

Bienvenue au Lycée Rainier III !

Présentation de l'établissement
et de ses formations.

LYCÉE RAINIER
III



Sommaire



L'orientation après la troisième

Intégrer le Lycée Rainier III

Suivre un cursus au Lycée Rainier III

Choisir sa voie au Lycée Rainier III

Après le Lycée Rainier III

L'orientation après la 3^{ème} au Lycée Rainier III

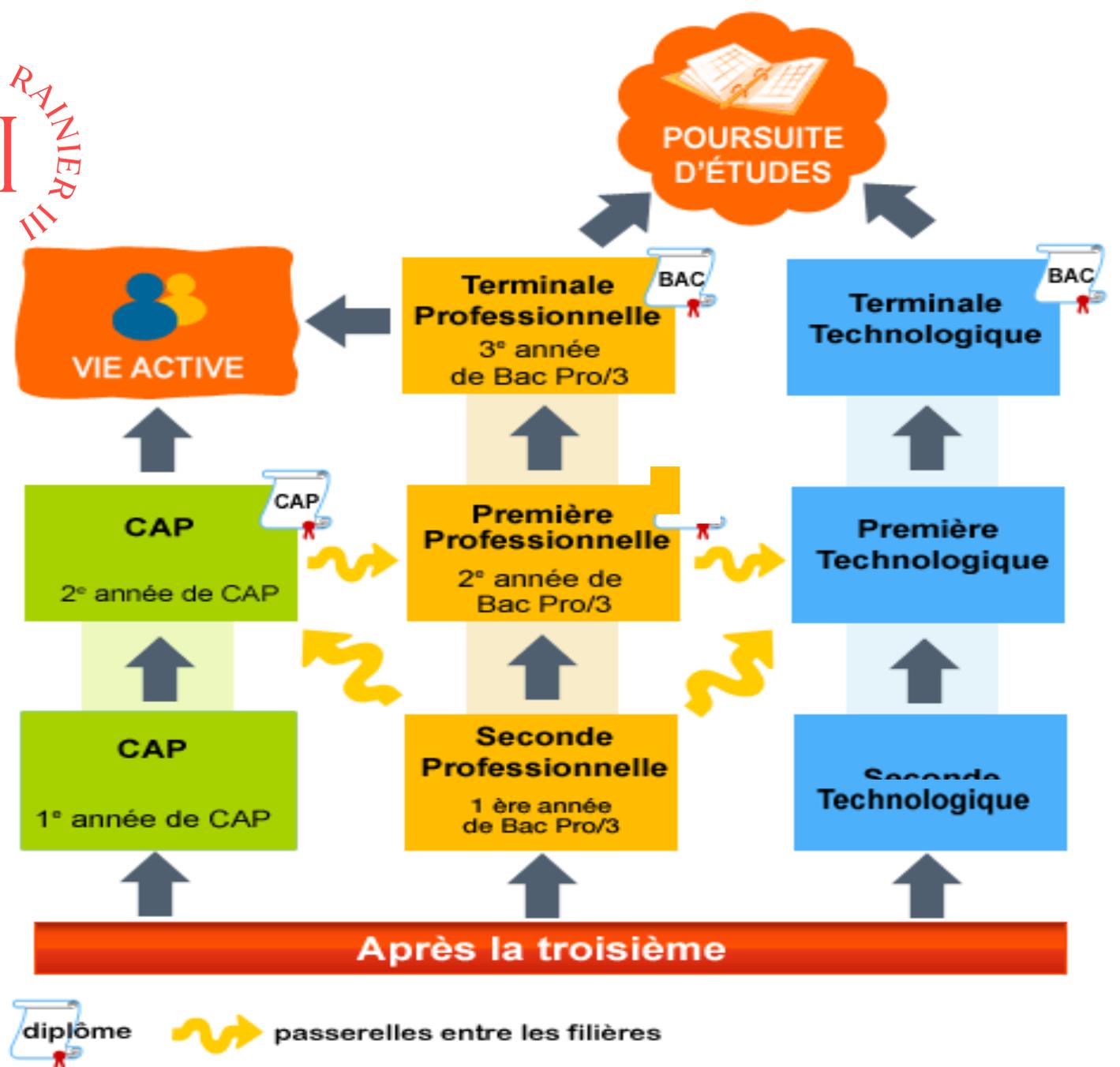


Schéma des formations au Lycée Rainier III

POURSUITE D'ÉTUDES APRÈS BTS OU INSERTION PROFESSIONNELLE

BTS2 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION
Management d'unité de restauration

BTS2 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION
Management d'unité de production culinaire

BTS2 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION
Management d'unité d'hébergement

BTS 1 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Mise À Niveau en Hôtellerie-restauration

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL ou BACCALAURÉATS TECHNOLOGIQUES HORS LTHM

POURSUITE D'ÉTUDES APRÈS LE CAP, APRÈS LE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL OU INSERTION PROFESSIONNELLE

Baccalauréat professionnel Métiers du Commerce et de la Vente (MCV) option A Animation et gestion de l'espace commercial

Term. professionnelle MCV option A Animation et gestion de l'espace commercial

1^{ère} professionnelle MCV option A Animation et gestion de l'espace commercial

2^{de} professionnelle

Métiers de la Relation aux Clients (MRC)

Baccalauréat professionnel Métiers de l'Accueil (MA)

Term. professionnelle Métiers de l'Accueil

1^{ère} professionnelle Métiers de l'Accueil

Baccalauréat professionnel Assistance à la Gestion des ORganisations et de leurs Activités (AGOrA)

Term. professionnelle AGOrA

1^{ère} professionnelle AGOrA

2^{de} professionnelle AGOrA

Baccalauréat professionnel Maintenance des Systèmes de Production Connectés (MSPC)

Term. professionnelle MSPC

1^{ère} professionnelle MSPC

2^{de} professionnelle MSPC

Baccalauréat professionnel Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)

Term. professionnelle MELEC

1^{ère} professionnelle MELEC

2^{de} professionnelle MELEC

CAP Production et Service en Restaurations (PSR)

2^{ème} année CAP PSR

1^{ère} année CAP PSR

Baccalauréat professionnel Cuisine

Term. professionnelle CUISINE

1^{ère} professionnelle CUISINE

2^{de} professionnelle

Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (MHR)

Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

Term. professionnelle CSR

1^{ère} professionnelle CSR

Baccalauréat Technologique

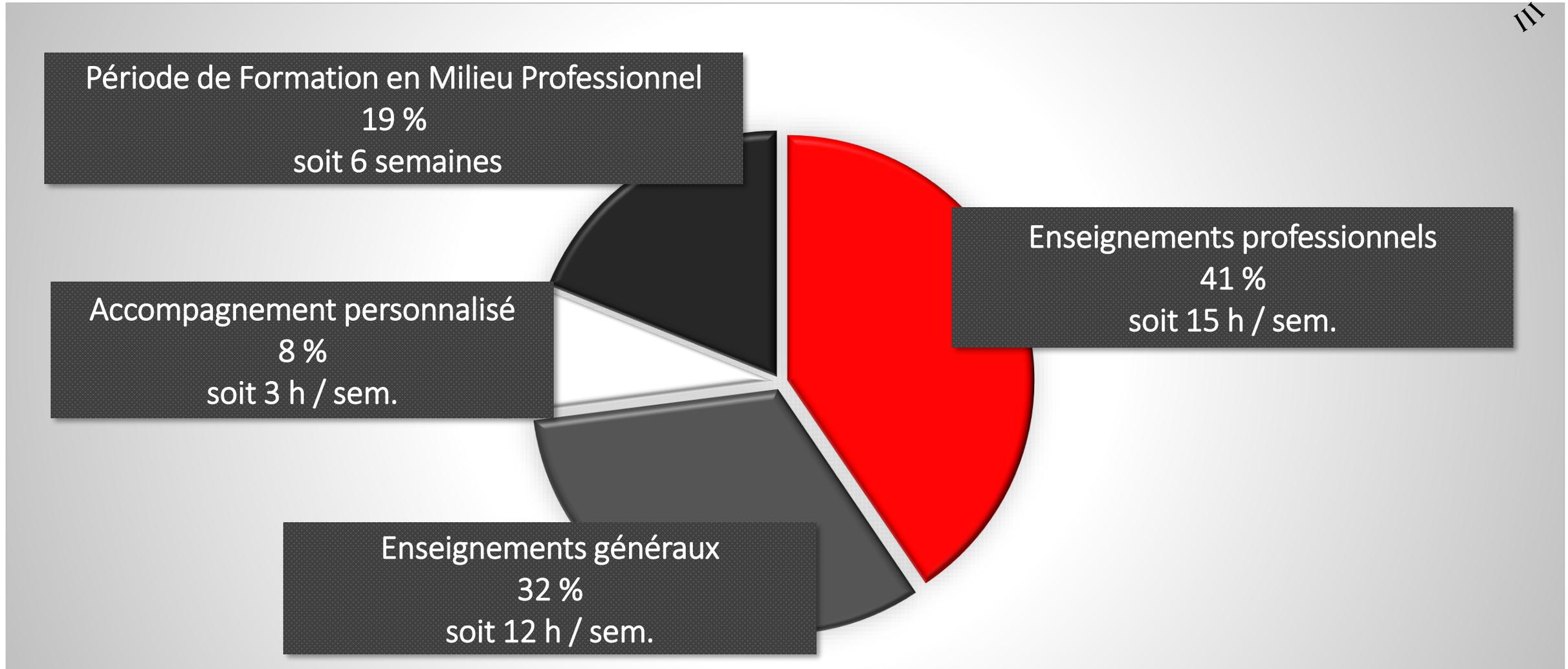
Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)

Term. Technologique STHR

1^{ère} Technologique STHR

2^{de} Technologique STHR

Répartition horaire en classe de Seconde



De nouvelles matières : l'enseignement professionnel



Le chef d'œuvre



La Prévention
Santé
Environnement

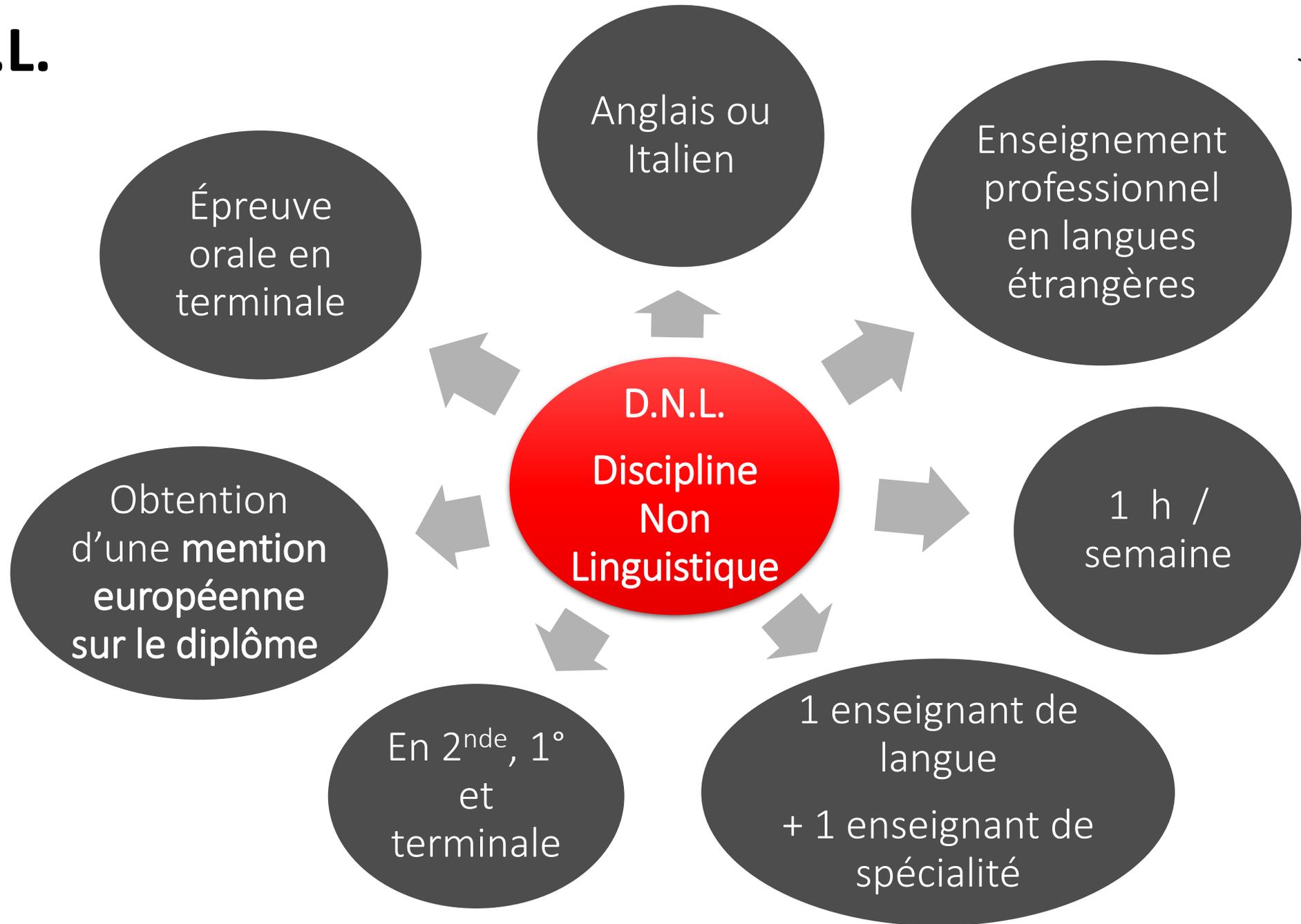


La co-intervention



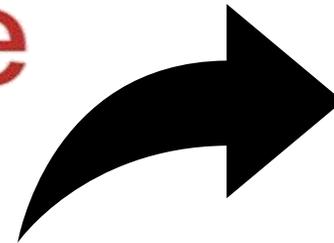
L'Économie / Droit
ou
L'Économie / Gestion

La D.N.L.



Les qualités recherchées pour intégrer le Lycée Rainier III

Dynamisme
Aisance relationnelle
Travail
Tenue professionnelle
Esprit d'équipe
Sens des responsabilités
Autonomie
Organisation
Rigueur





Choisir le Lycée Rainier III, choisir sa voie, la voie de la réussite !

[Voir le clip – 30s](#)

Réalisé avant la crise COVID-19. Continuons de respecter les gestes barrières, portons un masque lorsque cela est nécessaire.

Le Lycée Rainier III propose 3 secteurs de formation :

- génie industriel,
- tertiaire,
- hôtelier.



LYCÉE RAINIER III

Le secteur Génie Industriel : 2 diplômes

- Le baccalauréat professionnel Maintenance des Systèmes de Production Connectés (MSPC)
- Le baccalauréat professionnel Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)

Le bac pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés



Le bac pro Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés





LYCÉE RAINIER III



Le secteur tertiaire : 3 diplômes

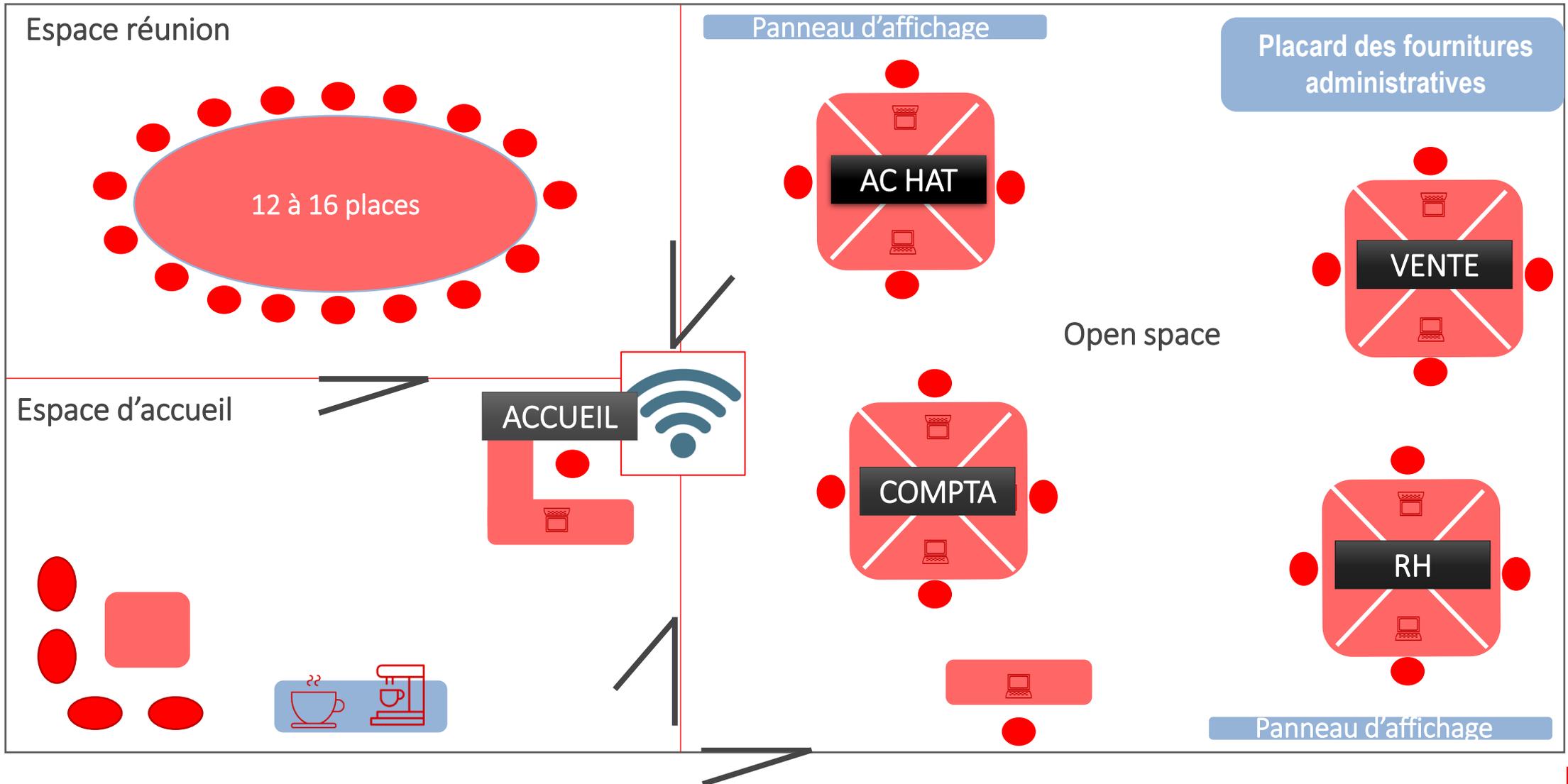
- Le baccalauréat professionnel Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités (AGOrA)
- Le baccalauréat professionnel Métiers du Commerce et de la Vente (MCV)
- Le baccalauréat professionnel Métiers de l'Accueil (MA)

Le Bac Pro AGOrA (Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités)



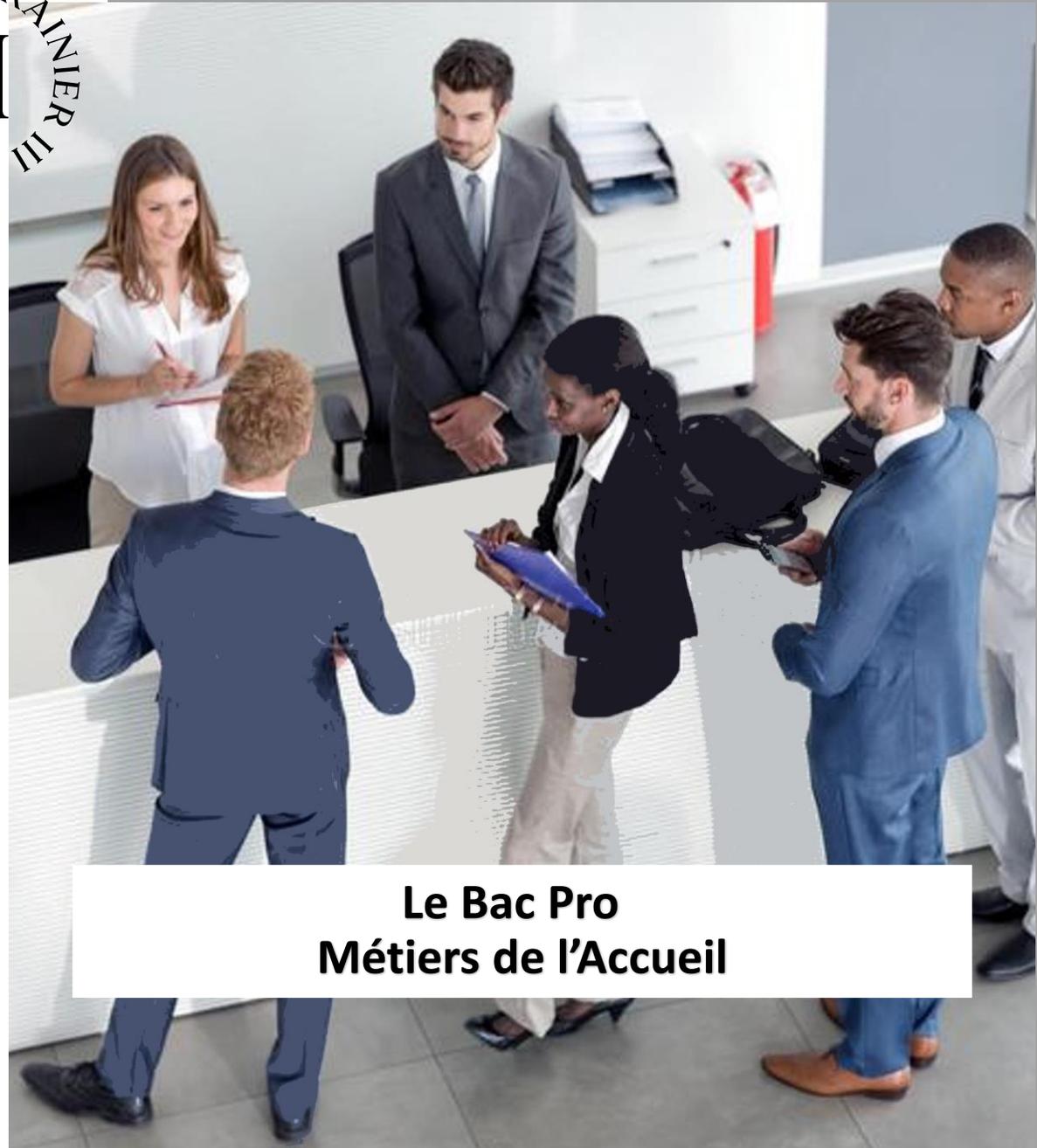
Bac Pro AGorA

Espace professionnel – simulateur de gestion





**Le Bac Pro
Métiers du Commerce et de la Vente**



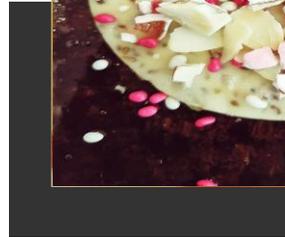
**Le Bac Pro
Métiers de l'Accueil**



Le secteur hôtelier : 5 diplômes

- Le CAP Production et Service en Restaurations
- Le baccalauréat professionnel Cuisine
- Le baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (CSR)
- Le baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)
- Le BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

Le CAP Production et Service en Restaurations





**Le Bac Pro
Commercialisation et Services en restauration**

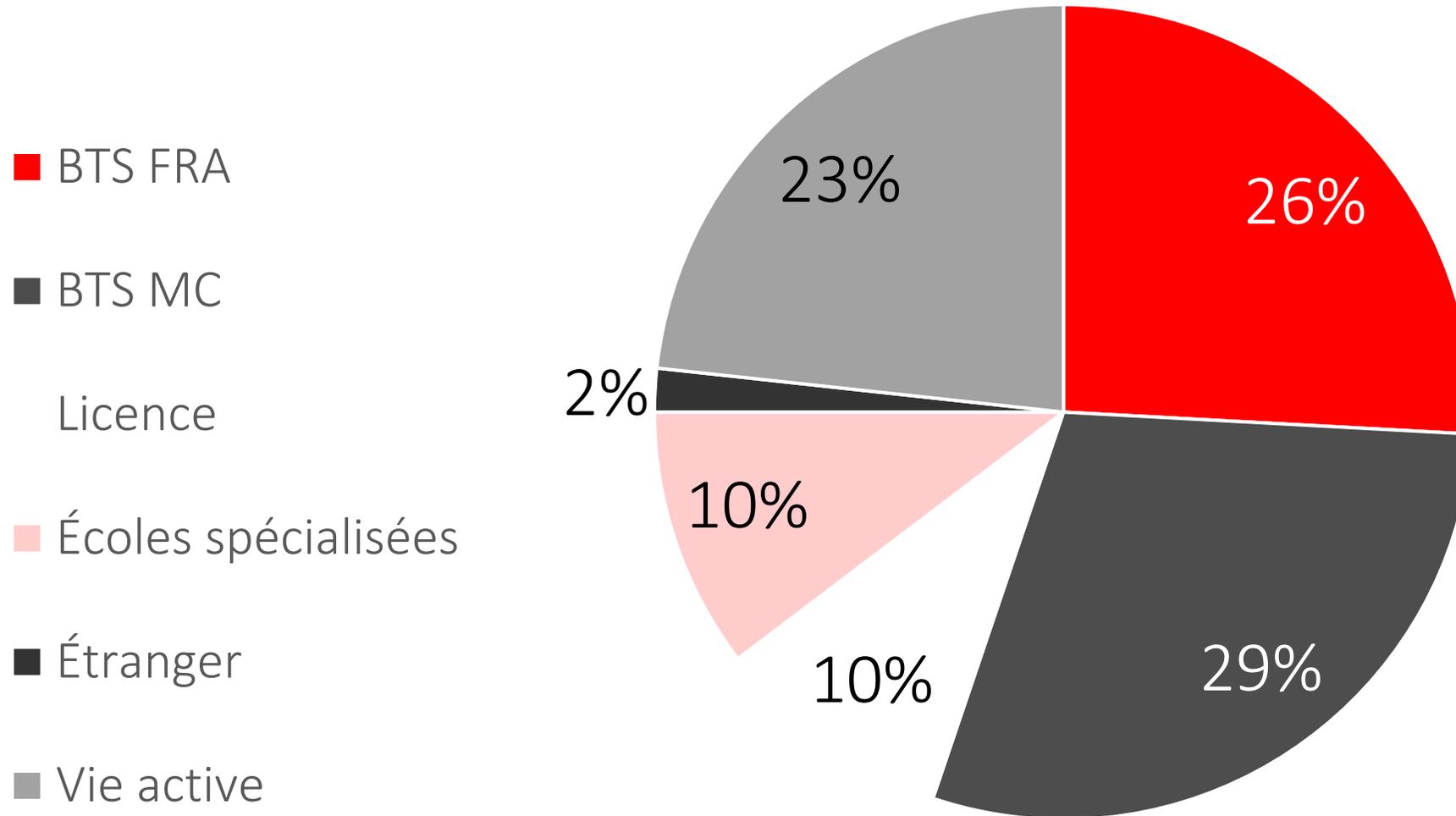


**Le Bac Pro
Cuisine**



**Bac technologique
Sciences et Technologies de l'Hôtellerie
et de la Restauration**

Statistiques affectation 2020-2021



Quelle est la voie qui m'intéresse, qui est faite pour moi au Lycée Rainier III ?

Les conseillers d'orientation et l'équipe
du Lycée Rainier III vous invitent à venir
les rencontrer pour en discuter.



Le calendrier de nos futures rencontres



Journée Portes
ouvertes
A venir

Tout au long du mois
d'avril, participez à
des sessions
d'immersion pour
les personnes
intéressées.



Rencontres avec les
conseillers
d'orientation et les
professeurs
principaux tout au
long de l'année pour
choisir votre voie !

Interventions
dans vos
établissements



**Merci de
votre
attention.**



Lien Vidéo visite du
Lycée Rainier III

