



Dès la première année de BAC PRO, vous entrez Le bac professionnel a pour objectif **l'insertion professionnelle**, mais avec un très bon dossier ou une mention bien à l'examen, une poursuite d'études est envisageable **en BTS**, le plus souvent en alternance.

Avec un bon niveau en langues, possibilités de poursuites d'études en **mention complémentaire**.

L'innovation est au coeur de la voie professionnelle qui adapte ses formations aux **évolutions techniques**.

LE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL, C'EST :

- ✓ Une gamme de diplômes définie avec les professionnels.
- ✓ Des enseignements généraux pour acquérir une meilleure culture générale.
- ✓ Des périodes de formation de milieu professionnel adaptées aux besoins des élèves.
- ✓ La possibilité croissante de poursuivre des études après un BAC PRO (BTS puis Licence Pro).

22
SEMAINES
DE FORMATION
EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)
AU COURS DES 3 ANS DE FORMATION



2 LYCÉES
GÉNÉRAL-TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL

BAC GÉNÉRAL NOMBREUX CHOIX DE SPECIALITÉS
BACS TECHNOLOGIQUES

STI2D

Énergies et Environnement, Innovation Technologique et Éco-conception, Systèmes d'Information et Numériques

STMG

Gestion et Finance, Mercatique, Ressources Humaines et Communication

CAP & BACS PRO

CAP Production et Service en restauration

BAC PRO INDUSTRIELS

Métiers de l'Électricité et de ses environnements connectés, Maintenance des équipements industriels, Cybersécurité, Informatique et réseaux, Électronique (CIEL)

BAC PRO TERTIAIRES

Accueil, Commerce, Gestion

BAC PRO SANTÉ SOCIAL

Accompagnement, Soins et Services à la personne, Animation Enfance et personnes âgées

POST BAC

2 BTS TERTIAIRES

Gestion de la PME & Comptabilité et Gestion

1 BTS INDUSTRIEL

Fluides Énergies Domotiques
(voie scolaire et apprentissage)

Licence professionnelle

Responsable Technique Installations Frigorifiques



SITE DE LA FONTAINE DES EAUX
48, PROMENADE DE LA FONTAINE DES EAUX
22100 DINAN

www.lycees-dinan.fr
Tél. 02 96 87 10 00

*un lycée ouvert
à l'international*
Erasmus+



LA FONTAINE DES EAUX
LYCEE DINAN

SOURCE DE SAVOIR

**BAC PROFESSIONNEL
SANITAIRE & SOCIAL**

AEPA

(Animation, Enfance Personnes Agées)

ASSP

(Accompagnement, Soins et Services à la Personne)

CAP PSR

(Production et Service en Restauration)





LE BAC PRO AEPA

Animation, Enfance & Personnes Agées

LES ACTIVITÉS

- ✿ Réaliser des activités de nature variée, notamment auprès d'un public de 6 à 12 ans ou de personnes âgées en perte d'autonomie
- ✿ Maîtriser les techniques nécessaires à la conduite d'un projet d'animation : conception, organisation, réalisation et évaluation des activités
- ✿ Accueillir, communiquer et impulser une dynamique au sein d'un groupe

LES DÉBOUCHÉS

- ✿ Evoluer au sein de la filière des diplômes professionnels de l'animation (BP JEPS) et avec de l'expérience, prendre des responsabilités de coordination puis de direction (DE JEPS).
- ✿ Faire des études supérieures en préparant un BUT (3 ans) ou un BTS (2 ans).
- ✿ Animateur socio-culturel
- ✿ Animateur périscolaire
- ✿ Animateur social
- ✿ Animateur en gérontologie...

LES STRUCTURES QUI RECRUTENT

- ✿ Centres de loisirs
- ✿ Maisons de la jeunesse et de la culture
- ✿ Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)
- ✿ Centres sociaux...

LE BAC PRO ASSP

Accompagnement, Soins et Services à la Personne

LES ACTIVITÉS

- 🏠 Apprendre à travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, malades ou handicapées
- 🏠 Apprendre à les accompagner dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale
- 🏠 Apprendre à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.

LES DÉBOUCHÉS

- 🏠 BTS ESF & SP3S
- 🏠 Formations sociales ou paramédicales Aide-soignant, Aide à domicile, Auxiliaire de puériculture, Infirmiers, Moniteur éducateur, Accompagnant Éducatif Petite Enfance (AEPE)...

LES STRUCTURES QUI RECRUTENT

- 🏠 Etablissements sanitaires, sociaux et médicosociaux

LE CAP PSR

Production et Service en Restauration

LES ACTIVITÉS

- 🍷 Forme aux métiers de production culinaire et de la distribution alimentaire
- 🍷 Assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement
- 🍷 En restauration (rapide, collective, cafétéria) prend en charge la préparation des repas
- 🍷 Réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés
- 🍷 Assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- 🍷 Met en valeur des espaces de distribution et de vente
- 🍷 Conseille les clients

LES DÉBOUCHÉS

- 🍷 Restauration rapide
- 🍷 Restauration collective
- 🍷 Vie active
- 🍷 Poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire)
- 🍷 Poursuivre des études en 2 ans, en BAC PRO

LES ENTREPRISES QUI RECRUTENT

- 🍷 Etablissements de restauration rapide
- 🍷 Etablissements de restauration collective

