

ULIS UNITÉ LOCALISÉE POUR L'INCLUSION SCOLAIRE

LES ÉLÈVES SCOLARISÉS AU LPP LA COLETTE AU TITRE DE L'ULIS PRÉSENTENT DES TROUBLES IMPORTANTS DES FONCTIONS COGNITIVES (TIFC). POUR BÉNÉFICIER DE CE DISPOSITIF, ILS DOIVENT OBTENIR UNE NOTIFICATION DE LA MDPH.

LES ÉLÈVES SE VOIENT PROPOSER UN PARCOURS ADAPTÉ SELON LEURS POSSIBILITÉS, SUR LES PLANS PÉDAGOGIQUE ET ORGANISATIONNEL. CETTE ADAPTATION EST FONDÉE SUR UNE INCLUSION MAXIMALE DE L'ÉLÈVE EN CLASSE ORDINAIRE.

ORGANISATION ET CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

L'enseignant coordonnateur chargé du dispositif est un enseignant spécialisé qui organise le travail des élèves à partir des projets personnalisés de scolarisation (PPS).

ACTIONS MENÉES AUPRÈS DES ÉLÈVES

- Une pédagogie différenciée au quotidien : documents adaptés, pédagogie d'accompagnement des progrès des élèves, enseignement et évaluation par compétences.
- Des points d'appui complémentaires : accompagnement personnalisé, stages de remise à niveau, accompagnement éducatif, tutorat, stages professionnels supplémentaires en partenariat avec Igesa etc.

Un suivi par compétences et un emploi du temps personnalisé sont mis en place en fonction des besoins, accessibles aux parents par le logiciel Pronote.

Une salle dédiée est à disposition pour les actions spécifiques.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Les perspectives d'insertion professionnelle, pour les élèves en situation de handicap plus encore que pour les autres, dépendent fortement de la possibilité pour eux d'effectuer des stages en entreprise. Dans le cadre de la mise en œuvre du PPS, ces stages doivent permettre d'évaluer les potentialités de travail de l'élève en situation professionnelle et donc de préciser son projet d'insertion.



CAP PSR

LYCÉE PRIVÉ PROFESSIONNEL

LA COLETTE

LE LYCÉE

LE LYCÉE EST GÉRÉ PAR IGESA. L'ÉTABLISSEMENT, CRÉÉ EN 1938, EST CLASSÉ LYCÉE PROFESSIONNEL DEPUIS 1977.

AUJOURD'HUI IL PRÉPARE AU DNB (DIPLÔME NATIONAL DU BREVET) SÉRIE PROFESSIONNELLE ET AUX CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF DE LA PETITE ENFANCE (AEPÉ) ET PRODUCTION SERVICE ET RESTAURATION ET INTÈGRE UN DISPOSITIF ULIS.

SPÉCIFICITÉS

- De dimension humaine, il accueille environ 120 élèves, permettant à l'équipe enseignante d'assurer un suivi personnalisé des élèves.
- Une équipe pouvant s'appuyer sur un psychologue présent régulièrement dans l'établissement.
- Une pédagogie basée sur la motivation des élèves à partir d'un projet professionnel mais aussi fondée sur le dialogue.
 - Un travail, organisé par groupes de projets

INSCRIPTIONS

PRÉINSCRIPTION

Par mail : viescol@lacolette.org

INSCRIPTION

Sur dossier

CONTACT

Pour tout renseignement pédagogique ou d'admission s'adresser à la vie scolaire de l'établissement :

Lycée privé professionnel La Colette
470 avenue Marcel Castié
Résidence S^{te} Catherine tour A
83000 Toulon

*Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 17h
hors vacances scolaires*

SERVICE SCOLARITÉ / INSCRIPTION

Tel. 04 94 41 70 89
viescol@lacolette.org
www.lacolette.org



CAP PSR PRODUCTION SERVICE ET RESTAURATION

NATURE DU DIPLÔME :
diplôme national du
ministère chargé de
l'Éducation nationale

DURÉE DE LA FORMATION :
1, 2 ou 3 ans

NIVEAU D'ENTRÉE :
Fin 3^{ème} découverte
professionnelle, SEGPA

**NIVEAU TERMINAL
D'ÉTUDES :**
CAP - niveau V

LE TITULAIRE DU CAP PRODUCTION SERVICE ET RESTAURATION EXERCE SON MÉTIER DANS DIFFÉRENTS SECTEURS :

- SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE D'ADMINISTRATIONS OU D'ENTREPRISES,
- RESTAURATION COMMERCIALE À CONSOMMATION SUR PLACE, VENTE À EMPORTER COMME LES CAFÉTÉRIAS, LES SANDWICHERIES...
- ENTREPRISES DE FABRICATION DE PLATEAUX CONDITIONNÉS POUR LES TRANSPORTS AÉRIENS, FERROVIAIRES...
- RESTAURATION SOCIALE (CRÈCHE, ÉCOLE, COLLÈGE, LYCÉE, EHPAD, CLINIQUE...).

ORGANISATION ET CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

La formation sur deux ans portera sur :

- **Des enseignements généraux** français, anglais, mathématiques, sciences physiques, EPS, vie sociale et professionnelle.
- **Des enseignements professionnels** Production de préparations froides et chaudes, mise en place de la distribution et service aux clients, entretien des locaux et du matériel.
- **La période de formation en entreprise** est de 14 semaines sur deux années. La recherche et le choix des entreprises d'accueil sont assurés conjointement par l'élève et l'équipe pédagogique de l'établissement de formation.

28 heures hebdomadaires de cours du lundi au vendredi.

14 semaines de stage sur 2 ans dans différents lieux de stage : cuisine collective, snack, cafétéria.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP débouche sur la vie active, mais il est possible sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en bac professionnel et en mention complémentaire (MC) Exemples : Bac pro Commercialisation et services en restauration - MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC employé barman, MC sommellerie.

DEBOUCHES PROFESSIONNELLES

L'agent polyvalent de restauration exerce son métier dans les établissements de production culinaire collective ou de distribution alimentaire. Il effectue des assemblages de mets simples. Il met en place des espaces de distribution ou de vente et réapprovisionne en cours du service. Il conseille les clients et peut procéder à l'encaissement des prestations. Il nettoie et entretient les locaux et le matériel de cuisine.

QUALITÉS REQUISES

Précis, rigoureux et pouvant supporter un rythme de travail en station debout, il doit rester disponible pour la clientèle. Il saura travailler en équipe, en autonomie et gérer son temps de travail.