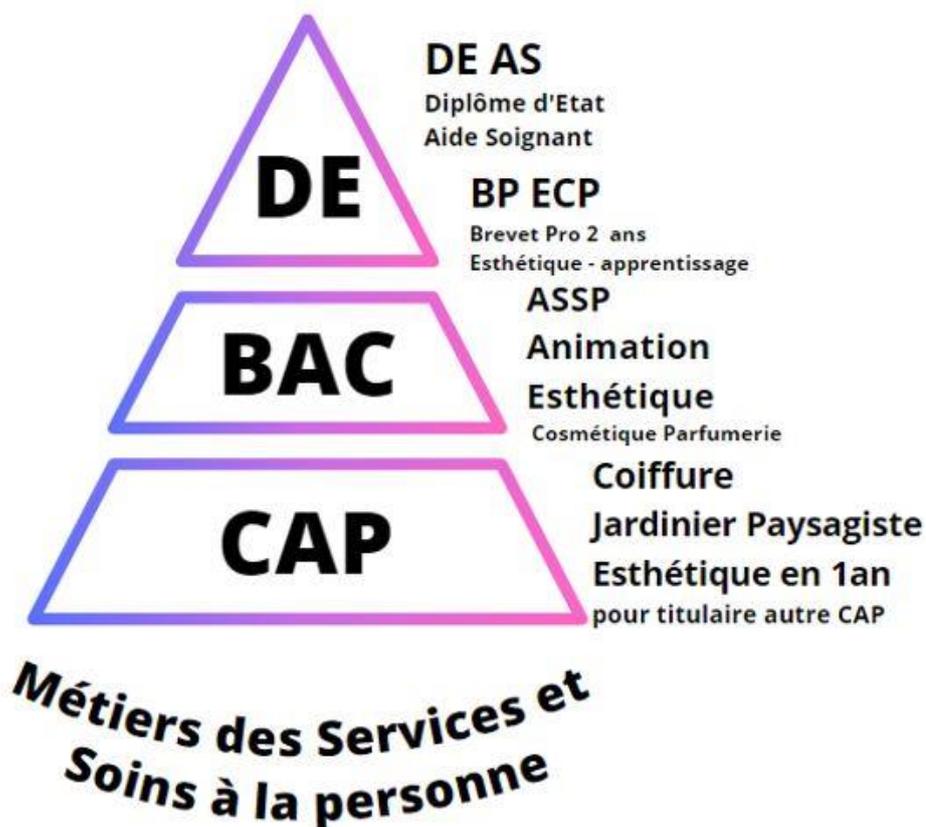
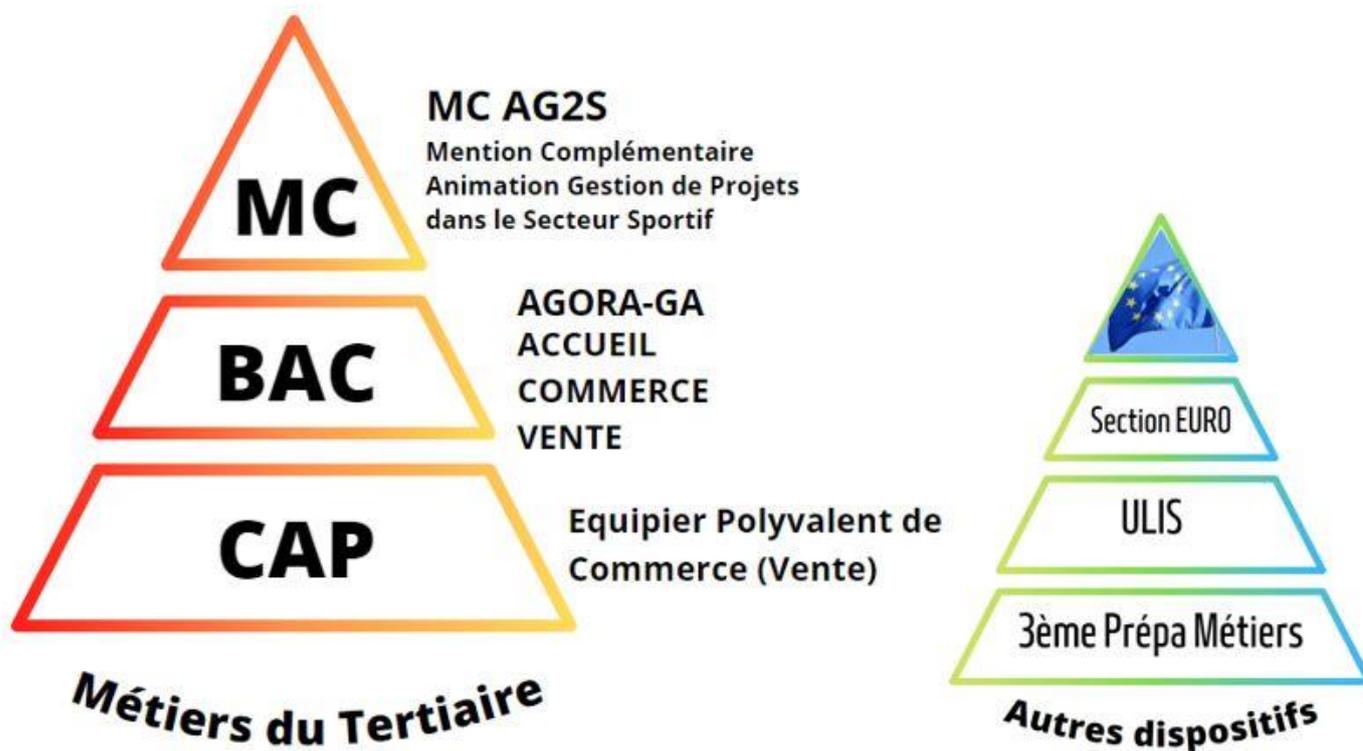


Lycée Benoît Charvet (St Étienne)

DÉCOUVREZ

Nos Formations



Lycée Benoit Fourneyron (St Étienne)



Lycée Étienne Mimard (St Étienne)

FILIÈRE technologique

BAC STI2D : <https://www.onisep.fr/Choisir-mes-etudes/au-lycee-au-cfa/Au-lycee-general-et-technologique/la-voie-technologique-en-premiere-et-terminale/le-bac-sti2d-sciences-et-technologies-de-l-industrie-et-du-developpement-durable>

FILIÈRE professionnelle

Formations liées au domaine industriel :

BAC PRO "Étude et Définition de Produits Industriels"

BAC PRO "Technicien d'Usinage"

BAC PRO "Maintenance des Équipements Industriels"

Formations liées au domaine de l'automobile :

BAC PRO Réparation des Carrosseries

BAC PRO Maintenance des Véhicules Option A Voitures Particulières

Formations liées au domaine de l'imprimerie :

BAC PRO REALISATION DE PRODUITS IMPRIMES ET PLURIMEDIA

Lycée Professionnel René Cassin (Rive-de-gier)

- **BAC PRO AGOra**
 - **BAC PRO ASSP**
 - **BAC PRO Métiers de l'Accueil Relation Clients et Usagers**
 - **BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente Option A et B**
 - **CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance**
 - **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**
 - **CAP Cuisine**
 - **CAP Employé Polyvalent de Commerce**
 - **CAP Production et Services en Restaurations**
-
- **3ème PrépaMétiers**

MFR St Chamond

04.77.22.11.02 ou mail : mfr.st-chamond@mfr.asso.fr



MFR de SAINT-CHAMOND

Des formations par alternance,

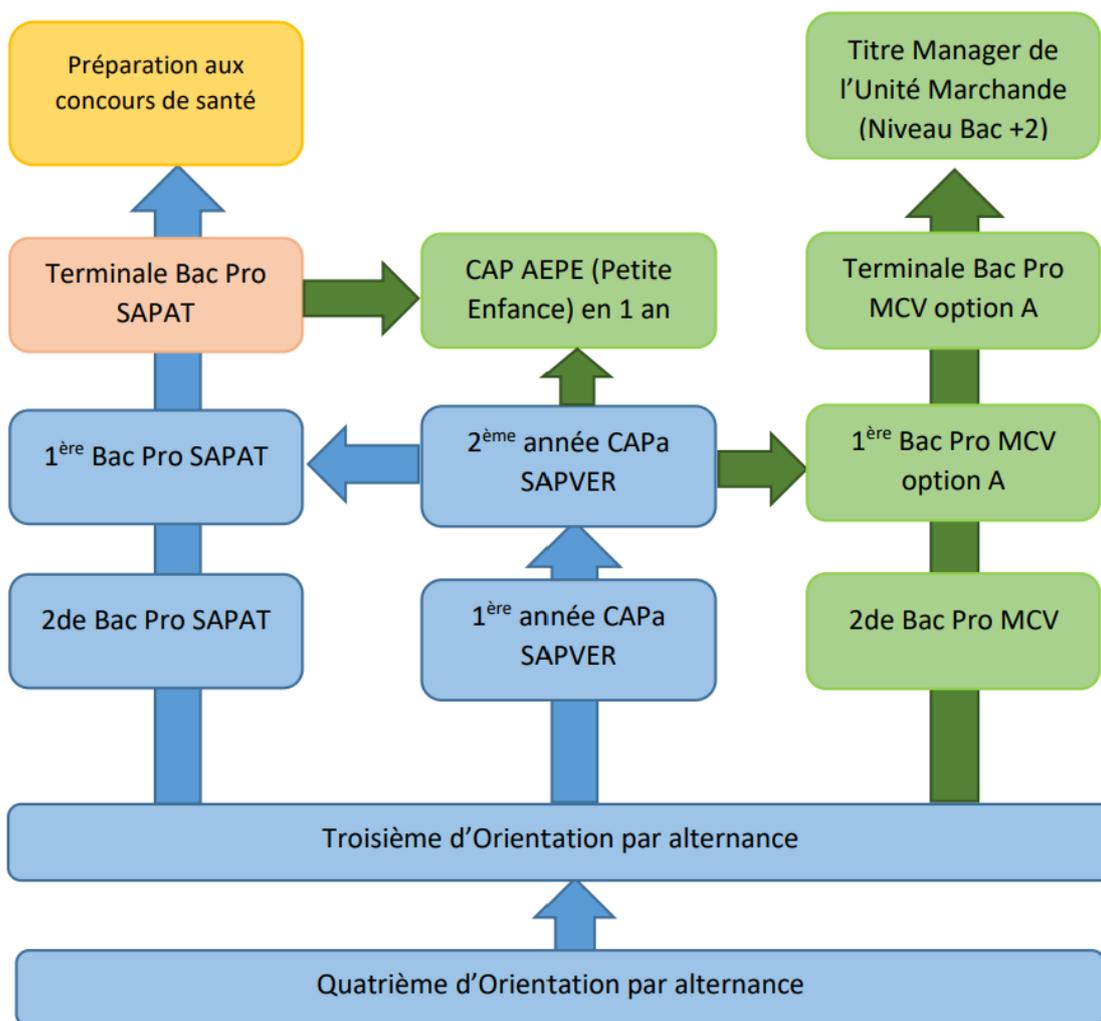
Une voie vers l'emploi !

Formations initiales

Formations par apprentissage

Formations continues

Formation initiale ou apprentissage



Organigramme des formations de la MFR de Saint-Chamond

Lycée des métiers La Salésienne (St Étienne)



3ème Prépa Métiers

3 ème prépa métiers Lycée professionnel La Salésienne St Étienne



C.A.P. Restauration

Former des jeunes aux métiers de la restauration collective et de la restauration rapide



CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif

CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif La SALESIENNE ST ETIENNE



Bac Pro ASSP

Le titulaire du baccalauréat professionnel ASSP possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées.



A.T.S.E.M. Agent Territorial Spécialisé en Ecole Maternelle

Présenter les élèves au CAP AEPE Accompagnant Éducatif Petite Enfance (Anciennement CAP Petite Enfance) et au concours de recrutement des ATSEM. Read more at <https://www.lasalesienne.fr/pages/nos-formations/lycee-professionnel/c-a-p-atmfc.html#OFsxqUrIlwRiwsIT.99>

Lycée Claude Lebois (St Chamond)

FORMATIONS PROPOSEES



Troisième prépa-métiers (3PM)

CAP Réalisation en Chaudronnerie Industrielle en 2 ans (CAPCRI)



CAP Conduite Routière en 1 an (CAPCRM)

Bac Pro Conducteur Transport Routier Marchandises (CTRM)



Bac Pro Logistique (LOG)

Bac Pro Technicien en Chaudronnerie Industrielle (TCI)



Bac Pro Technicien d'Usinage (TU)

Bac Pro Transport (TR)



LEA (Lycée d'Enseignement Adapté) Nelson Mandela (Sorbiers)

NOTRE OFFRE DE FORMATION

L'établissement accueille des élèves de 4ème, dont la candidature a été retenue en commission de recrutement de la classe de 3ème prépa-métiers.

3e
Prépa-métiers

Cette 3ème prépa-métiers permet d'accompagner les élèves dans la poursuite de l'élaboration de leur projet d'orientation. Elle prépare au DNB Série Professionnelle.

CAP
Equipier Polyvalent
du commerce



CAP
Jardinier
Paysagiste



L'établissement accueille des élèves affectés après la 3ème par AFFELNET

Les élèves préparent un CAP, c'est à dire une formation professionnelle en 2 ans pour un diplôme et exercer un métier. Cette formation se déroule au lycée et sur le lieu de stage. (12 à 14 semaines en entreprise)

Effectif des classes :

- 8 élèves en enseignement professionnel
- 16 élèves en enseignement général.

CAP
Maintenance des
Matériels d'Espaces Verts



CAP
Production et Service
en Restaurations



INTERNAT

L'internat vous offrira la possibilité de suivre votre formation au sein de l'établissement quelque soit votre lieu de résidence.

Les conditions matérielles ainsi que les temps d'aide au travail scolaire favoriseront vos conditions d'apprentissage.

Le conseiller principal d'éducation et l'équipe de vie scolaire

ESPACE DE VIE

Le foyer des élèves, la salle de musculation, la salle d'évolution vous proposent des temps de détente par le biais d'activités sportives et ludiques tout en stimulant le corps et l'esprit.

Le professeur d'EPS et l'équipe de vie scolaire

L'OUVERTURE SUR LE MONDE

Les parcours Citoyenneté, Santé, Avenir, Artistique et Culturel sont au coeur de nos actions afin de permettre un épanouissement éducatif et personnel. Vous pourrez imaginer et réaliser vos projets dans le cadre du Conseil de vie lycéenne et de la Maison des lycéens.

Le CDI est un lieu d'accueil qui vous offre des temps d'apprentissage spécifique et des ateliers divers.

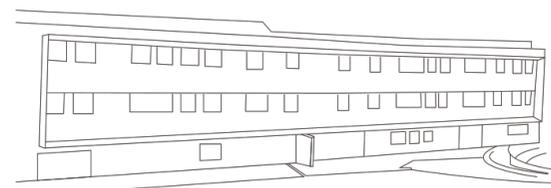
Dans une ambiance « cosy », je serai présente à vos côtés, pour échanger, et vous faire découvrir de nouveaux horizons à travers des livres et des supports divers.

Le professeur documentaliste

L'ATELIER DES SAVEURS

L'atelier des saveurs : quand les savoirs et les savoir-faire de nos élèves se mettent au service du plaisir des papilles et de la convivialité de nos clients.

Les professeurs d'enseignement professionnel de la filière Production et Service en Restaurations



Liste des CAP

<https://www.letudiant.fr/lycee/lycee-pro-cap/fiches-cap.html>

Liste des BAC PRO (par familles de métiers)

<https://www.onisep.fr/Choisir-mes-etudes/au-lycee-au-cfa/Au-lycee-professionnel-et-au-CFA/le-bac-professionnel/les-familles-de-metiers>

Liste des BAC TECHNOLOGIQUE

<https://www.onisep.fr/Choisir-mes-etudes/au-lycee-au-cfa/Au-lycee-general-et-technologique/la-voie-technologique-en-premiere-et-terminale>