

Devenez
acteur
de votre
vie

LYCÉE LAURIÈRE

SEGPA • LP • UPE2A • UFA

ENSEIGNEMENT ADAPTÉ

Villefranche de Rouergue



ADMINISTRATIF
Accueil
Secrétariat
Direction
Salle de réunion
Gestion
Handicaps - soins de ver
Restaurant pédagogique

924 Rte de Laurière
12200 Villefranche de Rouergue
Tél. 05 65 45 23 97/ Fax 05 65 81 27 84
Email : 0121178r@ac-toulouse.fr
<https://erea-villefranche.mon-ent-occitanie.fr>



Eurl PINTO Alexandre

Plâtrerie - Isolation
Enduit à la chaux
Enduit chaux-chauvre
Carrelage

Tél. 05 65 45 36 07 Mail: contact@platerie-pinto.com

909 Chemin du rescaudat
12200 Villefranche de Rouergue



IF.C.C.I.E.
REFROID CLIMATISATION CUISINE EQUIPEMENTS
ETS. BOUSCASSE S.A.S.

CONCEPTION
INSTALLATION
SAV - MAINTENANCE
PARTICULIERS &
PROFESSIONNELS

Pompes à chaleur - Climatisation - Plancher chauffant

Cuisine professionnelle et semi professionnelle

Matériels Pâtisserie - Poissonnerie - Charcuterie

Vitrine et chambre froide - tout inox sur mesure

155 Avenue du Quercy 12200 Villefranche de Rouergue

Tél : 05 65 45 50 66

www.bouscasse.fr

fcce.vdr@bouscasse.fr

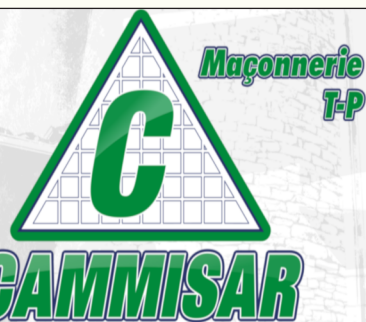


**AGV FLOTTES
ELECTRICITE**

329 Rue de la Ferronnerie
12000 RODEZ

Mail : info-onet@fauche.com

Tél : 05 65 42 21 41



05 65 45 19 29 - Fax 05 65 45 46 68

ZA des Gaillagues - 12200 St Rémy

contact@cammisar.com - www.cammisar.com

Démolition

Maçonnerie

Restauration

Façades

Pierres

Murs banchés

Sols industriels

Terrassement

Assainissement

CENTRE COMMERCIAL

E.Leclerc

VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

05 65 65 13 13



orange™

L'ENTRE-NOUS
Brasserie - Restaurant
Pâtisserie - Salons de thé
Avec du pain artisanal

Pascal Coste
COIFFEUR CREATEUR

Histoire d'Or
POUR TOUJOURS ET POUR TOUT DE SUITE

NORD
MIDI-PYRÉNÉES
BANQUE ET ASSURANCES

GÉNÉRALE
D'OPTIQUE

L'atelier de Thibault
Couture - Tailleur

ESPRIT
BOUTIQUE FEMME

du pareil
...au même

Au petit
chanceux
magpresse

Pressing Service

Passion Beauté
PARFUMERIE - INSTITUT

Location
E.Leclerc

parapharmacie
E.Leclerc

E.Leclerc
Drive

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 20h



HYDRAULIQUE - PNEUMATIQUE
FLEXIBLES - JOINTS - COMPOSANTS

Votre partenaire local

780 rte Haute de Farrou - 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

Tél. 05 81 39 00 59

contact@interflex12.com

EREA LAURIERE

Etablissement Régional d'Enseignement Adapté - Segpa et Lycée professionnel CAP

SEGPA
DE LA 6^{ème}
A LA 3^{ème}

- MACON
- SERRURIER METALLIER
- PEINTRE APPLIQUEUR DE
REVETEMENT
- PLAQUISTE

- CAPA METIER DE
L'AGRICULTURE
OPTION HORTICULTURE
& PRODUCTIONS LEGUMIERES
- CAPA JARDINIER PAYSAGISTE

- CUISINE
- COMMERCIALISATION ET
SERVICE EN HOTEL
- BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE



Le mot de la Direction

Depuis 1973, l'EREA s'élève sur les hauts du domaine de Laurière, jadis semé d'arbustes du même nom. Dans la mythologie, cet arbre sacré nommé « Laurier noble » était symbole de paix et de victoire. Nous avons tous en mémoire la célèbre couronne posée sur la tête de César ou de Napoléon. D'ailleurs, l'origine du mot « baccalauréat » vient de « bacca-laurea » qui signifie baie de laurier.

Ainsi fortes de cet emblème, les équipes s'investissent au quotidien auprès de nos élèves pour leur permettre de valoriser leur « estime de soi », retrouver la confiance, adopter des valeurs éducatives, acquérir l'autonomie nécessaire à tout jeune adulte pour intégrer la société et le monde du travail, dépasser leurs difficultés et se préparer au mieux aux examens.

C'est ainsi que chaque année, nous avons l'honneur d'orner la tête de nos collégiens et lycéens d'une « couronne de laurier » pour célébrer leur réussite.

EREA Laurière

924 route de Laurière
12200 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

Tél. : 05.65.45.23.97

Fax : 05.65.81.27.84

E-mail :

0121178r@ac-toulouse.fr

Site :

<https://erea-villefranche.mon-ent-occitanie.fr>



La localisation, l'environnement, le cadre de vie

Les atouts de l'établissement :

- **Accompagnement éducatif et scolaire**
- **Effectifs réduits**
 - classes de 16 élèves
 - groupes d'atelier de 8 élèves
- **Internat éducatif**
 - filles et garçons
- **Transport scolaire assuré**



L'**EREA Laurière** se situe en périphérie de Villefranche-de-Rouergue (Aveyron), à 60km de Rodez (chef-lieu du département), à 59km de Cahors (Lot) et à 76km de Montauban (Tarn-et-Garonne). Les élèves bénéficient d'un cadre aux nombreux espaces verts, permettant les activités de plein air.



L'**EREA Laurière** accueille des élèves de 12 à 18 ans venant des départements de l'Aveyron, du Lot, du Tarn, du Tarn-et-Garonne. Les élèves sont demi-pensionnaires ou internes. Ces jeunes filles et garçons fréquentent les 8 classes de l'établissement et sont encadrés par des professeurs des écoles, de collège et de lycée professionnel, tous spécialisés ou sensibilisés à la difficulté scolaire.

Chaque soir, les élèves internes sont pris en charge par des professeurs des écoles et des assistants d'éducation (AED) chargés d'encadrer les activités, d'accompagner les jeunes vers l'autonomie, d'apporter une aide personnalisée aux devoirs dans le cadre de la scolarité et du projet personnel de formation des élèves.

Le pôle collège - Segpa

Les collégiens de l'établissement suivent **un parcours de formation individualisé basé sur des enseignements généraux, technologiques et professionnels** qui prennent appui sur les programmes du collège. En fin de formation, ils valident leurs acquis avec le CFG (Certificat de Formation Générale) ou le DNBPro (Diplôme National du Brevet des collèges Professionnel).



Dans le cadre du **Parcours Avenir**, dès son entrée dans l'établissement, l'élève commence à travailler autour de son projet professionnel. A partir de la 4ème, par le biais de cours de pratique en atelier et de période de stage, il découvre plusieurs corps de métier, ce qui lui permet d'affiner son projet pour préparer son orientation, au terme de la 3ème vers un CAP scolaire en lycée professionnel ou vers un CAP en apprentissage.

Des périodes de découverte et de formation en entreprise sont donc mises en place sous la forme de stages dans différentes spécialités tout au long de ces deux années.



La particularité de l'établissement réside dans le fait que l'enseignement est adapté à la problématique des élèves accueillis par un enseignement individualisé et du travail en petit groupe.

Le pôle lycée professionnel

L'EREA Laurière offre la possibilité d'acquérir en deux ou trois ans, à travers une formation adaptée aux besoins de chacun, les connaissances et les compétences nécessaires pour obtenir un diplôme de niveau 3, le CAP. Ses formations sont proposées sous statut scolaire ou en apprentissage.

CAP Serrurerie - métallerie

par voie d'apprentissage

Installateur de serrures de plus en plus sophistiquées, le métallier sait aussi forger, souder, ajuster, monter des menuiseries et des charpentes métalliques ou des vérandas.

CAP Maçonnerie

sous statut scolaire et par voie d'apprentissage

Le **maçon** exerce son métier en qualité d'ouvrier qualifié dans les entreprises du bâtiment, principalement dans le domaine du gros œuvre. Il contribue ainsi à la construction d'ouvrages de toute nature où ses compétences sont requises.

Mention complémentaire Plaquiste

1 an post CAP ou BAC PRO par voie d'apprentissage

Le titulaire de la Mention Complémentaire Plaquiste pose des éléments préfabriqués en Placoplatre. Il intervient directement après l'achèvement du gros œuvre. Il étudie la surface qu'il sera amené à couvrir, s'occupe d'isoler les murs, poser les plaques de plâtre et réaliser les joints et finitions.

CAP Peinture -Application de revêtements

sous statut scolaire et par voie d'apprentissage

Le **peintre** doit avoir l'esprit créatif et le sens de l'esthétique, le goût du travail soigné, le souci du détail et de bonnes aptitudes physiques.

CAPA Métier de l'Agriculture option Horticulture & Productions légumières

CAPA Jardinier Paysagiste

sous statut scolaire et par voie d'apprentissage

L'**horticulteur** doit faire preuve d'habileté manuelle, du sens de l'observation et doit posséder des connaissances scientifiques. Il travaille en pépinière, dans les champs, les jardins ou les espaces verts. Un certain sens artistique est apprécié.

L'**ouvrier paysagiste** connaît parfaitement les végétaux, leur développement et leur entretien, il possède un certain sens de l'esthétique, des qualités de soin et de minutie, car les végétaux sont souvent fragiles. Il connaît des techniques de plomberie, de maçonnerie, de terrassement et d'électricité pour pouvoir réaliser des petits travaux de génie civil

CAP Cuisine

sous statut scolaire et par voie d'apprentissage

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire, il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement, il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

CAP HCR Service et Commercialisation en Hôtel Café Restaurant

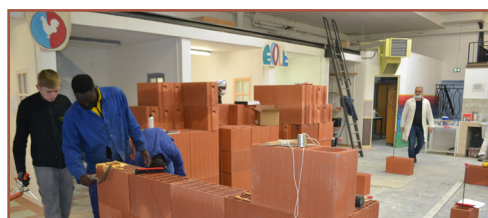
sous statut scolaire et par voie d'apprentissage

Le titulaire du CAP HCR contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère, réalise des prestations de services en Hotel-Brasserie, Restaurant et commercialise différentes prestations

BREVET PROFESSIONNEL «ARTS DE LA CUISINE»

2 ans post CAP ou BAC PRO par voie d'apprentissage

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un cuisinier hautement qualifié », maîtrisant les techniques professionnelles du métier. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité. Il privilégie les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis



NOUVELLE FORMATION depuis la rentrée 2021



NOUVELLE FORMATION depuis la rentrée 2021



DES EFFECTIFS REDUITS ET UN ENSEIGNEMENT INDIVIDUALISE

Les enseignements généraux



Des groupes réduits permettant un travail individualisé

Avec une classe par niveau et des effectifs de 16 élèves, l'EREA Laurière offre un cadre sécurisant et propice à l'adaptation pédagogique, aide indispensable à la construction des connaissances et à la reconstruction de l'estime de soi.

Créer un climat de confiance et de respect est une de nos priorités. Valoriser les efforts et les réussites est une constante des enseignants qui de fait connaissent chacun de leurs élèves.

Des exigences et des adaptations

L'ensemble des enseignements généraux est assuré de façon constante et rigoureuse en application des instructions et des programmes de formation relatifs aux Segpa. La particularité de ces enseignements ne réside que dans l'approche pédagogique adaptée et différenciée prenant en compte les difficultés de chacun avec comme objectifs et moyens :

- Permettre à chaque élève d'être acteur de ses connaissances en partant de ses représentations, en favorisant les médiations et les réussites, en privilégiant l'émergence de la parole et l'évaluation formative, etc...
- Mettre en œuvre une pédagogie différenciée par la différenciation des méthodes, des démarches, des dispositifs, des supports, des situations d'apprentissage, de l'évaluation, de la gestion du temps, de l'aide méthodologique, du degré de guidage des élèves, etc...
- Adapter l'enseignement et non les programmes en adaptant les exercices, en repérant les notions incontournables et les concepts clés, en favorisant les échanges et le travail de tutorat, etc...



Évaluation et remédiation positives

Face aux difficultés récurrentes de nos élèves, des techniques et des démarches de remédiation diverses sont appliquées en veillant à ce qu'elles s'articulent avec une réflexion pédagogique d'ensemble et en prenant compte la didactique de chacune des disciplines : soutien individuel aux non-lecteurs, activation individualisée des acquis en français et en mathématiques, traitement des situations en petits groupes de besoins identifiés, pratique réfléchie de l'évaluation.



Les enseignements technologiques et professionnels

■ Avant la 4ème : l'enseignement de la technologie est conforme aux programmes du collège.

■ 4ème : 6 heures par semaine, les élèves découvrent les différents champs professionnels par rotation sur les ateliers au cours de l'année scolaire. Ils effectuent également deux stages d'observation en entreprise de 1 à 2 semaines.

■ 3ème : 12 heures par semaine, les élèves sont initiés à la formation technologique et professionnelle du champ professionnel choisi. Ils effectuent également deux stages d'initiation en entreprise de 2 à 3 semaines

Les champs professionnels : ERE et HAS

Les champs professionnels sont dispensés 6h/semaine en 4ème et 12h en 3ème pour permettre aux élèves de découvrir les métiers et les aider à construire leur projet professionnel.



Le champ professionnel « Espace Rural Environnement » couvre 4 domaines d'activités :

- La floriculture tournée vers la production et la commercialisation de plantes à vocations décoratives (intérieures et extérieures).
- La production légumière orientée vers la production de légumes et de fruits nécessaires à la vie quotidienne.
- Les espaces verts ayant pour finalité l'aménagement et l'entretien d'espaces de loisir qu'ils soient individuels ou collectifs.
- La viticulture dont les productions sont partie prenante du patrimoine culturel national. Les travaux sont basés sur les tâches nécessaires à la production de raisin sur une parcelle de vigne locale mise à disposition par convention par un exploitant.

Ce champ professionnel se caractérise par un travail et des activités en extérieur importants ainsi que par une grande variété de tâches et de productions liée aux saisons et au climat. Les visites en entreprise apportent aux élèves d'avoir une approche concrète du monde de l'entreprise.

L'objectif du champ professionnel ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

En fonction du projet d'orientation de l'élève, les 4 domaines de ce champ préparent l'entrée en formation qualifiante et offrent aux élèves la possibilité d'un avenir professionnel prometteur et accessible notamment grâce à la diversité de diplômes de niveau V



Le champ professionnel « **Hygiène – Alimentation - Service** » vise à aider les élèves à construire un projet de formation professionnelle. Il s'articule autour de 3 domaines d'activités :

- Réaliser et servir des préparations culinaires
- Entretien du matériel des locaux
- Entretien du linge (les tenues professionnelles)

Pour la partie « productions culinaires », les 4èmes réalisent des pâtisseries et les 3èmes des plats cuisinés, qui sont mis à la vente. Les vendredis, les 3èmes assurent la mise en place du restaurant, l'accueil des convives, le service en salle, le débarquement et la remise en état du matériel et des locaux ; les CAP cuisine assurant la préparation des repas servis.



Langue vivante : l'anglais au collège



L'ouverture sur le monde est primordiale pour nos élèves.

La connaissance d'autres cultures est devenue indispensable dans une vie citoyenne qui dépasse désormais le cadre des frontières nationales.

L'anglais, langue internationale, a donc toute sa place à l'EREA Laurière :

C'est par une pratique régulière inscrite à l'emploi du temps de chacun à raison de 3h par semaine, fondée sur l'exercice oral et confortée à l'écrit, répondant aux exigences des programmes, que les élèves acquièrent les fondamentaux nécessaires à un échange verbal.

DES ENSEIGNEMENTS ADAPTES

Une réponse aux exigences institutionnelles

Les enseignements généraux répondent aux exigences des référentiels des CAP et sont intégrés en totalité dans chacune des formations proposées par l'EREA en voie scolaire (cf. tableau). Ils couvrent environ la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire, la réforme de la voie professionnelle entrée en vigueur à la rentrée 2019 pour les élèves de seconde prévoit des heures communes avec les enseignements professionnels sous la forme de co-interventions en français et en mathématiques, ainsi que la possibilité de croisements interdisciplinaires dans le cadre de la réalisation d'un chef d'œuvre (sur la durée de la formation), la validation des acquis prend la forme de CCF. Les apprentis sont intégrés aux enseignements généraux sur leur temps de présence dans l'établissement (800h) afin de les préparer aux mêmes épreuves et avec les mêmes exigences que celles prévues par le diplôme visé.

Des objectifs ancrés dans la réalité

Les programmes des enseignements généraux sont concrets, en relation avec l'entreprise et ses métiers. Ils visent à faire acquérir aux élèves une culture générale et contribuent au développement de la personne et à la formation du citoyen. Ils permettent aux élèves de mieux comprendre le monde dans lequel ils évoluent et de s'affirmer pour contribuer à sa transformation.

La spécificité de l'EREA Laurière

La particularité de l'établissement réside dans le fait que nos effectifs sont réduits (autour de 16 élèves) permettant ainsi une approche plus personnalisée et un enseignement adapté aux difficultés particulières de nos élèves. Le travail en petits groupes, les techniques et les démarches de remédiation articulées autour d'une réflexion pédagogique d'ensemble visent à la réussite de tous.

	1 ^{ère} année Volume hebdomadaire	2 ^{ème} année Volume hebdomadaire
Enseignement professionnel au Lycée	19 h	19 h
- dont la PSE (Prévention - Santé - Environnement)	1,5 h	1,0 h
- dont l'enseignement professionnel et le français en co-intervention	1,5 h	1,5 h
- dont l'enseignement professionnel et les maths en co-intervention	1,5 h	1,5 h
- dont réalisation d'un chef d'œuvre	3 h	3 h
Enseignements généraux	8,5 h	8,5 h
Français, Histoire Géographie	1,5 h	1,5 h
Enseignement moral et civique	0,5 h	0,5 h
Mathématiques - Sciences	1,5 h	1,5 h
Langues vivantes	1,5 h	1,5 h
Arts appliqués et culture artistique	1 h	1 h
EPS	2,5 h	2,5 h
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3,5 h	3,5 h
Total	31 h	31 h

Lettres modernes

A l'EREA, l'enseignement du français poursuit deux objectifs inséparables : la maîtrise de la langue qui doit rendre tous les élèves capables de s'exprimer, d'être compris, ainsi que l'acquisition de références culturelles communes. La connaissance de la langue et la pratique de tous les discours en sont à la fois les moyens et les finalités.

Par ailleurs, en créant du lien avec les autres enseignements généraux et avec les enseignements professionnels, le programme de français contribue à l'acquisition d'une culture commune.

Le programme

3 objets d'études sont abordés :

- Se dire, s'affirmer, s'émanciper
- S'informer, informer, communiquer
- Rêver, imaginer, créer.

S'ajoute une perspective d'étude, « Dire, écrire, lire le métier », qui montre comment les compétences développées dans l'enseignement du français trouvent leur place dans le cadre de la co-intervention.

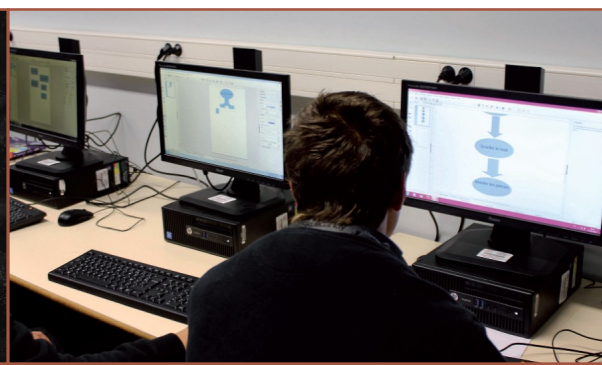
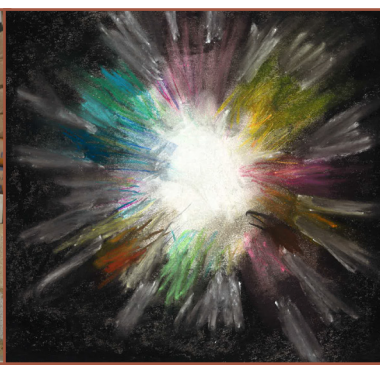
Maths - Sciences

Les professeurs qui enseignent à la fois les mathématiques et les sciences au niveau CAP ont le souci de dispenser une formation motivante et concrète qui suscite des questions et propose des réponses sur des sujets tant de la vie courante que professionnelle.

Les activités auxquelles l'enseignement des mathématiques et des sciences donnent lieu font l'objet d'un travail interdisciplinaire exploitant au mieux la formation en milieu professionnel. Pour développer des méthodes de travail propres à la démarche mathématique, l'emploi des calculatrices et de logiciels informatiques adaptés est essentiel.

La formation dispensée participe au développement des savoirs fondamentaux et à l'appropriation de méthodes. Elle permet de développer des attitudes comme le sens de l'observation, la curiosité et l'ouverture d'esprit, l'esprit critique et l'intérêt pour les progrès scientifiques et technologiques.

Elle facilite un changement de voie de formation, voire une poursuite d'études, mais aussi l'adaptation à l'évolution de la profession.



Histoire - Géo -EMC

Le programme de CAP s'adresse à des élèves dont beaucoup seront dans la vie active après le diplôme ; l'enseignement de l'histoire, de la géographie et de l'EMC concourt à expliquer le monde dans lequel vivent les élèves.

■ **En histoire**, les événements et les situations historiques étudiés permettent de comprendre le temps présent. Les élèves sont confrontés à des sujets d'études s'appuyant sur l'analyse de documents variés qui les amènent à réfléchir et à mieux comprendre la diversité des sociétés et la richesse des cultures.

■ **En géographie**, l'étude depuis les espaces vécus jusqu'à l'échelle mondiale permet de comprendre le monde actuel et de mieux saisir les enjeux des relations entre les sociétés et les territoires.

■ **L'éducation morale et civique** repose sur l'apprentissage concret des règles qui permettent le respect de l'autre et la formation à l'exercice de la citoyenneté. Chacun des sujets d'étude, ouvre la voie à des prolongements littéraires, scientifiques ou artistiques, et permet ainsi de travailler en interdisciplinarité, afin de donner du sens aux différentes matières enseignées.



Anglais

Commun aux différents parcours de formation conduisant à la délivrance de diplômes de niveau V et de niveau IV, les enseignements de langues vivantes sont une composante essentielle de la formation générale et personnelle de la voie professionnelle : ils contribuent, chez les élèves, au développement de la citoyenneté et à l'enrichissement du rapport aux autres.

Indissociable de l'exploration des cultures étrangères, l'apprentissage d'une langue vivante étrangère est ancré dans la réalité des différents environnements professionnels. Il prépare ainsi à la mobilité dans un espace européen et international élargi.

Arts appliqués

L'enseignement d'Arts appliqués et cultures artistiques vise à apporter aux élèves de CAP des repères artistiques et culturels indispensables à leur insertion sociale et professionnelle. Il fait une large place à la pratique, qui se veut créative, critique et culturelle.



Il favorise l'émergence d'un projet personnel en développant une réflexion responsable et autonome, et en valorisant des pratiques collectives et solidaires.

Pluridisciplinaires par nature, les arts appliqués ont vocation à participer au développement des projets pluridisciplinaires.

EPS

Par la pratique scolaire réfléchie, adaptée et diversifiée d'activités physiques, sportives et artistiques, objets du patrimoine et d'une culture contemporaine, l'EPS concourt à l'épanouissement de chaque élève. Elle le confronte aux règles, us et coutumes nécessaires à l'acquisition d'un indispensable « savoir vivre ensemble » respectueux des valeurs de la République, déclinés selon deux dimensions.

■ La première, sociale, comprend le respect d'autrui, de la règle, des valeurs de loyauté, de l'effort collectivement partagé.

■ La seconde, individuelle, vise le goût de l'effort, la persévérance, le dépassement de soi, dans le respect des différences de culture, de genre, de potentialité.

A sa mesure, l'EPS constitue un espace privilégié d'éducation aux rapports humains dans lequel l'élève construit une trajectoire et un engagement personnel.

PSE

Au travers de situations professionnelles ou de la vie quotidienne, la PSE est une discipline dynamique, dont l'enseignement permet de conforter les acquisitions du socle commun et de contribuer aux actions prioritaires d'éducation et de prévention.

Cet enseignement vise à former des acteurs de prévention individuelle et collective, par l'acquisition de connaissances, d'un comportement responsable, de compétences sociales et civiques, d'une culture scientifique et technologique, d'une méthodologie intégrant la démarche d'analyse et de résolution de problème.

Il s'inscrit dans les plans nationaux et s'appuie sur les lois et circulaires.





L'équipe Vie Scolaire se compose :

D'un(e) **CPE** Conseiller Principal d'Éducation
D' Assistants d'Éducation (AED)
Mail : vie-scolaire1.0121178R@ac-toulouse.fr
Du lundi 07h45 au vendredi 17h00

Le bureau de la vie scolaire

« L'ensemble des responsabilités exercées par le CPE se situe dans le cadre général de la « vie scolaire » qui peut se définir ainsi : « placer les adolescents dans les meilleures conditions de vie individuelle et collective, de réussite scolaire et d'épanouissement personnel ». BO Circulaire 2015.

Le CPE pilote et anime le service vie scolaire

Le CPE et l'équipe vie scolaire assurent ensemble l'accueil quotidien des élèves (informations générales, aide aux devoirs, études, foyer, demi-pension, écoute, dialogue...). L'équipe vie scolaire assure l'encadrement des élèves en dehors des temps de cours dans le respect du règlement intérieur (récréations, interours, demi-pension, départ en bus...). Le CPE contrôle les absences et les retards des élèves et assure le suivi individuel et collectif des élèves, en étroite collaboration avec l'ensemble de la communauté éducative : l'équipe de direction, l'équipe pédagogique, le service médico-social, le psychologue de l'Education Nationale, les partenaires, et les familles.



La salle d'Etude, d'aide aux devoirs, ateliers, jeux...

Le CPE contribue à la mise en œuvre de la politique éducative.

Il est acteur dans l'exercice de la citoyenneté des élèves (sensibilisation aux fonctions de délégués, organisations des élections, formation des délégués). Il participe aux différentes instances de l'Etablissement (Conseil d'Administration, Conseil de la Vie Collégienne, Conseil de la vie Lycéenne, Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté...). Le CPE est acteur de la vie socio-éducative : Il participe à la vie associative (Foyer Socio-Educatif, MDL Maison des lycéens). Il favorise l'expression collective et individuelle des élèves. Il aide les élèves à s'impliquer dans divers projets : devoir de mémoire, éco-citoyenneté, solidarité... Le CPE, les Assistants d'Éducation, veillent quotidiennement à la sécurité des élèves et à leur bien-être dans l'établissement.

Ils entretiennent un dialogue permanent et nécessaire avec les élèves, pour les accompagner dans leur quotidien et leurs parcours scolaires.

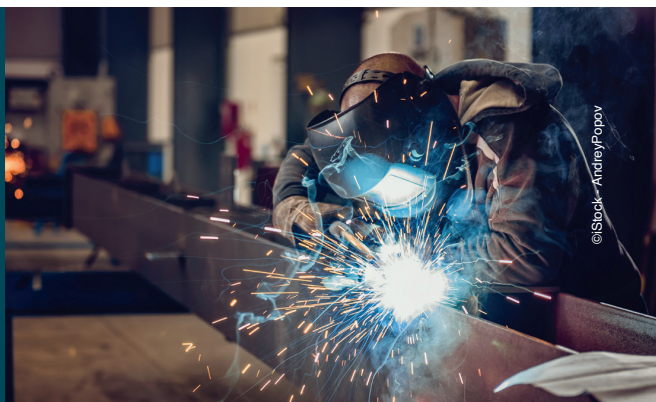
Les AED et le CPE se mobilisent pour contribuer à la réussite de tous les élèves en veillant quotidiennement à chacun d'entre eux, avec bienveillance.



Maison des lycéens MDL

Maison Des Lycéens, ou MDL, est une association gérée par des lycéens, grâce à un bureau composé d'élèves élus au sein du lycée et de bénévoles, eux aussi lycéens.

CAP Serrurier - Métallier



**FORMATION
EN APPRENTISSAGE**

1, 2 ou 3 ans

POST 3^{ÈME}

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP serrurier métallier a pour **mission principale de réaliser des ouvrages métalliques dans un atelier de fabrication et de poser des ouvrages métalliques sur des chantiers.**

IL OU ELLE

En atelier, il/elle assure la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties (découper, souder, cintrer, meuler, limer, etc.). Sur chantier, il/elle participe à la pose de l'ouvrage. Durant sa formation, il/elle apprend à analyser les dessins et la gamme de fabrication, à choisir les moyens à mettre en œuvre, à positionner la matière première, à installer les outils, à conduire l'usinage, à réaliser le montage-assemblage. La formation permet d'intervenir sur des produits de formes différentes (plats, profilés) et des matériaux aussi divers que l'acier, les alliages d'aluminium ou de cuivre. Les ouvrages de métallerie (serrures, blindage, balcons, rampes, escaliers, vérandas, etc.) sont présents en serrurerie, en construction, en agencement, en ferronnerie. Il/elle sait réaliser l'entretien et la maintenance des ses outils.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Enseignements professionnels (atelier, chef d'œuvre, technologie)
- Prévention santé environnement
- Français
- Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au travail (SST)
- Formation aux gestes et postures (PRAP)
- Formation montage/démontage des échafaudages (408)

POURSUITES D'ETUDES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel.

CONDITIONS DE FORMATION

- 35h par semaine
- 12 semaines en centre de formation par an
- 5 semaines de congés payés
- Groupe restreint
- Accompagnement personnalisé

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

CONDITIONS D'ADMISSION

EN SCOLAIRE

- Affectation via AFFELNET

EN APPRENTISSAGE

- Recrutement sur dossier
- Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EREA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

CAP Maçon



**FORMATION SCOLAIRE
OU EN APPRENTISSAGE**

1, 2 ou 3 ans

POST 3^{ÈME}

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP maçon **exerce des travaux de maçonnerie dans une entreprise de bâtiment, principalement dans le domaine du gros œuvre.**

IL OU ELLE

Réalise des éléments d'ouvrages, essentiellement porteurs ou de remplissage, à partir de composants industrialisés assemblés par des produits liants (colles, mortiers et bétons). Il/elle construit les fondations d'un bâtiment, monte des murs et des cloisons, coule des dalles. Il/elle réalise des maçonneries brutes (en blocs et en briques), apprend les techniques de coffrage, d'armature, de gâchage, d'enduisage, etc. Il/elle se forme à l'utilisation d'outils mécaniques, au montage et démontage d'un échafaudage, au maintien en état du matériel utilisé.

Cette activité demande une bonne santé, le sens de l'équilibre, un très fort esprit d'équipe et le respect absolu des règles de sécurité.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Enseignements professionnels (atelier, chef d'œuvre, technologie)
- Prévention santé environnement
- Français, Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Physique-Chimie
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Education physique et sportive

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au travail (SST)
- Formation aux gestes et postures (PRAP)
- Formation montage/démontage des échafaudages (408)

POURSUITES D'ETUDES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel dans les métiers du gros œuvre ou du second œuvre.

CONDITIONS DE FORMATION

EN SCOLAIRE

- 28h par semaine
- 7 semaines de stage par an
- congés scolaires

- Groupe restreint
- Accompagnement personnalisé

EN APPRENTISSAGE

- 35h par semaine
- 12 semaines en centre de formation par an
- 5 semaines de congés payés

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

CONDITIONS D'ADMISSION

EN SCOLAIRE

- Affectation via AFFELNET

EN APPRENTISSAGE

- Recrutement sur dossier
- Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EREA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

NOUVELLE FORMATION RENTREE 2021

MENTION COMPLÉMENTAIRE PLAQUISTE



FORMATION EN APPRENTISSAGE **1 an**

POST CAP ou BAC PRO

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la Mention Complémentaire Plaquiste **pose des éléments préfabriqués en Placoplatre**. Il intervient directement après l'achèvement du gros œuvre. Il étudie la surface qu'il sera amené à couvrir, s'occupe d'isoler les murs, poser les plaques de plâtre et réaliser les joints et finitions. Il travaille alors en étroite collaboration avec les différents corps de métier du bâtiment.

IL OU ELLE

se forme pour préparer et réaliser un chantier en Placoplatre (cloison et plafond), en se montrant soigneux et méticuleux. Entre autres, il ou elle apprend à organiser et sécuriser son travail, à étudier un plan, relever et tracer des mesures, poser différents systèmes d'isolation thermique et acoustique, appliquer des produits collés et réaliser des enduits de finition, respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Travaux pratiques
- Etude de construction
- Mathématiques appliquées
- Expression française
- Connaissance du monde
- Education physique et sportive

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au Travail (SST)
- Formation montage/démontage des échafaudages (R408)
- Habilitation électrique (PRE)

CONDITIONS DE FORMATION

- 1 an en alternance
- 35 heures par semaine
- 12 semaines en centre de formation
- 5 semaines de congés payés
- Groupe restreint
- Accompagnement personnalisé

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

EMPLOIS CIBLES

Le titulaire de la mention complémentaire plaquiste aura les compétences pour mettre en œuvre des systèmes d'isolation thermique et acoustique des bâtiments (en neuf ou en rénovation), en sus de sa formation dans le bâtiment. Il pourra être employé comme plaquiste ou jointeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

RECRUTEMENT SUR DOSSIER

erea-villefranche.mon-ent-occitanie.fr

ÊTRE TITULAIRE AU MINIMUM DE

- CAP dans le secteur du BTP
- AUTRE SITUATION (contactez-nous)

Avoir moins de 30 ans à la signature
du contrat d'apprentissage

Sans limite d'âge pour les personnes
en situation de handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EEA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue
 Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

CAP Peintre applicateur de revêtement



**FORMATION SCOLAIRE
OU EN APPRENTISSAGE**

1, 2 ou 3 ans

POST 3^{ÈME}

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP Peinture Applicateur de Revêtement **participe à la décoration, protection et restauration des éléments du bâtiment** (mur, plafond, sol, boiserie, etc.).

IL OU ELLE

Met en œuvre des produits de traitement, de préparation et de finition à l'intérieur (mur, plafond, sol, boiserie) comme à l'extérieur des bâtiments (façade, rambarde, boiserie). Il/elle apprend à préparer le chantier, à calculer les quantités de matière, à réaliser les travaux préparatoires, à appliquer des produits, à entretenir le matériel. Il/elle acquiert des connaissances sur les supports (béton, bois, ancien revêtement), sur les produits à appliquer (peinture, vernis, enduits, colles), sur les revêtements muraux à coller (papiers peints, vinyles), sur les revêtements de sols souples (PVC, linoléum). L'aspect esthétique (tons, associations de couleurs), le BIM (maquette numérique et démarche collaborative de travail), les enjeux énergétiques et environnementaux font également partie du programme.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Enseignements professionnels (atelier, chef d'œuvre, technologie)
- Prévention santé environnement
- Français, Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Physique-Chimie
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Education physique et sportive

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au travail (SST)
- Formation aux gestes et postures (PRAP)
- Formation montage/démontage des échafaudages (408)

POURSUITES D'ETUDES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire ou en 2 ans en bac professionnel (aménagement et finition du bâtiment) ou en brevet professionnel peintre applicateur de revêtements, métiers du plâtre et de l'isolation.

CONDITIONS DE FORMATION

EN SCOLAIRE

- 28h par semaine
- 7 semaines de stage par an
- congés scolaires

EN APPRENTISSAGE

- 35h par semaine
- 12 semaines en centre de formation par an
- 5 semaines de congés payés

- Groupe restreint
- Accompagnement personnalisé

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

CONDITIONS D'ADMISSION EN SCOLAIRE

- Affectation via AFFELNET

EN APPRENTISSAGE

- Recrutement sur dossier
- Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EREA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

CAP AGRICOLE

Métier de l'agriculture option horticulture et productions légumières



**FORMATION SCOLAIRE
OU EN APPRENTISSAGE**

1, 2 ou 3 ans

POST 3^{ÈME}

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP agricole métier de l'agriculture option horticulture est un **ouvrier qualifié qui assure la production florale et légumière, l'entretien de végétaux, la vente et le conseil auprès de client.**

IL OU ELLE

Exerce dans les entreprises horticoles, de maraîchage, les jardinerie, les pépinières, les serres municipales, les jardins botaniques. Entre autres, il/elle prépare les mélanges, les substrats et les supports de culture. Il/elle met en œuvre la plantation manuelle ou mécanique, multiplie les végétaux, procède au repiquage, au repotage et au transplantation. Il/elle intervient sur la plante durant tout le cycle de croissance (tuteurage, palissage, taille, effeuillage). Il/elle assure la protection des cultures contre les aléas climatiques et les nuisances animales, récolte et vend les productions, conseille les clients et réalise des compositions.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Travaux horticoles
- Technologie, gestion et sciences appliqués
- Lettres modernes
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Education socioculturelle
- EPS
- Informatique
- Langue vivante

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au travail (SST)
- Prévention des Risques liés à l'Activité Physique dans les milieux professionnels (PRAP)

POURSUITES D'ETUDES

Le CAP agricole est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Néanmoins la formation peut être complétée par un certificat de spécialisation ou une formation commerciale pour faire du conseil et de la vente dans une entreprise d'agrofouritures, jardinerie, grande distribution. Ceux qui ont un bon niveau scolaire peuvent préparer un bac pro ou un brevet professionnel.

CONDITIONS DE FORMATION

EN SCOLAIRE

- 28h par semaine
- 7 semaines de stage par an
- Congés scolaires

EN APPRENTISSAGE

- 35h par semaine
- 12 semaines en centre de formation par an
- 5 semaines de congés payés

- Groupe restreint

- Accompagnement personnalisé

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

CONDITIONS D'ADMISSION

EN SCOLAIRE

- Affectation via AFFELNET

EN APPRENTISSAGE

- Recrutement sur dossier
- Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EREA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

CAP AGRICOLE JARDINIER PAYSAGISTE



**FORMATION SCOLAIRE
OU EN APPRENTISSAGE**

1, 2 ou 3 ans

POST 3^{ÈME}

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP agricole jardinier paysagiste est **un ouvrier qualifié spécialiste de l'aménagement et de l'entretien des parcs, jardins et espaces verts**. Le jardinier paysagiste travaille pour les entreprises paysagistes, les villes, les collectivités territoriales, pour entretenir les espaces verts ou les jardins, pour des travaux de taille, de drainage, d'arrosage, de décoration, de plantation de végétaux d'ornement.

IL OU ELLE

Tond, ramasse les feuilles, effectue la taille et les traitements. Il/elle prépare les sols, utilise des fertilisants et des produits phyto-pharmaceutiques, réalise des semis, installe des pelouses, des plantes, des arbustes. Il/elle organise l'apport et l'évacuation de terre, pose des dallages ou des bordures, installe des systèmes d'arrosage et des éclairages extérieurs. Lors de certains travaux d'aménagement, il/elle peut exécuter de la plomberie, de la maçonnerie, du terrassement ou de l'électricité. Il/elle entretient le matériel et est en relation avec les fournisseurs ou les clients.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Travaux d'aménagements paysagers
- Technologie, gestion et sciences appliqués
- Lettres modernes
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Education socioculturelle
- EPS
- Informatique
- Langue vivante

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au travail (SST)
- Prévention des Risques liés à l'Activité Physique dans les milieux professionnels (PRAP)

POURSUITES D'ETUDES

Le CAPA débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer à se former en préparant un bac professionnel, un certificat de spécialisation ou un brevet professionnel du secteur du paysage.

CONDITIONS DE FORMATION

EN SCOLAIRE

- 28h par semaine
- 7 semaines de stage par an
- Congés scolaires

EN APPRENTISSAGE

- 35h par semaine
- 12 semaines en centre de formation par an
- 5 semaines de congés payés

- Groupe restreint
- Accompagnement personnalisé

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

CONDITIONS D'ADMISSION

EN SCOLAIRE

- Affectation via AFFELNET

EN APPRENTISSAGE

- Recrutement sur dossier
- Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EREA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

CAP HCR Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



**FORMATION SCOLAIRE
OU EN APPRENTISSAGE**

1, 2 ou 3 ans

POST 3^{ÈME}

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP HCR exerce les fonctions **d'employé d'étage, de serveur, etc., aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries pour contribuer au confort et au bien-être de la clientèle.** Cette formation remplace les CAP «Restaurant», «Services hôteliers» et «Services en brasserie-café».

IL OU ELLE

En restauration, il/elle participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Il/elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, les plats et les boissons. Il/elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).

Il/elle peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il/elle est capable, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Enseignements professionnels (atelier, chef d'œuvre, technologie)
- Prévention santé environnement
- Français
- Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au travail (SST)

POURSUITES D'ETUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en mention complémentaire ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel dans le secteur de l'hôtellerie.

CONDITIONS DE FORMATION

EN SCOLAIRE

- 28h par semaine
- 7 semaines de stage par an
- Congés scolaires

- Groupe restreint
- Accompagnement personnalisé

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

EN APPRENTISSAGE

- 35h par semaine
- 12 semaines en centre de formation par an
- 5 semaines de congés payés

CONDITIONS D'ADMISSION

EN SCOLAIRE

- Affectation via AFFELNET

EN APPRENTISSAGE

- Recrutement sur dossier
- Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EEA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/eea-villefranche-rouergue

CAP Cuisine



**FORMATION SCOLAIRE
OU EN APPRENTISSAGE**

1, 2 ou 3 ans

POST 3^{ÈME}

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP cuisine peut occuper un poste dans tous types de cuisines. Le diplômé débute en tant que **commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective**. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

IL OU ELLE

Réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire, connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il/elle est capable de composer un menu, de réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts, etc.) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle doit entretenir son poste de travail, respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Enseignements professionnels (atelier, chef d'œuvre, technologie)
- Prévention santé environnement
- Français
- Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste au travail (SST)

POURSUITES D'ETUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en mention complémentaire ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel dans le secteur de la cuisine.

CONDITIONS DE FORMATION

EN SCOLAIRE

- 28h par semaine
- 7 semaines de stage par an
- Congés scolaires

- Groupe restreint
- Accompagnement personnalisé

RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE

- Externe, demi-pensionnaire ou interne

CONDITIONS D'ADMISSION

EN SCOLAIRE

- Affectation via AFFELNET

EN APPRENTISSAGE

- Recrutement sur dossier
- Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EREA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

NOUVELLE FORMATION RENTÉE 2021

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE



©iStock - Wavebreakmedia

FORMATION EN APPRENTISSAGE **2 ans**

POST CAP ou BAC PRO

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « **un cuisinier hautement qualifié** », maîtrisant les techniques professionnelles du métier. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité. Il privilégie les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

IL OU ELLE

se forme à concevoir et organiser des prestations de restauration, confectionner des préparations chaudes et froides, dresser des assiettes, élaborer de nouvelles recettes, harmoniser mets et vins, assurer un service à table, animer et organiser le travail d'une équipe, contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire, respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

- Travaux pratiques de cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées à l'alimentation, aux équipements et à l'hygiène
- Gestion appliquée
- Arts appliqués
- Expression française
- Langue vivante étrangère - Anglais
- Connaissance du monde

FORMATION COMPLÉMENTAIRE

- Sauveteur Secouriste au Travail (SST)

CONDITIONS DE FORMATION

- 2 ans en alternance
 - 35 heures par semaine
 - 12 semaines par an en centre de formation
 - 5 semaines de congés payés
 - Groupe restreint
 - Accompagnement personnalisé
- RÉGIME DES ÉTUDES EN CENTRE**
- Externe, demi-pensionnaire ou interne

EMPLOIS CIBLES

Le titulaire du brevet professionnel « Arts de la cuisine » exerce en priorité dans des cuisines à vocation gastronomique mais peut aussi évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Selon ses expériences professionnelles, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

CONDITIONS D'ADMISSION

RECRUTEMENT SUR DOSSIER

erea-villefranche.mon-ent-occitanie.fr

ÊTRE TITULAIRE AU MINIMUM DE

- CAP Cuisine en restaurant
- AUTRE SITUATION (contactez-nous)

**Avoir moins de 30 ans à la signature
du contrat d'apprentissage**

**Sans limite d'âge pour les personnes
en situation de handicap**

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous !

EREA LAURIÈRE - 924 route de Laurière - 12200 Villefranche de Rouergue

Tél. : 05.65.45.23.97 - Email : 0121178r@ac-toulouse.fr - www.ac-toulouse.fr/erea-villefranche-rouergue

Salles spécifiques

Centre de Documentation et d'Information

Le CDI accueille les élèves pendant les cours accompagnés de leurs professeurs pour effectuer un travail de recherche, pendant leurs heures d'études. Sur le temps libre, aux récréations, les élèves ont la possibilité de participer à différents ateliers proposés par la documentaliste.

Le fond documentaire, riche en périodiques, permet aux élèves de venir effectuer des recherches documentaires pour enrichir leurs cours ou pour élaborer un exposé.

Un coin lecture propose de nombreux romans, contes, albums jeunesse, bandes dessinées, poésies, etc...

Un kiosque orientation permet aux élèves une première approche pour le choix d'un métier. Ils sont ensuite conviés à rencontrer la conseillère d'orientation.

Les postes informatiques permettent des recherches documentaires en lien avec leurs activités scolaires ou leurs recherches pour le choix d'un métier ou d'un stage.

Le CDI est également un axe important pour la mise en place et l'accompagnement des projets culturels ou du parcours d'éducation artistique et culturel de chaque élève de l'établissement.



Salles d'Informatique

Salles de classe et équipement numérique

Toutes les salles de classe et d'atelier sont équipées d'un vidéoprojecteur.

L'établissement dispose de deux salles d'informatique d'une capacité de 17 et 10 postes.

Du matériel récent permet aux élèves de travailler, de se former et de s'informer sur des temps choisis par leur enseignant.

Des moments de divertissement peuvent aussi être organisés dans ces salles notamment lors des temps d'internat.

Restaurant scolaire

La cantine scolaire de l'établissement propose une cuisine traditionnelle favorisant l'origine locale des produits. Elle assure le petit déjeuner et le dîner des internes, ainsi que le déjeuner pour l'ensemble des élèves. Ainsi, nos agents préparent dès le matin, les différents plats en veillant à la qualité et à l'équilibre des repas, et en portant une attention particulière à la qualité gustative des mets. C'est un temps de restauration calme et un lieu de partage. Pour cela, le personnel de l'internat éducatif (AED et CPE) encadrent les élèves répartis par groupe, afin d'apaiser et de nourrir les échanges, de convier les élèves à diversifier leur repas et à découvrir d'autres saveurs.

Toujours dans la perspective de développer la responsabilisation, le respect, la solidarité et ainsi l'autonomie de nos jeunes, à la fin des repas, les élèves sont invités à rassembler les reliefs du repas ainsi que les plats et les couverts. Le soir, deux élèves par groupe débarrassent et lavent les tables, puis passent le balai. C'est un moment important, où le personnel de restauration est impliqué dans l'éducation des élèves.

Internat éducatif

**Un cadre éducatif au service de la réussite scolaire,
un vivre ensemble respectueux et heureux,
des activités éducatives riches et diversifiées.**

S'il est une spécificité à noter pour l'établissement, elle tient à la présence de notre internat éducatif. L'équipe composée de professeurs des écoles spécialisés et d'assistants d'éducation a pour mission première d'intervenir sur le « hors temps scolaire » et apporte une réelle plus-value dans la prise en charge éducative et l'accompagnement scolaire. Les équipes enseignantes en charge des apprentissages scolaires et professionnels travaillent en étroite liaison avec l'équipe du pôle éducatif, ce qui permet d'avoir un regard croisé et complémentaire sur l'évolution des élèves. Ensemble, nous travaillons au quotidien à la réussite de tous en adaptant les attendus au regard des besoins et de l'âge de chacun. Ainsi, la socialisation et le soutien scolaire sont des éléments essentiels pour les collégiens, le travail s'oriente progressivement vers une recherche d'autonomie de l'adolescent, de définition du projet professionnel et à terme de préparation du jeune adulte à la vie active.

De nombreuses activités sont proposées sur les temps d'activités spécifiques après les cours ainsi que sur ceux du mercredi après-midi :

- aide aux devoirs
- activités sportives (piscine, escalade, pêche, VTT, randonnée, tir à l'arc, football...)
- activités artistiques (arts plastiques, écriture poétique, percussions...)
- activités culturelles (théâtre, bibliothèque, informatique, ciné club, jeux de société, cuisine, préparation au code de la route, visite de musée...).

D'une façon générale, les activités et projets peuvent être proposés sur un groupe mais ils peuvent aussi regrouper des élèves de l'ensemble de l'établissement. D'autres projets plus festifs sont mis en place au sein de l'internat : la séance de cinéma de Noël, la soirée casino, la soirée de Carnaval, le pique-nique de fin d'année. Les élèves internes apprécient ces moments de partage et sont très impliqués dans l'organisation et la réalisation de ces événements.

80% des élèves inscrits à l'EREA le sont en tant qu'internes et cohabitent dans 3 dortoirs distincts (Filles, garçons, garçons lycéens).



UNSS, l'association sportive

Tu aimes le sport, tu aimes te dépenser, bouger, te surpasser, t'améliorer, progresser... alors l'UNSS est fait pour toi.

Dans le cadre du sport scolaire, l'EREA Laurière propose de nombreuses activités où chacun trouvera sa place :

- S'améliorer, progresser : débutant ou expert, tu peux venir pour t'entraîner, t'améliorer.
- Se surpasser physiquement : tu aimes transpirer, donner tout ce que tu as, alors tu pourras t'épanouir dans les différentes activités.
- Plaisir : tu veux pratiquer entre copains et copines, histoire de bouger tout en rigolant et en prenant du plaisir, tu seras le/la bienvenu/e.
- Santé : oui, le sport a beaucoup de bienfaits pour la santé, alors n'hésite pas, cela ne peut que te faire du bien !
- Se mesurer aux autres : dans le cadre du sport scolaire il y a des compétitions qui sont organisées et des rencontres amicales. C'est là le point fort de l'UNSS : ça te permet aussi de faire des rencontres.
- Bien évidemment, dans le sport il y a des valeurs et celles-ci t'aideront pour l'avenir : le respect, l'entraide, la solidarité, le goût de l'effort, la persévérance...

A l'EREA Laurière tu pourras pratiquer :

Sports collectifs : football, Futsal en compétition
Sports de raquettes : Badmington, Tennis de table
Activités Physiques de Pleine Nature (APPN) : VTT, Course d'orientation, Escalade, Initiation au golf.

Ces activités sont susceptibles de changer en fonction de la demande.



LE SERVICE MEDICO SOCIAL

L'infirmière



L'infirmière de notre établissement accueille les élèves et les familles du lundi au vendredi. Ils y trouveront écoute et accompagnement dans le respect du secret professionnel.

Elle travaille en collaboration avec le médecin scolaire et l'assistante sociale. Elle assure également un lien avec la direction et les différents partenaires de la communauté scolaire.

Elle prend en charge les urgences, elle soigne ce qui relève du rôle d'infirmier ou relaye quand la situation l'exige en orientant vers le professionnel le plus adapté.

Un des rôles de l'infirmière scolaire est de mener des actions de prévention et de développer l'éducation à la santé afin d'informer nos citoyens de demain.

L'assistante sociale

Le service social en faveur des élèves est un service à part entière de l'Éducation nationale qui s'adresse aux élèves et aux familles.

L'assistant de service social travaille dans le cadre d'une prise en charge individuelle (entretiens, visites à domicile, etc...) des élèves, toujours dans le respect du secret professionnel.

Il est l'interface entre l'établissement scolaire, le milieu de vie du jeune et les structures extérieures (Conseils départementaux, Justice, CAF, MSA, diverses associations...).

L'assistant de service social a un rôle d'information, de conseil, d'aide et de suivi auprès des élèves et des familles. Il donne un éclairage aux équipes éducatives sur les situations individuelles rencontrées, tout en préservant la confidentialité.



Psychologue de l'éducation nationale

Le rôle du Conseiller d'Orientat ion et Psychologue est d'informer et accompagner différents publics (lycéens, étudiants et adultes) dans une démarche active d'orientation, d'élaboration de projets de formation, d'insertion professionnelle, dans le respect du secret professionnel et sans porter de jugement de valeur.

Il intervient dans notre établissement un matin une semaine sur deux et sur rendez-vous.

Professionnel qualifié de l'Éducation nationale, il a une connaissance approfondie du système éducatif. Il aide nos jeunes à l'élaboration de leur projet d'orientation ; il apporte sa compétence de psychologue dans l'écoute et l'analyse des demandes.

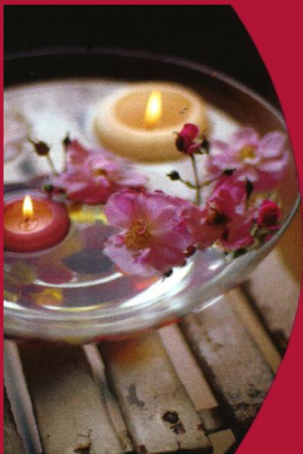
Cio
CENTRE INFORMATION
ET ORIENTAT ION

Service public et gratuit de l'EN,
c'est un centre de ressources sur les
professions et les formations
en accès libre ou accompagné.
Les entretiens individualisés avec un
COP se déroulent sur rendez-vous.

où?

5 ave Vincent Cibel
12200 Villefranche-de-Rouergue
05 65 45 02 90

Notes



Loréli
Hamman /salon de thé
 9 rue Gautharie
 Promenade du Guiraudet
 12200 Villefranche de Rouergue
 Tél / 0565457301
 www.hamman-loreli.fr

Maison de la Peinture

BADIA DECOR - Route haute de Farrou
12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
 Tél. 05 65 45 02 94 - Fax 05 65 81 21 77
 Mail : mpr@maisonpeinture.fr



TOULOUSE - CASTRES - ALBI - RODEZ - VILLEFRANCHE DE ROUERGUE



Avenue de Toulouse
VILLEFRANCHE DE ROUERGUE




Quincaillerie Angles
 Avenue des Croates,
 12200 Villefranche-de-Rouergue
 05 65 45 12 50
 villefranche@quincaillerie-angles.fr



Négoce
tous produits verriers
Menuiseries
ALU - PVC

du lundi au vendredi de 8h à 12h - 14h à 18h
 Les Cabrières - 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
 Tél : 05 65 57 17 69 Fax : 05 65 57 18 97
 Mail : contact@cmd-miroiterie.fr Site : www.cmd-miroiterie.fr

05 65 45 79 75
Grill au Feu de Bois
LE QUERCY

25, avenue du Quercy - 12200 Villefranche-de-rouergue
 saslequercy@gmail.com - djgreg23@hotmail.fr



NORD
MIDI-PYRÉNÉES
NOTRE TERRITOIRE
VOTRE AVENIR

venez
 comme vous
 êtes.



Route de Montauban
VILLEFRANCHE
DE
ROUERGUE
 7/73

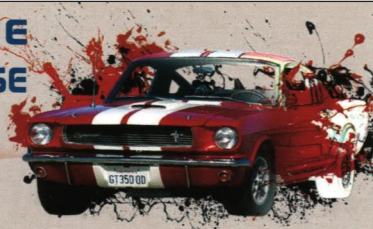
Notes

**CARROSSERIE
VILLEFRANCHOISE**

Tolerie
Peinture
Pare-brise
Prêt de véhicules
Réparation toutes marques, toutes assurances

Z.I. des Gravasses
12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

Tél : 05 81 39 13 92
john.razoux@sfr.fr



LIBRAIRIE "LA FOLLE AVOINE"

Littérature Générale
Livres jeunesse
Bandes Dessinées
Histoire
& Traditions Régionales

7, arc. Alphonse de Poitiers - 12200 Villefranche-de-Rouergue
Tél. 05 65 45 32 36 / 06 27 50 15 64. lafolleavoine@gmail.com



AVEYRON PRIMEURS

05 65 45 08 52 05 65 45 16 30

FRUITS ET LEGUMES
VENTE EN GROS ET DETAIL

12 RUE MARCELLIN FABRE
12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

124 MAS DE FOURNELS
aveyron.primeurs12@orange.fr



**ENTRETIENS - REPARATIONS
DIAGNOSTIC TOUTES MARQUES**

05 65 57 16 73
da.auto12@gmail.com

**DA
AUTO 12**

Route de Montauban
12200 Villefranche de Rouergue

**COMPTOIR
DE L'OURS**
PEINTURES EN ROUERGUE

PEINTURE
REVÊTEMENTS DE SOL
REVÊTEMENTS MURAUX
MATÉRIEL & OUTILLAGE
DÉCORATION & FINITIONS

Route Haute de Farrou - 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
Tél. 05 65 81 16 22 - peintures.en.rouergue@gmail.com





MIROITERIE VILLEFRANCOISE



VERANDA - MENUISERIES ALU / PVC

588 Route haute de farrou
12200 Villefranche De Rouergue
Tél: 05.65.45.20.71
Mail: mie.villefrancoise@wanadoo.fr
<http://www.miroiterievillefrancoise.com>

| Assurance | Protection | Épargne |

abeille
ASSURANCES

VERNHES Marine - ALVERNHE Philippe - VERNHES Dominique

ORIAS n° 08045780 - 07010423 - 19008395

110, rue Dr Théodore Mathieu - **12000 RODEZ**
Tél.: 05 65 68 23 33

20, bd Charles de Gaulle - **12200 VILLEFRANCHE DE ROUERQUE**
Tél.: 05 65 45 06 85

8, bd de Guizard - **12500 ESPALION**
Tél.: 05 65 48 36 31

21 - 23 - 25, rue Neuve - **48500 LA CANOURGUE**
Tél.: 04 11 92 03 11

alvernhes-vernhes@aviva-assurances.com

afer 
CORRESPONDANT



Intermarché
SUPER

125, Av du Quercy- VILLEFRANCHE DE ROUERQUE
05 65 45 39 91
Vos courses sur internet: www.intermarche.com
Retrait magasin ou livraison à domicile 

**OUVERTURE: du lundi au samedi de 8h30 à 19h30
et dimanche de 9h00 à MIDI**



L'Estaminet
Restaurant

8 Pl Bernard LHEZ - 12200 Villefranche de Rouergue
05 65 57 23 71

GOLF DU TOTCHE



L'Albenque
Villefranche de Rouergue
Ouvert toute l'année
Practice , 9 trous compact et pitch and putt, pro shop
Tél : 05 65 45 70 35
Site internet: www.aveyron.golf

**VILLEFRANCHE
AVEYRON**



Conception & réalisation de cette brochure

EREA LAURIERE & EDITIONS DESECOLES

Nous remercions très sincèrement les commerçants, artisans, industriels et institutionnels de VILLEFRANCHE DE ROUERQUE et des environs, qui ont bien voulu nous confier leurs soutiens. Par leurs partenariats, ils participent à la prospérité de cette revue, aux orientations des futures générations et au développement de EREA Laurière de VILLEFRANCHE DE ROUERQUE.



CONCEPTION
FABRICATION
POSE
SERVICES

CASTES DIFFUSION

www.laboutiquedumenuisier.fr

05 65 45 71 49

VILLEFRANCHE DE ROUERGUE



Boulangerie

VIGUIE

Monique

Pain 100% levain naturel

Cuit au feu de bois

82160 PARISOT : 05 63 65 72 11

12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

.92 Av du Quercy 05 65 45 30 42

.Bd Charles De Gaulle 05 65 45 31 62



EUROVIA
VINCI

EUROVIA MIDI PYRENEES SECTEUR DE RODEZ

B.P.3115 - Z.A.Bel Air - Rue des Sculpteurs

12031 RODEZ -CEDEX 9

Tél.: 05 65 67 09 90 Fax.: 05 65 42 81 10

EUROVIA MIDI PYRENEES SECTEUR DE VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

ZA de la GLEBE 45 Imp du Cayrou 12200 SAVIGNAC

Tél.: Tel 05.65.45.57.02



L'Outil en Main
France

Quand des femmes et des hommes de métier à la retraite transmettent leur savoir-faire aux enfants de 9 à 14 ans

Place Bernard Lhez
12200 VdR



RUBANBLEU

un autre regard sur la route

Par Transports Gauchy



Sous la marque RubanBleu,
retrouvez votre transporteur local

Transports Gauchy
Najac - Galgan - Villefranche de Rouergue
05 65 81 12 92
commercial@gauchy-autocars.com
www.rubanbleu-autocars.com

