

LYCEE DES METIERS AUGUSTE ESCOFFIER DE LA GASTRONOMIE ET DES ENERGIES



Madame, Monsieur,

Implanté depuis 1983 au sein de la Ville Nouvelle de Cergy, 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 est également pôle d'excellence académique Froid - Climatisation et obtient des résultats très probants dans la formation des électrotechniciens.

Chaque année, 600 lycéens, 90 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, Valérie Henrion Calandra, Anna Zagroun
Direction du Lycée Auguste Escoffier

SOMMAIRE

- ▶ PRESENTATION
- ▶ OBJECTIFS
- ▶ ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS
- ▶ PÔLE INDUSTRIEL
- ▶ PÔLE GASTRONOMIE

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 parcours en trois ans intègre l'obtention d'une attestation de réussite selon les spécialités de baccalauréat professionnel en fin de classe de première.

OBJECTIFS

- ▶ La voie professionnelle permet d'acquérir des connaissances et des compétences dans un domaine professionnel.
- ▶ Les élèves préparent après la troisième un CAP ou un baccalauréat professionnel.
- ▶ Le CAP conduit principalement à la vie active.
- ▶ Le baccalauréat professionnel permet l'insertion dans la vie active ou la poursuite d'études en section de technicien supérieur ou en licence .

Organisation des enseignements

La voie professionnelle propose

- ▶ La préparation du CAP :
 - ▶ Elle dure deux ans après la troisième et s'effectue dans un lycée professionnel
 - ▶ Les élèves suivent des cours théoriques, font des travaux pratiques en atelier, en laboratoire ou sur un chantier selon leur spécialité. Les enseignements généraux et les enseignements techniques et professionnels s'équilibrent.
 - ▶ Une période de 14 semaines en entreprise est obligatoire pour renforcer la professionnalisation de la formation.
 - ▶ Il existe environ 200 spécialités
 - ▶ Au Lycée des métiers Auguste Escoffier
 - ▶ Pôle Hôtellerie restauration et alimentation

Organisation des enseignements

- ▶ La préparation du baccalauréat professionnel :
 - ▶ Elle dure trois ans, de la seconde professionnelle à la terminale professionnelle
 - ▶ Les enseignements sont fondés sur la maîtrise de techniques professionnelles. Les élèves font des travaux pratiques en atelier ou en classe et plusieurs semaines de périodes de formation milieu professionnel en entreprise (22 semaines sur les trois ans). Cette expérience professionnelle permet d'être opérationnel sur le marché du travail.
 - ▶ La formation comprend également des enseignements généraux (français, histoire géo, maths, sciences physiques, langue vivante, EPS, PSE....)
 - ▶ Il existe près de 100 spécialités de baccalauréat professionnel
 - ▶ Au Lycée des métiers Auguste Escoffier
 - ▶ Pôle industriel
 - ▶ Pôle Hôtellerie restauration et alimentation

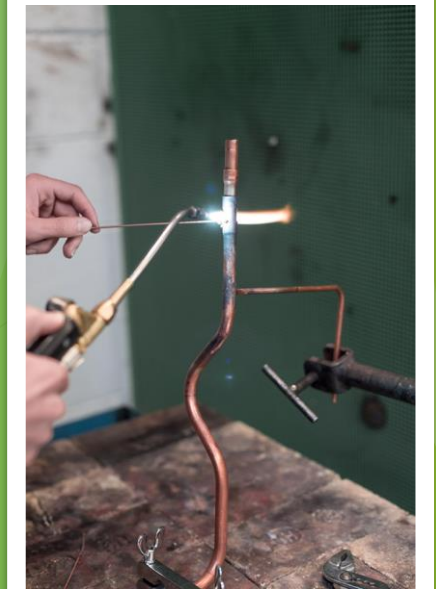
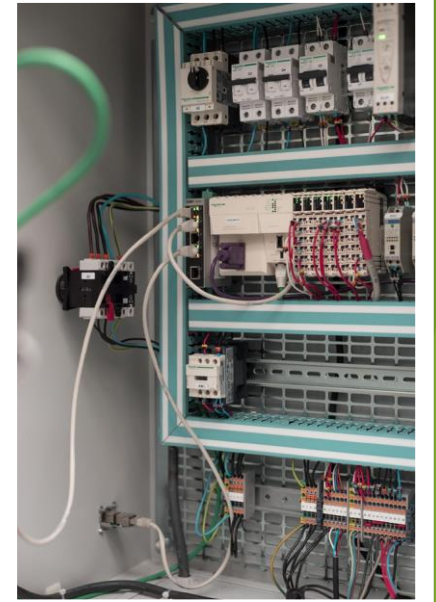
Comment intégrer le lycée professionnel ?

- Participer à des mini stages (de janvier à avril) qui permettent aux futurs élèves de mieux connaître nos filières. (non accessible cette année 2021)
- Venir à la journée Portes Ouvertes qui aura lieu le samedi 13 mars 2021 (non réalisable cette année)
- Saisir ses vœux sur AFELNET
- 2 NDPRO selon les familles des métiers Alimentation , Restauration, industriel
- 2 ND CAP Cuisine, Commercialisation en Service Hôtel Café Restaurant, Pâtisserie
- S'inscrire début juillet après affectation par AFFELNET

LE PÔLE INDUSTRIEL

Les formations

- ▶ classes de BAC PRO :
 - ▶ Seconde Famille des Métiers du numérique et de la transition énergétique :
 - ▶ Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés
 - ▶ Systèmes numériques option A sûreté et sécurité des infrastructures, de l'habitat et du tertiaire
 - ▶ Systèmes numériques option B audiovisuels, réseau et équipement domestiques
 - ▶ Systèmes numériques option C réseaux informatiques et systèmes communicants
 - ▶ Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques
 - ▶ Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
 - ▶ Technicien du froid et du conditionnement d'air
- ▶ Lycée A.ESCOFFIER
- ▶ Première et Terminale Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés,
- ▶ Première et Terminale Technicien du froid et du Conditionnement d'air,



Le baccalauréat professionnel Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés



- ▶ Le titulaire de ce diplôme de niveau IV intervient dans les secteurs d'activités du bâtiment (résidentiel, tertiaire, industriel), de l'industrie, de l'agriculture, des services et des infrastructures.
- ▶ 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
 - ▶ PSE
 - ▶ Gestion
 - ▶ E G

Le baccalauréat professionnel Froid et Conditionnement d'air

Le titulaire de ce diplôme travaille sur des installations frigorifiques/climatiques. Il doit être en mesure de :

- Réaliser un dossier technique (schémas, plans...).
- Participer à l'installation et au montage des installations
- Mettre en service, effectuer des essais et des réglages
- Entretenir, inspecter, vérifier et réparer les systèmes frigorifiques et climatiques
- Respecter les réglementations relatives à la qualité, la sécurité et à l'efficacité énergétique, aux mesures de protection de l'environnement (Ex : manipulation des fluides frigorigènes).

- ▶ Durée de la formation : 3 ans
- ▶ Durée des stages : 22 semaines
- ▶ Disciplines :

- ▶ Travaux pratiques en atelier
- ▶ Technologie
- ▶ Construction mécanique
- ▶ PSE
- ▶ Gestion
- ▶ E G



Les poursuites d'études

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.

APRES UN BAC PRO MELEC



Technicien(ne) de maintenance des ascenseurs / de réparation des ascenseurs

MC Technicien(ne) en réseaux électriques

BTS Assistance technique d'ingénieur (ATI)

BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (CRSA)

BTS Maintenance industrielle (MI)

BTS Electrotechnique

BTS FED option C (domotique et bâtiments communicants)

Tout autre diplôme de niveau 5.

APRES UN BAC PRO TFCA



Technicien(ne) d'intervention en froid industriel

Technicien(ne) d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles

BP Installateur, dépanneur en froid et conditionnement d'air

BP Monteur en installations du génie climatique et sanitaire

BTS Fluides, énergies, domotique option A génie climatique et fluidique,

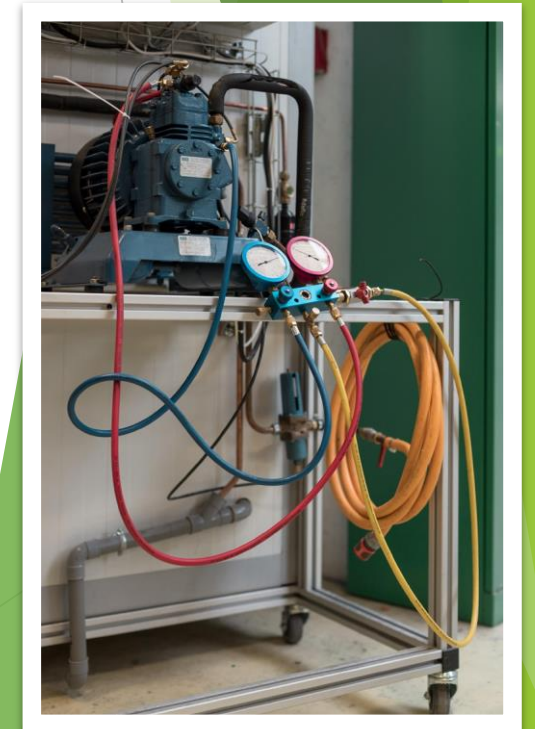
option B froid et conditionnement d'air

BTS Economie et Etudes du bâtiment

Tout autre diplôme de niveau 5.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

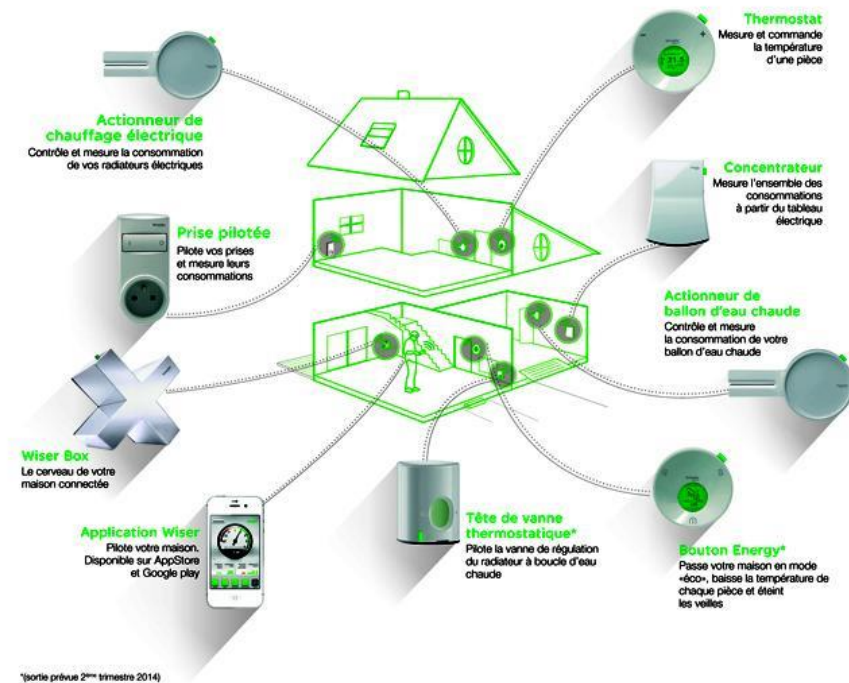
- ▶ Du matériel de dernière génération (automates programmables, équipements domotiques et sans fil)
- ▶ Des systèmes très variés en MELEC (traitement de surface, palan, monte charge, chalet connecté,...)
- ▶ Des systèmes grandeur nature en froid et conditionnement d'air (chambres froides positives,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



Le chalet connecté :

Afin d'avoir la notion d'équipement connecté la plus complète possible, un chalet est installé dans l'atelier seconde. Il comprend une partie électrique (un tableau électrique connecté, un système de commande sans fil), un ballon d'eau chaude.

A venir un évier, une évacuation d'eau et une climatisation.



LE PÔLE GASTRONOMIE

C
O
L
L
E
G
E



CAP



CUISINE



COMMERCIALISATION
EN SERVICE CAFE
HOTEL ET
RESTAURANT



PÂTISSERIE



BAC
PRO



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



FAMILLE DES METIERS
DE L'HOTELLERIE -
RESTAURATION

EFGEFC



BAC
PRO



BOULANGERIE
PATISSERIE

EN ALTERNANCE

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. These shapes are primarily located on the right side of the page, creating a modern, layered effect. The text is centered horizontally and vertically on the 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





LYCEE DES METIERS AUGUSTE ESCOFFIER



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>

