office de tourisme, comités départements ou régionaux de tourisme.
- **Les entreprises de transport de personnes** : autocaristes, compagnies aériennes, gestionnaires des aéroports, transporteurs maritimes et fluviaux, croisiéristes, les transporteurs ferroviaires.
- **Les entreprises d'hébergement** : hôtels, hôtels clubs, villages vacances, campings, résidences de tourisme, auberges de jeunesse...

POURSUITES D'ÉTUDES

De nombreuses spécialisations sont possibles en Licence Professionnelle, puis master ou formation professionnalisante. Les domaines de spécialisation sont variés : e-commercialisation touristique, évènementiel, œnotourisme, tourisme durable, management hôtelier, patrimoine, tourisme sportif...

Le lycée Fénelon a noué des liens avec plusieurs établissements de formations post BTS dans le Grand Ouest.

BTS CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

QUALYCÉE CHARTE DE FENELON

Région BRETAGNE

Dans le cadre de sa politique qualité, le Lycée Fénelon s'engage dans la démarche «QUALYCEE» avec l'aide du Conseil Régional de Bretagne. La présente charte traduit l'engagement du Lycée Fénelon à s'inscrire dans une démarche qualité et à respecter les engagements suivants pour toutes ses filières :

Condition de vie et de travail

Offrir des lieux de travail et de vie de qualité en optimisant les structures existantes.

Définir les nouvelles infrastructures dans le cadre du prochain PPI en associant tous les acteurs.

Hygiène et sécurité

Améliorer la sécurité des lieux, des biens et des personnes.

Améliorer l'hygiène.

Développement Durable

Améliorer l'environnement du site.

Aller vers les économies d'énergies.

Réduire l'empreinte carbone.

Limiter la consommation de papier.

Améliorer le tri sélectif.

Sensibiliser à une alimentation plus saine.

Mr Ronan WALTER
Chef d'établissement

Le 01 septembre 2018

M. Patrick QUERE
Représentant le Comité de Pilotage

LYCÉE / SUP FENELON Estran L'ESPRIT GROUPE

lycée des métiers

TARIFS

TARIFS ANNÉE SCOLAIRE 2021 - 2022

CONTRIBUTION SCOLAIRE ANNUELLE (possibilité de règlement sur 10 mois) montants en euros

CAP, ULIS	Lycée (Seconde)	Lycée Professionnel DE TISF, S2TMD, ST2S	BTS sauf BTS MHR
636 €	**760 €**	**797 €**	**1149 €**

Des réductions sont appliquées sur la contribution scolaire annuelle aux familles ayant plusieurs enfants scolarisés dans l'Estran : 10% pour le 2ème enfant, 20% pour le 3ème enfant, 50% pour le 4ème enfant, 100% à partir du 5ème enfant. Pour les réductions statutaires, l'attestation d'emploi est à fournir tous les ans.

RESTAURATION - Demi-Pensionnaires

5 repas par semaine		4 repas par semaine		3 repas par semaine	
Annuel	Mensuel (9 mois)	Annuel	Mensuel (9 mois)	Annuel	Mensuel (9 mois)
980 €	**108,89 €**	**780 €**	**86,67 €**	**590 €**	**65,56 €**

INTERNAT

Le coût annuel de **l'internat** est de 3 550 euros (355 euros par mois sur 10 mois)

Ce tarif comprend :

> **L'hébergement** du lundi 8h00 au vendredi 17h00 : 1 595 euros pour l'année
> **La restauration** : 1 955 euros pour l'année

L'ESPRIT DE **PARTAGE**

L'ESPRIT D'**OUVERTURE**

L'ESPRIT DE **CONFIANCE**

L'ESPRIT **D'ÉCOUTE**

Estran L'ESPRIT GROUPE

www.estran-brest.fr

105, chemin de Ker-Stears
CS 73817 - 29238 Brest Cedex 2
02 98 44 17 08

Agence-smac.com © Adobe Stock, Groupe Scolaire de l'Estran, Marc Glen Impression : Clôtre Imprimeurs

IMPRIM'VERT

RECYCLÉ
Papier fait à partir de matériaux recyclés
FSC® C006327
FSC www.fsc.org

QUALYCÉE

lycée des métiers

ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE
Finistère