

## SECTEUR DE LURE

Etab.	Filières	Descriptif	Exemple de métiers
Lycée Georges Colomb 1 rue G. Colomb 70200 Lure	<b>Bacs généraux (réforme en cours):</b> ES : Économique et Social L : Littéraire S : Scientifique  <b>Bac technologique :</b> STMG : Sciences et Technologies du Management et Gestion : - Gestion et finance - Recherche commerciale - Ressources humaines et communication	<b>ES : Économique et Social</b> L : Littéraire S : Scientifique  <b>STMG : Sciences et Technologies du Management et Gestion :</b> - Gestion et finance - Recherche commerciale - Ressources humaines et communication	
03 84 89 03 80 (Internat possible)	<b>CAP :</b> Préparation et réalisation d'équipements électriques  <b>Bac professionnel :</b> Maintenance des équipements industriels (MEI) (formation initiale et par-apprentissage de la file)  <b>Bac professionnel :</b> Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (MELEC)	<b>Il installe, met en service, entretient et répare des ouvrages électriques, principalement en basse tension.</b>  Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance corrective et préventive d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériel existant qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements.  Le titulaire de ce bac pro contribue à la performance énergétique des bâtiments et des installations.	<b>Électricien installateur</b>  Ajusteur/Monteur Ascensiste Technicien de maintenance industrielle  Électricien Technicien d'intervention clientèle gaz

## SECTEUR DE LUXEUIL LES BAINS

Etab.	Filières	Descriptif	Exemple de métiers
Lycée Lumière 33 ter rue de Grammont 70300 Luxeuil Les Bains	<b>3<sup>ème</sup> Prépa Pro</b> <b>Bacs généraux (réforme en cours):</b> ES : Économique et Social L : Littéraire S : Scientifique  <b>Bacs technologiques :</b> STMG (classe européenne anglais)  STL : Sciences et Technologies de Laboratoire  <b>CAP :</b> Agent polyvalent de restauration  <b>CAP :</b> Assistant technique en milieu familial et collectif  <b>FAB :</b> Carreleur mosaïste  <b>CAP :</b> Maçon Machiniste constructeur Serrurier-métallier	<b>Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle.</b>  <b>ES : Économique et Social</b> L : Littéraire S : Scientifique  <b>STMG : Sciences et Technologies du Management et Gestion :</b> - Gestion et finance - Ressources humaines et communication - Biotechnologies  <b>STL : Sciences et Technologies de Laboratoire</b>  L'agent polyvalent de restauration prend en charge la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. Selon la structure qui l'emploie, il réalise tout ou partie des activités suivantes : entretien des espaces de vie, entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage et rangement du linge) et préparation des repas. Le carreleur mosaïste réalise le revêtement des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisine, salles de bains...) qu'à l'extérieur (facade, terrasse...).  Le titulaire de ce diplôme exerce des activités de maçonnerie dans une entreprise de bâtiment, et principalement dans le domaine du gros œuvre.  Le titulaire de ce diplôme réalise la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties. Il analyse les dessins et la gamme de fabrication, choisit les moyens à mettre en œuvre.  Le titulaire du bac pro possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées. L'option « à domicile » prépare plus spécifiquement à exercer directement au domicile des personnes ou dans des logements collectifs.  Le titulaire de ce bac pro intervient sur des chantiers, dans le cadre de travaux neufs ou de rénovation de bâtiments, pour la mise en œuvre de différents ouvrages de partition intérieure des locaux, pose de revêtements et l'application de produits de finition à l'extérieur et à l'intérieur.  Le bac pro commerce a pour but de former de futurs vendeurs sous l'autorité d'un responsable de magasin.  Le titulaire de ce bac pro réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquetta...), organise le service des plats et des boissons.  Le titulaire de ce bac pro réalise des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisiner maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.  Leur mission consiste à prendre en charge des activités administratives, commerciales, de gestion, de communication et de gestion du personnel.  Le titulaire de ce bac pro est un technicien d'atelier qui maîtrise les techniques de fabrication des meubles, du mobilier d'agencement, des menuiseries extérieures et intérieures, des charpentes industrielles et des éléments en bois lamellé-collé. Il prend en charge la fabrication et le conditionnement des pièces, ainsi que le suivi et le contrôle de la production.  Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, salles de bains, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion...  Le titulaire de ce bac pro prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Il alimente son fichier informatisé en y ajoutant des informations concernant les prospects et les clients.  Lors du démarchage, il mette ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose. Il peut être amené à effectuer une démonstration et à négocier les conditions de la vente.	<b>Machiniste constructeur</b> <b>Serrurier-métallier</b>  Aide à domicile  Façadier Peintre en bâtiment Plâtrier Soler-moquetteste Vendeur spécialisé ou non Adjoint au responsable de magasin  Employé de restaurant Maître d'hôtel  Cuisinier en restaurant ou en restauration collective  Secrétaire Agent administratif  Menuisier Technicien de fabrication de mobilier et de menuiserie  Agencier de cuisines et salles de bains Menuisier Technicien de fabrication de mobilier et de menuiserie  Représentant multicarte Commercial sédentaire ou itinérant

L'ensemble de ces établissements, vous accueille lors de la journée Portea Ouverte  
Vous pouvez consulter la page : <http://www.onisep.fr/Pres-de-chez-vous/Bourgogne-Franche-Comte/Besancon/Toutes-les-journées-portea-ouvertes-de-Franche-Comte-par-departement>



Centre d'Information et d'Orientation Vesoul  
5 A route de St Loup 70000 VESOUL  
☎ 0384763770

Centre d'Information et d'Orientation CIO  
26 bis, rue Pasteur 70200 - LURE  
☎ 03 84 30 11 30

# OFFRE DE FORMATION POST COLLÈGE SUR LE BASSIN VESOUL-GRAY-LUXEUIL-LURE

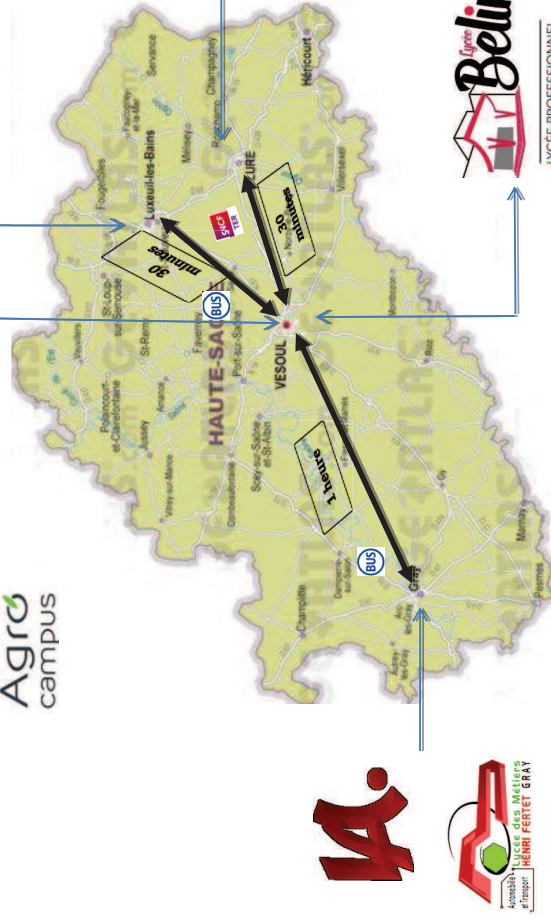
Mars 2018

(en établissements publics et par apprentissage)

LYCÉE PROFESSIONNEL PONTARCHER



Lumière  
Réalisateur d'avenir



LYCÉE PROFESSIONNEL LUXEMBOURG  
L'industrie comme parcours



Pour des informations complémentaires et personnalisées merci de prendre un rendez-vous avec le Psychologue National de votre établissement ou de contacter le CIO le plus proche de votre domicile  
LURE : 03-84-30-11-30  
VESOUL : 03-84-76-37-70

Source : ONISEP-Etablissements (DDF)

## SECTEUR DE VESOUL

Étab.	Filières	Descriptif	Exemple de métiers
Lycée professionnel Pontarlier 4 Place Jacques Brél 70000 Vesoul 03 84 97 03 33 (Internat possible)	<b>CAP :</b> Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant <b>CAP :</b> Cuisine	Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Le titulaire du CAP cuisine et réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Le titulaire du bac pro possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées. Sa mission : les assister dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale. Le titulaire exerce des fonctions d'accueil et de standardiste susceptibles de recevoir des visiteurs. Le bac pro commerce a pour but de former de futurs vendeurs sous l'autorité d'un responsable de magasin. Le titulaire de ce bac pro réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquet...), organise le service de plats et de boissons. Le titulaire du bac pro réalise des plats et maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Leur mission consiste à prendre en charge des activités administratives, commerciales, de gestion, de communication et de gestion du personnel. Le titulaire de ce bac pro prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Il alimente son fichier informatisé en y ajoutant des informations concernant les prospects et les clients. Elle est préparée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle.	Serveur Commis de salle Valeur/femme de chambre Cuisinier en restaurant ou en restauration collective Agent des services hospitaliers
	<b>Bac professionnel :</b> Accompagnement, soins et services à la personne (ASSP) Option B : En structure <b>Bac professionnel :</b> Accueil-relation clients et usagers Commerce <b>Bac professionnel :</b> Commercialisation et services en restauration Cuisine <b>Bac professionnel :</b> Gestion-administration <b>Bac professionnel :</b> Vente (prospération, négociation, suivi de clientèle) <b>3<sup>ème</sup> Prépa Pro</b>	Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié dans les domaines tels que la tôle, la chaudronnerie, la charpente métallique, la tuyauterie industrielle, le mécano-soudage. Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements. Le titulaire du bac pro contribue à la performance énergétique des bâtiments et des installations. Le titulaire du bac pro est capable d'exercer les activités liées à la préparation, l'installation, la réparation, la mise en service et la maintenance (diagnostic, dépannage et réparation). 2 options en classe de première <b>Option A :</b> Sécurité et sécurité des infrastructures : Cette option couvre les domaines professionnels suivants : Alarme, sûreté, sécurité, incendie ; domaine lié à la gestion technique de l'habitat ... <b>Option B :</b> Audioréseau, réseau et équipement domestiques : Cette option couvre les domaines professionnels suivants : audiovisuel multimédia, électrométrie, domotique, éclairage et sonorisation ... Le titulaire de ce bac pro intervient dans les secteurs de la production du froid industriel et commercial, de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire et du conditionnement d'air (climatisation, géothermie). Le titulaire de ce diplôme est spécialiste de la fabrication d'ensembles chaudronnés d'emballage de tôle, de tuyauterie industrielle et d'ossature en structures métalliques. Le DIMA s'adresse à tout jeune âgé de 15 ans révolus désireux de définir un projet professionnel en vue d'intégrer l'apprentissage.	Maître d'hôtel Employé de restaurant Vendeur spécialisé ou non Adjoint au responsable de magasin Maître d'étage Cuisinier en restaurant ou en restauration collective Secrétaire Agent administratif Représentant multicartes Commercial sédentaire ou itinérant
	<b>Bac professionnel :</b> Installateur en Froid et conditionnement d'air <b>CAP :</b> Réalisations Industrielles en chaudronnerie ou soudage <b>Bac professionnel :</b> Maintenance des équipements Industriels (MEI) <b>Bac professionnel :</b> Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (MELEC)	Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié dans les domaines tels que la tôle, la chaudronnerie, la charpente métallique, la tuyauterie industrielle, le mécano-soudage. Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements. Le titulaire du bac pro contribue à la performance énergétique des bâtiments et des installations. Le titulaire du bac pro est capable d'exercer les activités liées à la préparation, l'installation, la réparation, la mise en service et la maintenance (diagnostic, dépannage et réparation). 2 options en classe de première <b>Option A :</b> Sécurité et sécurité des infrastructures : Cette option couvre les domaines professionnels suivants : Alarme, sûreté, sécurité, incendie ; domaine lié à la gestion technique de l'habitat ... <b>Option B :</b> Audioréseau, réseau et équipement domestiques : Cette option couvre les domaines professionnels suivants : audiovisuel multimédia, électrométrie, domotique, éclairage et sonorisation ... Le titulaire de ce bac pro intervient dans les secteurs de la production du froid industriel et commercial, de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire et du conditionnement d'air (climatisation, géothermie). Le titulaire de ce diplôme est spécialiste de la fabrication d'ensembles chaudronnés d'emballage de tôle, de tuyauterie industrielle et d'ossature en structures métalliques. Le DIMA s'adresse à tout jeune âgé de 15 ans révolus désireux de définir un projet professionnel en vue d'intégrer l'apprentissage.	Mouleur en installation thermique et climatique Charpentier métallique Chaudronnier Opérateur en techniques de soudage Alusteur/Monteur Ascensiste Technicien de maintenance industrielle Électronicien Technicien d'intervention clientèle gaz
	<b>Bac professionnel :</b> Technicien du froid et du conditionnement de l'air <b>Technicien en chaudronnerie industrielle</b> <b>DIMA :</b> Diploattif d'initiation aux métiers par alternance <b>CAP :</b> Accompagnement éducatif petite enfance <b>CAP :</b> Boucher <b>CAP :</b> Boulangier <b>CAP :</b> Charcutier-Traiteur <b>CAP :</b> Coiffeur <b>CAP :</b> Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant Cuisine <b>CAP :</b> Employé de ventes spécialisés Option A : Produits alimentaires <b>CAP :</b> Employé de ventes spécialisés Option B : Produits d'équi. courant <b>CAP :</b> Esthétique, Cosmétique, Parfumerie <b>CAP :</b> Maintenance des véhicules Option : Voitures particulières <b>CAP :</b> Pâtisseries <b>CAP :</b> Réparation des carrosseries Commerce <b>Bac professionnel :</b> Maintenance de véhicules Option A : Voitures particulières	Depanneur en électro ménager Responsable du service après-vente Technicien comel, d'installation ou de maintenance Technicien service après-vente (SAV) Constructeurs d'équipements frigorifiques Services de maintenance des entreprises industrielles Charpentier métallique Chaudronnier Soudeur Assisant maternel Agent polyvalent Boucher Boulangier Charcutier-Traiteur Coiffeur Serveur Commis de salle Valeur/femme de chambre Cuisinier en restaurant ou en restauration collective Vendeur en magasin alimentaire Vendeur en magasin Esthéticien-Cosméticien Électronicien automobile Pâtisseries Carrossier Vendeur spécialisé ou non Adjoint au responsable de magasin Électronicien automobile Technicien automobile	

Lycée les Haberges	Bacs généraux (réforme en cours) :	ES : Économique et Social L : Littéraire S : Scientifique
Rue du Dr Girard 70000 Vesoul 03 84 97 17 20 (Internat possible au Lycée Belin)	<b>Bacs technologiques :</b> STMG STMG STMG	<b>ES : Économique et Social</b> L : Littéraire S : Scientifique  <b>STMG : Sciences et Technologies Santé et Gestion :</b> - Gestion et finance - Mécanique (marketing) - Ressources humaines et communication  <b>ES : Économique et Social</b> L : Littéraire S : Scientifique  <b>STMG : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable :</b> - Énergies et environnement - Innovation technologique et éco-conception - Systèmes d'information et numérique
Lycée des métiers de l'ingénierie numérique Édouard Belin 18 Rue E. Belin 70000 Vesoul 03 84 75 53 23 (Internat possible)	<b>Bacs généraux (réforme en cours) :</b> ES L S  <b>Bac technologique :</b> STMG	<b>ES : Économique et Social</b> L : Littéraire S : Scientifique  <b>STMG : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable :</b> - Énergies et environnement - Innovation technologique et éco-conception - Systèmes d'information et numérique  Le titulaire du bac pro est formé aux métiers d'opérateur sur machine à commande numérique. Il sera amené à faire de la fabrication et du contrôle de pièces. <b>S : Scientifique spécialité Ecologie, Agronomie et Territoire</b>  <b>STAV : Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant :</b> - Aménagement et valorisation des espaces - Sciences et technologies des équipements - Technologies de la production agricole
LEGTA Etrurie Munnier 16 Rue Édouard Belin 70000 Vesoul 03 84 96 85 00 (Internat possible)	<b>3<sup>ème</sup> Prépa Pro agricole (module « agroécologie », « activités de loisirs » et « restauration »)</b> <b>Bac professionnel :</b> Classe de seconde production <b>Bac professionnel :</b> Services aux personnes et aux territoires <b>DIMA :</b> Diploattif d'initiation aux métiers par alternance <b>CAP :</b> Jardinier paysagiste <b>CAP :</b> Métiers de l'agriculture <b>Bac professionnel :</b> Agréopépinier <b>Bac professionnel :</b> Conduite et gestion de l'entreprise agricole <b>Bac professionnel :</b> Maintenance des matériels agricoles Option A : Matériels agricoles <b>Bac professionnel :</b> Maintenance des matériels agricoles Option C : Matériels d'équipement vert	<b>S : Scientifique spécialité Ecologie, Agronomie et Territoire</b>  <b>STAV : Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant :</b> - Aménagement et valorisation des espaces - Sciences et technologies des équipements - Technologies de la production agricole  Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle. En classe de première : <b>Agréopépinier</b> Le titulaire de ce bac pro est chargé de conduire des chantiers de mise en œuvre de production végétale et/ou un atelier en veillant à la sécurité, au matériel et aux équipements dont il assure la maintenance. Le titulaire du bac pro organise des services destinés travailler auprès de familles d'enfants de personnes âgées, de personnes handicapées dans des territoires ruraux et urbains afin d'assurer tous les gestes de soins des personnes, des locaux, du linge et de la restauration ainsi que l'accompagnement social et administratif de personnes en difficulté. Le DIMA s'adresse à tout jeune âgé de 15 ans révolus désireux de définir un projet professionnel en vue d'intégrer l'apprentissage. <b>Le jardinier paysagiste entretient les espaces verts ou les jardins ; il procède aux travaux d'aménagement, arrosage, décoration, plantation de végétaux.</b> <b>Il s'occupe de l'alimentation, de l'entretien et du suivi.</b> <b>Le diplômé pratique l'élevage (bovin, ovin, caprin, porc, volailles et équin).</b> Le titulaire de ce bac pro est chargé de conduire des chantiers de mise en œuvre de production végétale et/ou un atelier en veillant à la sécurité, au matériel et aux équipements dont il assure la maintenance. Le titulaire de ce bac pro est un responsable d'entreprise agricole. Le diplômé doit être capable de gérer des cycles de productions, végétales ou animales grâce à sa connaissance fine de l'agrosystème. Sous le contrôle du chef d'atelier, le titulaire de ce bac pro organise les interventions sur les machines agricoles. Il peut s'agir d'entretien, de réparation ou d'adaptation. Le titulaire de ce bac pro maîtrise les techniques de maintenance et de contrôle des performances du matériel utilisé dans les parcs et jardins.

## SECTEUR DE GRAY

Étab.	Filières	Descriptif	Exemple de métiers
Lycée professionnel Henry Fertet 2 Place du Gén. Boichot 70103 Gray 03 84 65 65 40 (Internat possible) Lycée Auguste Cournot Rue du Lycée 70100 Gray 03 84 65 07 01 (Internat possible au Lycée Fertet)	<b>3<sup>ème</sup> Prépa Pro</b> <b>CAP :</b> Réparation des carrosseries Conducteur transport routier marchandises <b>Bac professionnel :</b> Maintenance de véhicules (classe de seconde commune) <b>Bac professionnel :</b> Réparation des carrosseries <b>Bacs généraux (réforme en cours) :</b> ES L S  <b>Bacs technologiques :</b> STMG STMG <b>Bac professionnel :</b> Gestion-administration	Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle. <b>Le titulaire de ce CAP dépose, répare et repose les éléments de carrosserie. Il contrôle les structures, prépare et réalise la mise en peinture.</b> Le titulaire du bac pro conducteur transport routier marchandises transporte des marchandises à bord de poids lourds, organise le transport et assure le suivi du véhicule. Le diplômé recherche la panne en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. 2 options en classe de première : <b>Option A :</b> Voitures particulières <b>Option C :</b> Motocycles Les titulaires de ce bac pro sont chargés, de démontage, contrôle, restructuration, préparation et mise en peinture des véhicules. <b>ES : Économique et Social</b> L : Littéraire S : Scientifique  <b>STMG : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable :</b> - Innovation technologique et éco-conception - Systèmes d'information et numérique <b>STMG : Sciences et Technologies du Management et Gestion :</b> - Gestion et finance - Mercatique (marketing) - Ressources humaines et communication Leur mission consiste à prendre en charge des activités administratives, commerciales, de gestion, de communication et de gestion du personnel.	<b>Carrossier</b> Conducteur routier Contrôleur technique automobile Électronicien/technicien automobile Mécanicien et technicien moto Carrossier Contrôleur technique automobile