

Chiraz,
Agent de
stérilisation



Hygiène Stérilisation

Vous êtes **dynamique, rigoureux et soigneux.**

Vous avez des **capacités d'adaptation** et vous appréciez le **travail en équipe**. Vous avez un **bon relationnel** et le sens du contact.

A terme, vous souhaitez prendre des responsabilités

Le chef d'équipe titulaire d'un **Bac Pro Hygiène Propreté Stérilisation** coordonne et anime l'équipe d'agents, il assure la gestion de l'ensemble des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux. Il établit les protocoles d'entretien dans les milieux sensibles (blocs opératoires, aérospatiale, microélectronique). Enfin, il conduit les équipes dans les secteurs de la propreté et de l'hygiène.

Unité Localisée d'Inclusion Scolaire

Dispositif permettant la scolarisation des élèves handicapés (MDPH)

Laura,
Fleuriste



Fleuriste

Vous possédez un **sens artistique**, et savez associer les couleurs.

Au cœur des événements heureux et malheureux vous faites preuve de **qualités humaines**.

Vous êtes **patient, minutieux** et ne craignez ni le froid ni la station debout.

En **CAP fleuriste**, vous apprendrez les techniques d'art floral - pour confectionner des bouquets et des compositions, la botanique, et la vente.

Pour continuer à vous former, vous pourrez poursuivre en **Brevet Professionnel Fleuriste**.

Restauration

Vous êtes **polyvalent, rigoureux et soigneux, dynamique, courtois**.

Résistant physiquement vous ne craignez pas de travailler debout. **Poli, et sociable**, vous appréciez le contact avec les clients.



Daniela,
Agent de
collectivité

Avec un **CAP Production et service en restaurations** (rapide, collectivité, cafeteria), vous prendrez en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation, la distribution et la vente des repas. Vous travaillez dans des établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, de restauration collective, ou bien des entreprises de fabrication de plateaux repas.

Classe de 3ème

Prépa-Métiers

Pour des élèves motivés par des formations professionnelles dès après la classe de **4ème**

Un projet Une formation Un lycée



Après la classe de 3^{ème}, vous voulez du concret dans vos études!

L'enseignement professionnel représente environ la moitié de la formation avec des **cours en atelier** ou en **salle spécialisée**. Des applications concrètes avec les restaurants d'application **Le Melba** et **Le Brecq**, la boutique **La Cagne à sucre** pour les plats à emporter et **Les Agapanthes** pour les fleurs.

La Formation professionnelle, c'est

- 32 heures de cours par semaine
 - 36 semaines de cours par an :
 - Enseignement professionnel
 - Enseignement général
- Anglais obligatoire
LV2 en Bac

Lycée Professionnel AUGUSTE ESCOFFIER

Chemin du Brecq – 06800 Cagnes sur Mer
☎ 04.92.13.48.80 ✉ ce.061635v@ac-nice.fr
www.lp-escoffier.education



Wallid,
Vendeur



Commerce

Vous êtes **souriant, aimable,** possédez une **bonne élocution et excellente présentation.**

Vous avez un **bon relationnel** et une grande **capacité d'écoute** pour cerner efficacement les besoins du client.

Sédentaire ou itinérant, le commercial est le lien indispensable entre une entreprise et sa clientèle. Il accueille, écoute, conseille, décroche des contrats, traite les réclamations : après la 2nde de détermination **M.R.C. (Métiers de la Relation Client)** le **Bac pro Accueil, le Bac pro Métiers du Commerce et de la Vente** est pour vous.

Le **Cap Equipier polyvalent du Commerce** propose une formation plus courte en deux ans.

Formation en entreprise

De **14 semaines** en CAP (sur 2 ans) à **22 semaines** en BAC Professionnel (sur 3 ans), obligatoires pour la délivrance du diplôme.



Cuisine

Service en salle

Vous aimez **cuisiner** et vous êtes **créatif** **Méthodique et organisé**, vous êtes capable de **rapidité d'exécution**, et avez une **très bonne condition physique**

Vous êtes **dynamique** et aimez les **relations humaines**

Vous êtes **mobile** et **adaptable**. Vous souhaitez travailler dans un environnement stimulant : les métiers du service sont fait

Après une 2nde de détermination **M.H.R. (Métiers de l'Hôtellerie -Restauration)** :

Avec le **Bac Pro Cuisine**, vous élaborez les menus et les confectionnez. Vous serez en mesure de cuisiner aussi bien des entrées, des plats et des desserts. Le travail du cuisinier peut-être très différent selon qu'il exerce dans la restauration de luxe ou dans une brasserie. Vous pouvez aussi travailler à l'international.

Maître d'hôtel, chef de rang, serveur... Dans un restaurant, vous accueillez, conseillez et servez la clientèle. Vous préparez votre salle de restaurant pour en faire un lieu accueillant.

Le **Bac pro Commercialisation et Services en Restauration** en 3 ans vous forment à ces métiers.

En **deux ans**, le **Cap Cuisine** permet de devenir un bon exécutant qui maîtrise les bases indispensables de la cuisine et le **Cap Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**, lui, de travailler au contact de la clientèle.

Manon,
Pâtissier



Boulangerie / Pâtisserie

Vous êtes **méticuleux et créatif**

La **rigueur** et la **précision** sont indispensables Une **bonne condition physique** est requise.

Faisant preuve de **minutie** et de **patience** vous serez capable de réaliser de petits décors ou de fins ornements disposés sur de fragiles préparations.

Votre formation de **Bac Pro boulangerie-pâtisserie** en 3 ans ou de **Cap Pâtissier** en 2 ans vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations afin de répondre aux attentes et aux goûts d'une clientèle variée.

Le **Cap Chocolatier** propose un formation à part entière ou possibilité de spécialisation pour toutes réalisations autour du chocolat.

Vous voulez aller à l'étranger

En Baccalauréats professionnels, les **projets Européens** vous permettent de réaliser des stages dans différents pays européens.