



LES CORDELIERS
— ENSEMBLE SCOLAIRE —

JE RENTRE
AU
LYCÉE PRO

PRÉSENTATION

UN LYCÉE PROFESSIONNEL POUR TROUVER UNE ORIENTATION



Depuis le 1^{er} janvier 2010, le lycée professionnel Dominique Savio est associé à l'ensemble scolaire Les Cordeliers.

La direction est commune. La restauration et l'internat sont assurés sur le site des Cordeliers.

Cet établissement de 100 élèves est le lycée professionnel d'enseignement catholique du bassin de Dinan.

LE PROJET ÉDUCATIF

Nous voulons être des éducateurs exigeants mais bienveillants, instaurer une sincérité dans la relation.

CONCRÈTEMENT L'ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE À :

- Accueillir chaque élève en tant que personne et chaque famille adhérant au projet



- Savoir encourager les élèves, valoriser leurs qualités et leurs talents
- Être disponible, à l'écoute pour établir une relation de confiance

UN ÉLÈVE QUI RÉUSSIT, C'EST UN ÉLÈVE QUI :

- Se développe humainement, spirituellement et intellectuellement
- Est acteur de son projet, volontaire, engagé, ayant le sens de l'effort, du courage face à la difficulté
- Sait vivre ensemble, accepte la différence, favorise l'entraide et s'ouvre au monde

L'ANIMATION PASTORALE



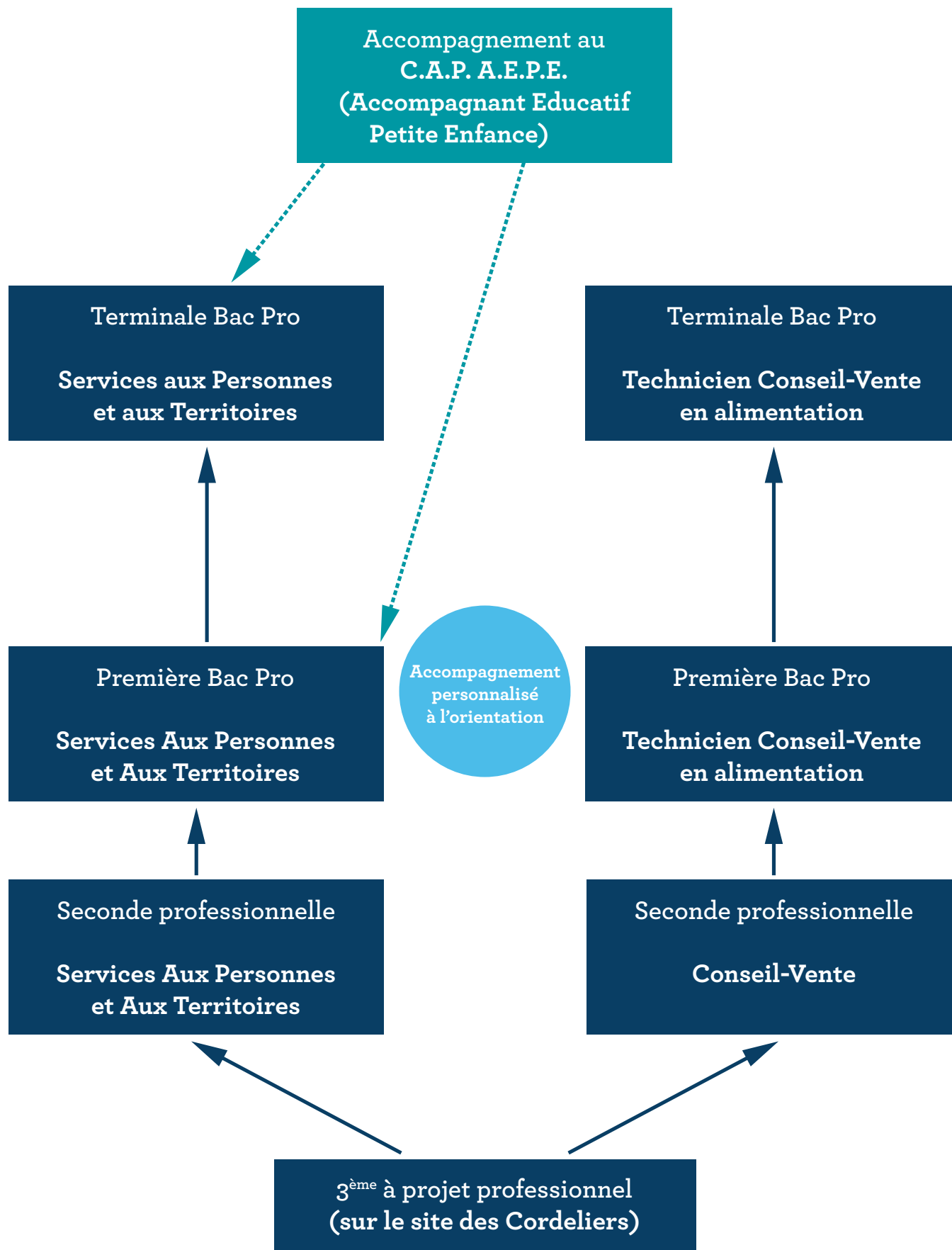
La Pastorale est une façon de concevoir la personne, l'éducation, la pédagogie, les relations humaines... en référence à l'Évangile, aux valeurs et aux principes des Écritures. Toute la communauté éducative est concernée par sa mise en œuvre.

Au lycée, les propositions pastorales permettent aux élèves de vivre des expériences humaines et spirituelles ajustées à leur âge, à leur questionnement sur le sens de la vie, à leur chemin spirituel.

Celles-ci se déclinent entre célébrations, retraites en abbaye, conférences, préparation des sacrements en lien avec l'église locale et diocésaine, pèlerinages, temps de pastorale dans l'emploi du temps...

Toutes ces propositions ont pour vocation première de les aider à grandir en humanité : entrer en relation, aller vers les autres, se dépasser, découvrir le Christ.

PARCOURS DES FORMATIONS



LES FORMATIONS : 3^{ÈME} À PROJET PROFESSIONNEL

UN TREMPLIN VERS LA RÉUSSITE

- Obtenir le Diplôme National du Brevet (D.N.B.)
- Renforcer les bases de l'enseignement général
- Découvrir différents secteurs professionnels :
 - Restauration
 - Cadre de vie
 - Activités de loisirs
 - Accueil / Vente
- Trouver sa voie professionnelle



ADMISSION

Pour des élèves issus de 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement général ou agricole.

DÉBOUCHÉS

Après avis favorable du conseil de classe à l'issue de la 3^{ème}, l'élève pourra intégrer soit une seconde professionnelle en vue d'obtenir un Bac Pro, soit un C.A.P. ou se diriger vers un apprentissage.

LES PLUS

- Classes à effectif limité : disponibilité et écoute renforcées
- Séquences en entreprises pour découvrir le milieu professionnel
- Accompagnement personnalisé : soutien en français, mathématiques, méthodologie
- Travaux pratiques : restauration, activités de loisirs
- Deux langues vivantes : anglais et espagnol
- Semaine banalisée « *Santé et sexualité* »
- Intervenants extérieurs
- Visites

NOUS PERMETTONS À NOS ÉLÈVES ...

- De progresser et de reprendre les bases de l'enseignement général
- De rencontrer des professionnels
- De découvrir un enseignement concret
- D'être acteurs de leur projet d'orientation
- D'apprendre autrement par une pédagogie adaptée
- D'être écoutés
- De reprendre confiance en leur potentiel

3^{ÈME} À PROJET PROFESSIONNEL : LES PLUS ÉDUCATIFS

JOURNÉES D'INTÉGRATION



Journée d'intégration à Saint-Cast, septembre 2020

À la rentrée, plusieurs jours sont consacrés à l'accueil des élèves. Durant ce temps fort, l'équipe éducative présente l'environnement scolaire aux jeunes et organise des activités permettant de se connaître, de réfléchir aux attitudes à adopter pour s'épanouir au cours de sa formation, de se valoriser et de vivre une expérience fédérative structurante « *Apprentissage du Vivre Ensemble* ».

CRÉATION D'UNE MINI-ENTREPRISE

En septembre 2019, les élèves de 3^{ème} ont créé une mini-entreprise « **Bat Build Company** » sous couvert de l'association « *Entreprendre Pour Apprendre* » (E.P.A.) avec le soutien de Mme PINON et de M. LAMBERT. Les mini-entrepreneurs ont chacun un rôle et des responsabilités à assurer. Ils ont choisi cette année de produire et de commercialiser « **des nichoirs à chauve-souris** » à partir de bois récupéré. Ils ont réalisé un prototype. Malheureusement, le confinement a stoppé l'activité de leur entreprise. Le salon régional prévu à Saint-Brieuc a été annulé. Pour garder un souvenir de cette belle aventure, Ethann COULON, P.D.G. adjoint, a réalisé une vidéo.

Sensibilisation à l'escrime dans le cadre du « *Temps fort Santé* », mars 2020



DÉCOUVERTE DES MÉTIERS ET DES FORMATIONS



Journée diocésaine de valorisation des filières, Saint-Brieuc, février 2020

De nombreux déplacements et interventions sont organisés pour accompagner chaque jeune dans l'élaboration de son projet personnel et professionnel. Par exemple, ils participent aux Olympiades des Métiers. Cet événement est l'occasion de connaître la diversité des formations proposées en Bretagne et de susciter peut-être des vocations pour nos jeunes.

Ils ont également eu l'opportunité de se déplacer au lycée hôtelier de St-Méen-le-Grand où ils ont participé à différents ateliers culinaires et eu le privilège de dîner au restaurant d'application.



Lycée hôtelier, Saint-Méen-Le-Grand, novembre 2019

LES FORMATIONS :

BAC PRO T.C.V.A.

(TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION)

ADMISSION

Après une troisième générale, une troisième à projet professionnel, un C.A.P., un C.A.P.a., une seconde générale.

EXAMEN

Contrôle continu sur les 3 ans de formation. Bac Pro T.C.V.A. : 50% en contrôle continu + 50% en épreuves terminales

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général

- Français
- Histoire-Géographie
- Education Socio-culturelle
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Biologie
- Anglais

Enseignement professionnel

- Mercatique
- Génie alimentaire
- Anglais professionnel
- Informatique
- Techniques économiques et Gestion commerciale

20 à 22 semaines de formation en milieu professionnel dans des grandes et moyennes surfaces, supérettes, discounters alimentaires, épiceries, commerces de fruits et légumes, commerçants itinérants...

LES PLUS

- Stage en Belgique, dans le cadre du dispositif **Erasmus**
- Actions professionnelles et commerciales sur le terrain
- Visites et interventions de professionnels
- Magasin pédagogique

DÉBOUCHÉS

Enseignement professionnel

- B.T.S. N.D.R.C. (Négociation et Digitalisation de la Relation Client) proposé au Pôle Supérieur de Dinan
- B.T.S. Management des Unités Commerciales
- B.T.S. Technico-commercial
- Certificat de spécialisation ou mentions complémentaires
- B.T.S. Gestion P.M.E.

Vie active

APTITUDES REQUISES

- Capacités d'organisation
- Capacités relationnelles
- Capacités d'adaptation
- Dynamisme
- Autonomie
- Créativité
- Rigueur

LES FORMATIONS : BAC PRO S.A.P.A.T.

(SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES)

ADMISSION

Après une troisième générale, une troisième à projet professionnel, un C.A.P., un C.A.P.a., une seconde générale.

EXAMEN

Contrôle continu sur les trois ans de formation :

- Bac Pro S.A.P.A.T. : - 50% en contrôle continu
- 50% en épreuves terminales

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Informatique
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Biologie-écologie
- Physique-chimie
- Education Socio-culturelle

Enseignement professionnel

Sept modules professionnels qui développent les champs de compétence suivants :

- Assistance et accompagnement des personnes
- Communication, relation aux usagers
- Conception et mise en œuvre d'une activité de service
- Animation et conduite de projets
- Organisation et évaluation du travail
- Gestion des équipes et des services
- Entretien du cadre de vie

Formation professionnelle

20 à 22 semaines de formation en milieu professionnel dans le service aux personnes auprès de différents publics : enfants, personnes âgées, personnes malades, personnes en situation de handicap et dans le service aux territoires auprès de différentes structures (mairies, bibliothèques, campings, hôtels...)

LES PLUS

- Atelier d'écriture
- Technologie de l'Information et de Communication
- Préparation au C.A.P. Accompagnant Éducatif Petite Enfance
- Préparation au B.A.F.A.
- Communication «*Bébé signe*»
- Stage en Belgique, dans le cadre du dispositif **Erasmus**
- Partenariat avec le C.F.P. Alma (Collège de Formation Professionnelle) au Québec pour une formation post-bac





Travaux pratiques Puériculture



Travaux pratiques Confort Corporel

DÉBOUCHÉS

Poursuite d'études

- B.T.S. SP3S
- Ecoles paramédicales et sociales
- B.T.S. Communication
- D.E.A.E.S. (Diplôme d'État Accompagnement Éducatif et Social)
- B.T.S. Négociation et Digitalisation Relation Client
- Ecole d'infirmier(ère)
- Educateur de jeunes enfants...

Vie active

Agent de service hospitalier

APTITUDES REQUISES

- | | | |
|------------------------|--------------------------|----------------------------|
| • Patience, écoute | • Capacités d'adaptation | • Capacités relationnelles |
| • Sens de l'initiative | • Discrétion | • Travail en équipe |

LES PARTENARIATS

ÉCOLES MATERNELLES DU CLOS JOLI ET DU SACRÉ-COEUR DE DINAN

Depuis plusieurs années, les professeurs des écoles sollicitent les jeunes de 2nde Bac Pro pour participer à l'accompagnement de leurs élèves pour des temps forts : découverte du monde animalier, le cirque ...

PRÉPARATION AU B.A.F.A.

Le site professionnel D.SAVIO offre la possibilité aux jeunes de suivre la formation B.A.F.A. dès 17 ans. L'établissement finance les frais pédagogiques, restent à charge des familles les repas et les frais d'internat.



Présentation du B.A.F.A. par Mme QUEFFELOU du C.F.A.G., septembre 2019

EHPAD PAX DE DINAN

Les élèves de 1^{ère} Bac Pro S.A.P.A.T. se rendent chaque semaine auprès des résidents afin de participer à l'élaboration de projets individualisés.



EHPAD Pax de Dinan, novembre 2019

VISITE DE LA MAISON VELLEDA À PLANCOËT

Chaque année, les élèves de Terminale Bac Pro S.A.P.A.T. participent à la journée de l'hospitalisation privée organisée par la fédération. Ils sont chaleureu-



Visite de la Maison Velleda, décembre 2019

sement accueillis par les professionnels qui leur présentent leur métier respectif.

ACTIONS DE BÉNÉVOLAT AVEC DES ÉLÈVES VOLONTAIRES



Stage emballage cadeaux, décembre 2019

Depuis plusieurs années, les élèves volontaires de l'établissement sont sollicités pour participer à l'opération « *Paquets cadeaux* » organisée par la Ligue contre le Cancer de fin novembre jusqu'à la veille de Noël au centre Leclerc de Dinan. L'an dernier, cette opération avait rapporté 1 500€. Cet argent a financé des activités pour soutenir des malades.



Stand Téléthon, décembre 2019

LES PLUS ÉDUCATIFS



DES TEMPS D'EXPRESSION DES ÉLÈVES

La fête de Noël

Tous les élèves sont réunis à la salle Omnisports de Dinan pour partager un moment festif rythmé par des danses, des chants préparés par niveau.

L'INTERNAT

L'internat est proposé de la 3^{ème} à la Terminale.

Les plus éducatifs pour la scolarité

- Un cadre de travail avec des heures d'étude encadrées ou en autonomie
- Une entraide des élèves, coopération des plus âgés avec les plus jeunes
- Des salles informatiques accessibles
- Des conseils pour l'organisation du travail à faire



Sortie à la patinoire de Saint-Malo, décembre 2019



Soirée internat « Ange et démon »

Les plus éducatifs pour votre enfant

- Aide à la responsabilisation (délégués internat)
- Acquisition de l'autonomie (temps limité sur l'utilisation des outils média)
- L'apprentissage de la vie en communauté
- Partage de moments conviviaux (soirées à thème, fête de Noël, flashmob...)

TÉMOIGNAGES



J'ai souhaité me réorienter vers une 3^{ème} à projet professionnel car la formation dans le général ne me convenait plus. Grâce à un stage effectué dans un hypermarché, j'ai découvert le secteur de la vente qui m'a bien plu. J'ai fait le choix d'intégrer le Bac Pro T.C.V.A. qui a ouvert en septembre 2020 aux Cordeliers sur le site du lycée professionnel Dominique SAVIO.

Laura LEMASSON • 3^{ème} à projet professionnel 2019-2020

De nombreux membres de ma famille travaillent dans le secteur hospitalier. Baigné très jeune dans ce milieu, j'ai tout de suite su que je voulais devenir infirmier. L'an dernier en 3^{ème}, j'ai réalisé un stage à l'EHPAD *Yves Blanchot* de Dinan. Cette expérience a conforté mon choix. J'ai donc intégré cette année le Bac Pro S.A.P.A.T. sur le site professionnel Dominique SAVIO.

Eiwen GUIONNET • 3^{ème} à projet professionnel 2019-2020



Mon grand-père était menuisier charpentier, mon père aurait également voulu en faire son métier. Je pense qu'ils m'ont tous les deux transmis leur passion pour le travail du bois. C'est la raison pour laquelle j'ai réalisé mes stages de 3^{ème} dans deux menuiseries différentes. Le patron du 2^{ème} stage a retenu ma candidature pour être apprenti dans son entreprise. En septembre 2020, j'ai intégré le C.F.A. des *Compagnons du Devoir* de Rennes pour y préparer un C.A.P. Menuisier. Dans deux ans, j'envisage peut-être de faire une préparation pour devenir Compagnon, ce qui me permettrait de découvrir diverses techniques et matériaux dans différentes régions de France.

Antoine LESAGE • 3^{ème} à projet professionnel 2019-2020



Après la 3^{ème}, j'hésitais entre un Bac Pro et un Bac Techno. Finalement, j'ai choisi de préparer un Bac Techno S.T.A.V. J'ai fait ma seconde et ma première au lycée Les Vergers à Dol. Puis, le programme axé « agricole » ne me convenait plus. J'ai fait le choix de me réorienter vers le Bac Pro S.A.P.A.T. C'est ainsi que je suis arrivée directement en 1^{ère} Bac Pro. Le contenu des modules professionnels me correspondait beaucoup mieux. Grâce à cette formation, j'ai réalisé un stage à la mairie de Beaussais-sur-Mer où j'ai découvert différents services : l'accueil, le service communication, celui des ressources humaines. La Mairie m'a proposé de me former en alternance. Ainsi, je prépare depuis septembre 2020 le B.T.S. Gestion de la P.M.E. à la Faculté des Métiers de Saint-Jouan des Guérêts. Le travail en mairie me plaît, l'équipe est jeune et dynamique. A l'issue de mon B.T.S., il est fort possible que je poursuive en licence Ressources Humaines.

Alizée MEUDAL • Terminale Bac Pro S.A.P.A.T 2019-2020



Les Cordeliers
Place des Cordeliers
22102 DINAN CEDEX

Notre Dame de la Victoire
27 rue Jean Jaurès
22102 DINAN CEDEX

Dominique Savio
22 rue Chateaubriand
22106 DINAN CEDEX



02 96 85 89 00 • contact@cordeliers.fr

www.cordeliers.fr 