

Collège  
de la Lys



**ENSEIGNEMENT  
EN ALTERNANCE**

**C.E.F.A.**



WWW.CDLYS.BE  
INFO@CDLYS.BE  
BE +32.56.89.09.09  
FR +33.3.66.32.08.31



# L'ENSEIGNEMENT EN ALTERNANCE

## À PARTIR DE 15-16 ANS

### 2e Collège

#### L'Alternance, c'est quoi?

La formation en alternance combine un apprentissage théorique et pratique.

Des cours théoriques et pratiques dispensés à l'école et de la pratique en milieu professionnel.

La formation se fait donc dans deux lieux complémentaires : l'école et l'entreprise.

C'est notamment grâce à cette spécificité que l'alternance augmente les chances des apprenants de décrocher un emploi dans le métier ciblé.

#### Pour qui?

Les apprenants doivent avoir 15 ans pour se lancer dans l'aventure alternance et avoir fréquenté deux années scolaires au 1er degré du plein exercice, SANS obligation de réussite. Sinon, il faut avoir 16 ans accompli avant la fin d'année civile.

Avant 15 ans, le jeune est soumis à l'obligation scolaire à temps plein.

Alors qu'entre 15 et 18 ans, il est soumis à l'obligation scolaire à temps partiel, ce qui le rend disponible pour se former à la fois à l'école et en entreprise, donc en alternance.

#### Rétribution des apprenants

La rétribution des apprenants en alternance est forfaitaire et couvre les heures de formation dispensées par l'opérateur de formation ainsi que celles suivies en entreprise (quel que soit le nombre d'heures qui y sont prestées).

Le montant de la rétribution de l'apprenant est calculé selon deux critères :

- Son niveau de compétences : A, B ou C. Tout apprenant commence son parcours de formation au niveau A. Le passage à un niveau supérieur relève de la décision du référent en concertation avec l'apprenant et moyennant l'avis du tuteur de l'entreprise.
- Un pourcentage du RMMM (Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti), indexé.

# Article 49

Les formations visées par l'article 49 du décret « Missions » sont organisées aux 2ème et 3ème degrés de l'enseignement professionnel ainsi qu'au 3ème degré de l'enseignement technique de qualification. Au troisième degré, des 7èmes années qualifiantes et complémentaires peuvent également être organisées.

Cette formation est dispensée par le CEFA dans un établissement scolaire à raison de 600 périodes de 50 minutes au moins par an, réparties sur 20 semaines au moins et comprend aussi, obligatoirement, au moins 600 heures d'activités de formation par le travail en entreprise par an, réparties sur 20 semaines au moins. Les 600 heures d'activités de formation ainsi organisées sont obligatoires tant pour les élèves mineurs que pour les élèves majeurs.

L'année de formation peut se dérouler conformément au calendrier scolaire ou être organisée selon d'autres modalités. La formation peut être organisée en modules de formation.

L'élève qui réussit sa formation en alternance article 49 se voit délivrer un CESS et un certificat de qualification identiques à ceux obtenus dans l'enseignement correspondant de plein exercice.



# 4-5-6e Technique de qualification À PARTIR DE 15-16 ANS 2e Lycée

## Electricien(ne) automaticien(ne)

### Le profil

L'électricien automaticien/l'électricienne automaticienne est la personne qui monte, met en service, modifie, règle, entretient et dépanne les équipements automatisés (robots industriels, ascenseurs,...) à partir de cahiers des charges, de plans mécaniques, de schémas électriques ou de documents « constructeur ».

Pour intervenir sur ces systèmes complexes, il/elle maîtrise les domaines suivants : l'électricité (électronique...), la mécanique (pneumatique, hydraulique...) et l'automatisation (programmation, automates...).

Il/elle a l'esprit logique, est capable de faire les liens entre ces disciplines et comprend l'aspect « système » d'une installation complexe. Il/elle maîtrise le vocabulaire technique usuel pour communiquer avec d'autres professionnels.

Il/elle travaille sur le site de production ou en laboratoire (réparation au niveau du composant), très souvent en équipe. Son travail est varié.

### Activités

- Lire, comprendre et établir des schémas électriques, électroniques et mécaniques
- Analyser le fonctionnement d'une installation
- Réaliser des connexions et raccorder l'installation
- Démonter, remonter et remplacer des éléments électriques, électroniques et mécaniques simples
- Effectuer les tests appropriés pour vérifier l'équipement
- Utiliser des logiciels spécialisés
- Réaliser des entretiens en suivant les notices de maintenance
- Repérer une panne, en déterminer la cause et la solutionner

### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e technique de qualification, les élèves obtiennent le CESS et CQ6 (Certificat d'études d'enseignement secondaire supérieur et Certificat de qualification de 6e).

### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - industrie
  - chaînes d'assemblage
  - etc.



## Electricien(ne) automaticien(ne)

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	4H	3H
Mathématiques	2H	2H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	2H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	12H	13H

### Option

	4e	5e - 6e
Électricité	1H	1H
Mécanique	2H	0H
Dessin technique	0H	1H
Total	15H	15H



# 4-5-6e Technique de qualification À PARTIR DE 15-16 ANS 2e Lycée

## Hôtelier(ière) - Restaurateur(trice)

### Le profil

L'hôtelier-restaurateur/hôtelière-restauratrice remplit un métier exigeant aux multiples facettes qui nécessitent des talents d'organisation et le sens des responsabilités.

Des premiers contacts par téléphone, par courrier électronique, à l'accueil au sein de l'établissement, il/elle répond aux nombreuses attentes de sa clientèle tant pour la restauration que pour l'hébergement.

Son comportement est toujours correct et sa présentation irréprochable. Poli-e, sérieux-se, toujours souriant-e, il/elle a du savoir-vivre. Les clients peuvent compter sur sa discrétion.

Il/elle a le souci de la propreté et du respect des règles d'hygiène prévues par la loi.

Travaillant le plus souvent en équipe, il/elle veille au confort et à la satisfaction des besoins de chacun. Ses horaires sont variables, de jour comme de nuit, les week-ends et jours fériés. La maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères est un atout.

### Activités

- Organiser les différents services
- Enregistrer et gérer les réservations
- Prévoir les menus, passer les commandes
- Confectionner les plats
- Assurer l'accueil de la clientèle
- Gérer le personnel, les stocks
- Promouvoir l'activité de l'entreprise
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e technique de qualification, les élèves obtiennent le CESS et CQ6 (Certificat d'études d'enseignement secondaire supérieur et Certificat de qualification de 6e).

### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - restaurant
  - hôtel
  - etc.



## Hôtelier(ière) - Restaurateur(trice)

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	4H	3H
Mathématiques	2H	2H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	2H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	12H	13H

### Option

	4e	5e - 6e
Technologie de la cuisine	2H	1H
Technologie salle, œnologie et réception	1H	2H
Total	15H	15H



# 4-5-6e Professionnelle

## À PARTIR DE 15-16 ANS

### 2e Lycée

## Installateur(trice) électricien(ne)

### Le profil

L'installateur électricien/l'installatrice électricienne est capable de travailler dans les domaines de l'électricité domestique, industrielle et tertiaire.

Il/elle réalise les installations électriques depuis leur conception jusqu'à la mise en service. Il/elle prépare les plans, le chantier. Il/elle place les conduits, les canalisations, les appareils. Il/elle raccorde les appareillages et les programme. Il/elle entretient les installations et les dépanne. Il/elle maîtrise et applique les normes électriques et les règles de sécurité.

Il/elle exerce son métier seul ou en équipe ; en tant qu'indépendant ou en tant qu'ouvrier au sein d'une entreprise. Il/elle s'informe et se forme aux nouvelles technologies. Il/elle a des mains habiles, jongle avec des formules et le sens du travail soigné et bien fait. Il/elle maîtrise les compétences de base liées à son métier et peut les développer dans un des très nombreux métiers de l'électricité.

### Activités

- Lire, interpréter et établir des plans d'installation
- Placer les conduits électriques
- Placer et raccorder les appareillages électriques
- Programmer les appareillages
- Entretenir et dépanner des installations
- Mettre en conformité ou mettre en ou hors service les installations électriques.
- Etablir des devis, des factures

### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e professionnelle, les élèves obtiennent le CE6P et CQ6 (Certificat d'études de 6P et Certificat de qualification de 6e).

### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - Entreprises d'électricité
  - Administrations publiques
  - etc.





## Installateur(trice) électricien(ne)

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	3H	3H
Mathématiques	2H	0H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	0H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	11H	9H

### Option

	4e	5e - 6e
Technologie	1H	1H
Travaux pratiques	3H	5H
Total	15H	15H



# 4-5-6e Professionnelle

## À PARTIR DE 15-16 ANS

### 2e Lycée

#### Soudeur(euse) cordon d'angle

#### Le profil

Le soudeur/la soudeuse réalise et répare diverses pièces en trois dimensions telles que des escaliers, des rampes, des garde-corps, des cuves, etc. Il/elle est indispensable dans de nombreux secteurs industriels fabriquant des ensembles mécaniques (machines, véhicules) et métalliques (chaudronnerie, construction métallique) mais aussi dans la construction navale ou aéronautique.

Son travail consiste à transformer des tôles ou des profilés en pièces volumiques à partir des instructions données sur un plan.

Il/elle prépare tout d'abord les pièces à assembler : il/elle trace, découpe, plie. Ensuite, il/elle assemble les différentes parties en utilisant la technique appropriée (soudage, rivetage,...).

Il/elle travaille généralement en atelier ou sur chantier, debout ou dans une position adaptée au travail à effectuer. Il/elle doit obtenir des agréments officiels. Le métier de soudeur/soudeuse évolue constamment et peut s'exercer à l'étranger. L'expérience permettra au soudeur/à la soudeuse d'évoluer et de devenir chef-fe d'atelier, ou même contremaître de chantier.

#### Activités

- Connaître les caractéristiques des différents matériaux
- Lire un plan contenant des instructions d'exécution
- Tracer, découper, plier, cintrer, meuler, tarauder des tôles ou des profilés en métal
- Assembler les pièces préparées
- Identifier le procédé de soudage selon le travail à réaliser
- Entretenir son outillage
- Respecter les normes de sécurité

#### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e professionnelle, les élèves obtiennent le CE6P et CQ6 (Certificat d'études de 6P et Certificat de qualification de 6e).

#### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - métallurgie
  - entreprise de construction
  - etc.



## Soudeur(euse) cordon d'angle

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	3H	3H
Mathématiques	2H	0H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	0H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	11H	9H

### Option

	4e	5e - 6e
Technologie	1H	1H
Travaux pratiques	3H	5H
Total	15H	15H



# 4-5-6e Professionnelle

## À PARTIR DE 15-16 ANS

### 2e Lycée

## Carrossier(ière)

### Le profil

Le carrossier/la carrossière est en quelque sorte l'esthéticien/l'esthéticienne de l'automobile. Il/elle a un sens aigu du travail bien fait et remarque le moindre défaut d'une carrosserie même neuve !

Le métier comporte quatre aspects différents et complémentaires : le démontage/montage, la tôlerie, la préparation en vue de la peinture et la peinture. Son savoir-faire demande une grande dextérité et s'acquiert au fil du temps et de la pratique. Le métier de carrossier/carrossière est en évolution constante : les matériaux sont toujours plus légers, les peintures plus performantes, les outils et équipements plus pointus,...

Le carrossier/la carrossière doit bien connaître la réglementation en vigueur dans le domaine de l'automobile tant au niveau sécurité qu'environnemental. Il/elle travaille la plupart du temps debout dans un atelier où il/elle manipule régulièrement des machines bruyantes. Il/elle peut être amené-e à rencontrer des experts afin de déterminer les travaux à effectuer sur un véhicule.

### Activités

- Identifier et lister des dégâts
- Démontez et remonter les différents éléments de la carrosserie
- Réparer la carrosserie en utilisant la technique adéquate
- Assembler les éléments de carrosserie
- Préparer les surfaces en vue de la peinture
- Réaliser la mise en peinture
- Gérer les relations avec les experts, les clients et les assurances

### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e professionnelle, les élèves obtiennent le CE6P et CQ6 (Certificat d'études de 6P et Certificat de qualification de 6e).

### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - carrosserie
  - garage
  - etc.



## Carrossier(ière)

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	3H	3H
Mathématiques	2H	0H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	0H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	11H	9H

### Option

	4e	5e - 6e
Technologie	1H	1H
Travaux pratiques	3H	5H
Total	15H	15H



# 4-5-6e Professionnelle

## À PARTIR DE 15-16 ANS

### 2e Lycée

## Menuisier(ière) d'intérieur et d'extérieur

### Le profil

Le menuisier/la menuisière d'intérieur et d'extérieur travaille le bois et ses dérivés ainsi que le PVC et l'aluminium. Dans son atelier, il/elle conçoit et fabrique divers ouvrages en menuiserie. Ensuite, il/elle les place, les entretient et les répare.

Le métier de menuisier/menuisière d'intérieur et d'extérieur possède de nombreuses facettes : la menuiserie extérieure comme les châssis de fenêtres, les menuiseries intérieures comme les escaliers et les portes, mais aussi l'aménagement d'intérieur comme la fabrication et la pose de cuisines, de dressings sur mesure, de vérandas,...

Il/elle travaille pour un-e client-e ou pour d'autres menuisiers/menuisières.

Dans tous les cas, il/elle doit être capable d'utiliser l'ensemble du parc machines de son atelier, d'établir des devis sur base d'appels d'offres, de conclure des contrats et de tenir une comptabilité rigoureuse.

### Activités

- Concevoir des ouvrages en bois ou autres matériaux
- Elaborer les plans
- Effectuer les devis sur base des métrés
- Acheter les matières premières
- Fabriquer et/ou réparer des ouvrages
- Placer les ouvrages en bois ou autres matériaux
- Assurer le suivi des chantiers

### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e professionnelle, les élèves obtiennent le CE6P et CQ6 (Certificat d'études de 6P et Certificat de qualification de 6e).

### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - menuiserie
  - couvreur
  - construction
  - etc.



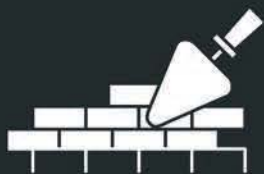
## Menuisier(ière) d'intérieur et d'extérieur

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	3H	3H
Mathématiques	2H	0H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	0H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	11H	9H

### Option

	4e	5e - 6e
Bois	1H	0H
Menuiserie	0H	1H
Travaux pratiques	3H	5H
Total	15H	15H



# 4-5-6e Professionnelle

## À PARTIR DE 15-16 ANS

### 2e Lycée

## Maçon(ne)

### Le profil

Le maçon/la maçonne effectue une partie des travaux de gros œuvre d'un bâtiment, dans le cadre d'une construction, d'une rénovation ou d'une transformation.

Après le terrassement et les fondations, il/elle réalise la maçonnerie sur base de plans. Il/elle utilise des matériaux pour la structure (briques, pierres, blocs, éléments préfabriqués) et d'autres matériaux pour l'isolation et l'étanchéité. Il/elle les assemble au moyen de mortiers, de ferrillages, de connecteurs et de colles. Lorsque l'ouvrage de maçonnerie est apparent, il/elle rejointoie. En hauteur, il/elle accède à son poste de travail grâce à un échafaudage et utilise des engins de levage pour monter les matériaux.

Il/elle travaille sous la direction d'un chef d'équipe au sein d'une équipe pluridisciplinaire. Il/elle utilise de nombreux équipements adaptés pour se protéger. Il/elle participe à des chantiers modestes ou colossaux, dans des petites, moyennes et grandes entreprises de construction.

### Activités

- Installer/désinstaller le chantier
- Implanter le bâtiment
- Réaliser le terrassement et les fondations
- Poser des systèmes d'égouttage et de drainage périphérique
- Exécuter la maçonnerie (y compris jointoyer)
- Intégrer des éléments dans la maçonnerie
- Étanchéfier des parois et placer l'isolation thermique
- Coffrer, ferrailer et bétonner des éléments simples (dalles, poutres, colonnes)

### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e professionnelle, les élèves obtiennent le CE6P et CQ6 (Certificat d'études de 6P et Certificat de qualification de 6e).

### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - entreprise en gros-œuvre
  - service de travaux communaux
  - etc.





## Maçon(ne)

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	3H	3H
Mathématiques	2H	0H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	0H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	11H	9H

### Option

	4e	5e - 6e
Construction	1H	1H
Travaux pratiques	3H	5H
Total	15H	15H

## 4-5-6e Professionnelle À PARTIR DE 15-16 ANS 2e Lycée

### Cuisinier(ière) de collectivité

#### Le profil

Le cuisinier/la cuisinière de collectivité a une solide formation de base en restauration et en préparation de menus de régimes variés et spécifiques.

Il/Elle a aussi une formation à l'encadrement et la gestion d'une équipe. Il/Elle est responsable de la sécurité alimentaire de sa cuisine et des risques encourus.

Le cuisinier/la cuisinière de collectivité prépare des repas à consommer directement ou refroidis, transportés et consommés ailleurs. Il/elle utilise du matériel spécifique. Il/elle maîtrise les différents modes de préparations adaptés au nombre de repas produit, de transport, de distribution, de conservation.

Il/elle reste informé-e de l'évolution de la législation sur la qualité prônée par l'AFSCA. Il/elle doit appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Les créneaux d'activités concernés sont les écoles, les administrations, les entreprises, les hôpitaux, les maisons de repos, les maisons de repos et de soins, les services de repas à domicile, le catering de transport,...

#### Activités

- Établir un planning de travail
- Réceptionner, vérifier et stocker les livraisons
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Exécuter les préparations
- Gérer la quantité des mets à réaliser
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Stocker les matières premières et les produits
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

#### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e professionnelle, les élèves obtiennent le CE6P et CQ6 (Certificat d'études de 6P et Certificat de qualification de 6e).

#### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - cuisine scolaire
  - maison de repos
  - etc.

## Cuisinier(ière) de collectivité

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	3H	3H
Mathématiques	2H	0H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	0H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
<b>Total</b>	<b>11H</b>	<b>9H</b>

### Option

	4e	5e - 6e
Travaux pratiques	4H	6H
<b>Total</b>	<b>15H</b>	<b>15H</b>



# 4-5-6e Professionnelle

## À PARTIR DE 15-16 ANS

### 2e Lycée

#### Aide familial(e)

#### Le profil

L'aide familial-e travaille dans un service d'aide aux familles, aux personnes malades, âgées, handicapées, ou à toute personne qui, pour des raisons de santé ou des raisons sociales, ne peut assurer les tâches du quotidien. Il/elle travaille au sein d'une équipe et est supervisé-e par un-e travailleur-se social-e.

Intervenant à domicile, il/elle contribue au maintien d'une certaine qualité de vie en permettant aux bénéficiaires de conserver, restaurer et développer leur autonomie. Ses prestations peuvent être ponctuelles ou régulières. Il/elle peut aussi travailler comme garde à domicile, de jour comme de nuit, pour une personne qui a besoin d'une présence continue ou travailler dans des maisons d'hébergements.

L'aide familial-e assure les tâches prévues dans le plan d'aide. Il s'agit des tâches relatives à la vie journalière, à l'hygiène, au confort, à la santé, à la prévention et à l'éducation, mais également des tâches visant au bien-être du bénéficiaire par un soutien relationnel et/ou par un accompagnement social.

#### Activités

- Etablir une relation appropriée avec les bénéficiaires, leur famille, l'entourage
- Aider à la vie journalière dans le respect du plan d'aide
- Assurer un rôle de prévention, de conseil et d'éducation
- Prodiguer un soutien relationnel et un accompagnement social
- Aider à l'accomplissement des activités liées à l'hygiène et à la santé
- Organiser son travail
- Communiquer
- Appliquer scrupuleusement les règles déontologiques liées au métier

#### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 6e professionnelle, les élèves obtiennent le CE6P et CQ6 (Certificat d'études de 6P et Certificat de qualification de 6e).

#### Et après...

- Je continue ma formation
- Je cherche un emploi
  - service d'aide aux familles
  - organismes d'action sociale
  - etc.



## Aide familial(e)

### Formation commune

	4e	5e - 6e
Français	3H	3H
Mathématiques	2H	0H
Langue moderne (Néerlandais ou Anglais)	2H	0H
Formation historique et géographique	2H	2H
Formation scientifique	2H	2H
Formation sociale et économique	0H	2H
Total	11H	9H

### Option

	4e	5e - 6e
Formation à la vie quotidienne	2H	
Alimentation et hygiène de vie	2H	
Éducation sociale et familiale		3H
Soins d'hygiène et confort		3H
Total	15H	15H

# 7E TECHNIQUE DE QUALIFICATION

**À partir de 18 ans**  
**Après la Terminale**

**Technicien(ne) en maintenance des systèmes automatisés industriels**

## Le profil

La formation de technicien(ne) en maintenance de systèmes automatisés industriels nécessite des connaissances en mécanique et électricité et la capacité à se représenter mentalement une installation.

Il faut également être...

- capable de s'adapter et de prendre des initiatives ; en effet, les entreprises recherchent des professionnels flexibles, disponibles et prêts à se remettre en question, pour mieux évoluer. Tapis rouge aux techniciens « maintenanciers », capables de s'adapter sans cesse, aussi bien à de nouveaux matériels qu'à de nouvelles pannes. Profil routinier, s'abstenir !
- dynamique;
- réactif;
- persévérant;
- capable de travailler en équipe.

Il faut avoir...

- le goût de la technique : les entreprises recherchent des professionnels ayant des connaissances techniques dans les disciplines suivantes : automatismes, mécanique, hydraulique, pneumatique, électricité industrielle. Place aux profils curieux, toujours en quête des dernières technologies et prêts à se maintenir en permanence à niveau ;
- le sens de la communication et de la responsabilité : en maintenance, être un as de la technique ne suffit pas. Savoir informer est aussi une priorité. Être capable d'écouter, de dialoguer et de convaincre sont des atouts précieux pour un futur « pro » de la maintenance;
- le souci du travail bien fait ;
- l'esprit d'analyse ;
- l'intérêt pour les langages informatiques ;
- le sens de la précision, de la qualité, de la minutie, du soin : dans cette option, riche par son aspect pluri-technologique, il faut à la fois être « spécialiste » et « polyvalent ».

## En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 7e Technique de Qualification, les élèves obtiennent le CQ7 (Certificat de qualification de 7e).

## Les débouchés

La formation de technicien(ne) en maintenance de systèmes automatisés industriels permet

- d'accéder aux études supérieures de type court en électromécanique et mécanique ;
- d'entrer directement dans la vie professionnelle.

# 7E TECHNIQUE DE QUALIFICATION

À partir de 18 ans  
 Après la Terminale

**Technicien(ne) en maintenance des systèmes automatisés industriels**

## Conditions d'accès

Avoir réussi une:

- 7P Complémentaire en maintenance d'équipement technique
- 6TQ Electricien automatique/Electricienne automatique
- 6TTR Scientifique industrielle : électromécanique
- 6TQ Mécanicien automatique/Mécanicienne automatique
- 6TQ Technicien/Technicienne en électronique

## Formation commune

Français	2H
Langue moderne - Anglais	2H
<b>Total</b>	<b>4H</b>

## Option

Analyse des mécanismes	4H
Automatismes et régulation	3H
Électromécanique	4H
<b>Total</b>	<b>15H</b>



# 7E PROFESSIONNELLE

À partir de 18 ans  
 Après la Terminale

## Traiteur-Organisateur(trice) de Banquets et de Réceptions

### Le métier

Il/elle fournit aux particuliers, entreprises et/ou institutions des prestations diversifiées qui reprennent l'ensemble de la production jusqu'au service final, pour des circonstances diverses.

Il/elle propose des repas chauds ou froids, organise des banquets de tout type, pour quelques personnes ou un plus grand nombre. Il/elle organise les réceptions dans les moindres détails et sait faire face aux imprévus. Il/elle a le sens commercial et sait négocier. A la demande du client, il/elle peut se rendre à domicile.

Ses activités sont diversifiées. A côté de la restauration et du service, il/elle peut également prendre en charge la vaisselle, le mobilier, le linge, la décoration,... Il/elle engage et gère le personnel de cuisine et de salle en fonction des événements à organiser.

Toujours soucieux de la qualité, il/elle veille à appliquer les normes de sécurité alimentaire. Avec les nouvelles tendances, il/elle doit sans cesse s'adapter pour répondre aux besoins de ses clients.

### Conditions d'accès

- Avoir réussi une 6e Technique « Hôtelier(ière)-Restaurateur(trice) »
- Avoir réussi au préalable une 6P:
  - Cuisinier(ière) de collectivité
  - Boucher(ère)-Charcutier(ière)
  - Boulanger(ère)-Pâtissier(ière)

### En fin de parcours, tu obtiens:

- A l'issue de cette 7e professionnelle, les élèves obtiennent le CESS, le CQ7 (Certificat de qualification de 7e) et le diplôme de gestion.

### Les débouchés

- Industries agroalimentaires
- Grandes surfaces
- Grande distribution
- Entreprises de restauration collective
- Entreprises artisanales
- Indépendant(e)...





# 7E PROFESSIONNELLE

À partir de 18 ans  
 Après la Terminale

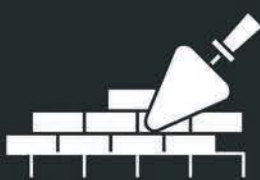
Traiteur-Organisateur(trice) de Banquets et de Réceptions

## Formation commune

Français	4H
Formation scientifique	2H
Formation sociale et économique	2H
Total	8H

## Option

Gestion	4H
T.P. Art culinaire	3H
Total	15H



# 7E PROFESSIONNELLE

À partir de 18 ans  
 Après la Terminale

**Ouvrier(ière) en rénovation, restauration et conservation du bâtiment**

## Le métier

La formation t'apprendra à :

- mettre en état un ouvrage ou une partie d'un ouvrage ;
- analyser un ouvrage du gros œuvre et préparer l'organisation de son exécution ;
- réparer et restaurer les anciennes maçonneries ;
- nettoyer, déjoindre, rejointoyer et étanchéiser les façades ;
- conserver et reconstruire des ouvrages en pierre de taille ;
- exécuter les travaux de percement d'une baie ;
- remplacer, renforcer les poutres d'un plancher ;
- créer un nouveau plancher ;
- renforcer ou modifier le niveau d'un plancher ;
- percer une ouverture dans un plancher ;
- adosser de petits ouvrages neufs contre une structure ancienne ;
- réparer des façades enduites.

## Conditions d'accès

Accès à cette 7e :

Avoir terminé avec fruit une 6e année (et obtenu le certificat de qualification) dans l'une des options de base groupées suivantes :

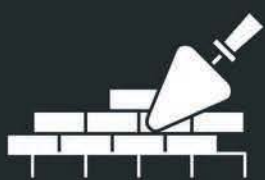
- 6P Maçon(ne)
- 6P Menuisier(ère)
- 6P Plafonneur(se)-cimentier(ère)
- 6TQ Technicien(ne) en construction et travaux publics

## En fin de parcours, tu obtiens :

- A l'issue de cette 7e professionnelle, les élèves obtiennent le CESS et le CQ7 (Certificat de qualification de 7e)

## Les débouchés

- Entreprise de rénovation
- Entreprises d'entretien de bâtiments anciens
- Entreprises de construction de maisons et de bâtiments divers
- Entreprises de ravalement



# 7E PROFESSIONNELLE

## À partir de 18 ans

## Après la Terminale

Ouvrier(ière) en rénovation, restauration et conservation du bâtiment

### Formation commune

Français	4H
Formation scientifique	2H
Formation sociale et économique	2H
<b>Total</b>	<b>8H</b>

### Option

Cours techniques	2H
Travaux pratiques	5H
<b>Total</b>	<b>15H</b>



# 7E PROFESSIONNELLE

À partir de 18 ans  
 Après la Terminale

## Carrossier(ière) spécialisé(e)

### Le métier

La formation t'apprendra à :

- poser un diagnostic des dégâts de tôlerie et rédiger un devis ;
- assurer la maintenance de premier niveau ;
- démonter/(re)monter des éléments mécaniques, électriques, électroniques, de carrosserie, d'isolation, d'étanchéité,...
- fabriquer ou réparer des pièces de tôlerie (carrosserie) dans des matériaux usuels ;
- redresser, débosser et remettre en état les éléments de carrosserie ;
- assembler par soudage, par boulonnage, par collage ;
- poncer, dépolir ou mater les parties à peindre et avoisinantes ;
- préparer des surfaces à peindre ;
- appliquer les techniques relatives à la « colorimétrie » ;
- appliquer les enduits nécessaires, les peintures de préparation et de finition ;
- évaluer la qualité du travail et réaliser les retouches.

### Conditions d'accès

Accès à cette 7e :

Avoir terminé avec fruit une 6e année (et obtenu le certificat de qualification) dans l'option de base groupées :

- Carrossier(ère)

### En fin de parcours, tu obtiens :

- A l'issue de cette 7e professionnelle, les élèves obtiennent le CESS et le CQ7 (Certificat de qualification de 7e)

### Les débouchés

- Ateliers de carrosserie
- Ateliers de débosselage
- Centre de réparation de véhicules
- etc.



# 7E PROFESSIONNELLE

## À partir de 18 ans

## Après la Terminale

Carrossier(ière) spécialisé(e)

### Formation commune

Français	4H
Formation scientifique	2H
Formation sociale et économique	2H
<b>Total</b>	<b>8H</b>

### Option

Technologie	2H
Travaux pratiques	5H
<b>Total</b>	<b>15H</b>

# Article 45

Les formations visées par l'article 45 du décret « Missions » sont organisées au niveau des 2ème et 3ème degrés de l'enseignement professionnel.

Cette formation est dispensée par le CEFA dans un établissement scolaire à raison de 600 périodes de 50 minutes au moins par an, réparties sur 20 semaines au moins et comprend aussi, obligatoirement, au moins 600 heures d'activité de formation par le travail en entreprise par an, réparties sur 20 semaines au moins.

L'année de formation peut se dérouler conformément au calendrier scolaire ou être organisée selon d'autres modalités. La formation peut être organisée en modules de formation.

Les élèves mineurs sont tenus de suivre une formation générale.



# AUXILIAIRE DE MAGASIN

## À PARTIR DE 15-16 ans

 2e Lycée

### Formation commune

Français (Formation générale)	3H
Mathématiques (Formation générale)	3H
Sciences humaines (Formation générale)	2H
Total	8H

### Option

Étalage promotion des marchandises	2H
T.P. Étalage	2h
Vente	1H
T.P. Vente	2H
Total	15H



# PREMIER(IÈRE) COMMIS(E) DE CUISINE

## À PARTIR DE 15-16 ans

 2e Lycée

### Formation commune

Français (Formation générale)	3H
Mathématiques (Formation générale)	3H
Sciences humaines (Formation générale)	2H
Total	8H

### Option

T.P. Cuisine de restauration	5H
Technologie de la cuisine	2H
Total	15H





# JARDINIER(IÈRE) D'ENTRETIEN

## À PARTIR DE 15-16 ans

 2<sup>e</sup> Lycée

### Formation commune

Français (Formation générale)	3H
Mathématiques (Formation générale)	3H
Sciences humaines (Formation générale)	2H
Total	8H

### Option

T.P. Horticulture	5H
Cours techniques	2H
Total	15H



# Jardinier(nière) d'aménagement Après Jardinier(nière) d'entretien

## Formation commune

Français (Formation générale)	3H
Mathématiques (Formation générale)	3H
Sciences humaines (Formation générale)	2H
Total	8H

## Option

T.P. Horticulture	5H
Horticulture-aménagement des jardins	2H
Total	15H