

Bienvenue au Lycée Rainier III !

Présentation de l'établissement
et de ses formations.



LE LYCEE RAINIER III EN CHIFFRES

- ▶ 490 élèves et étudiants
- ▶ 32 Classes
- ▶ 102 professeurs
- ▶ 3 CPE
- ▶ 7 examens préparés : CFG-DNB-CAP-BAC PRO-BAC TECHNO-BTS-DCG
- ▶ La SEGPA
- ▶ Le dispositif ULIS
- ▶ 3 domaines : TERTIAIRE-HOTELIER-INDUSTRIEL
- ▶ 2 Sections Européennes : Anglais et Italien
- ▶ 10 étages au dessus du rdc et 4 étages en dessous
- ▶ 1 Restaurant d'Application, 3 Cuisines, 1 Pâtisserie, 1 Boutique, 1 Poste d'accueil, de nombreux open spaces, 3 Ateliers Industriels, 1 Gymnase, 1 Auditorium

Sommaire

Le LR3 et ses voies

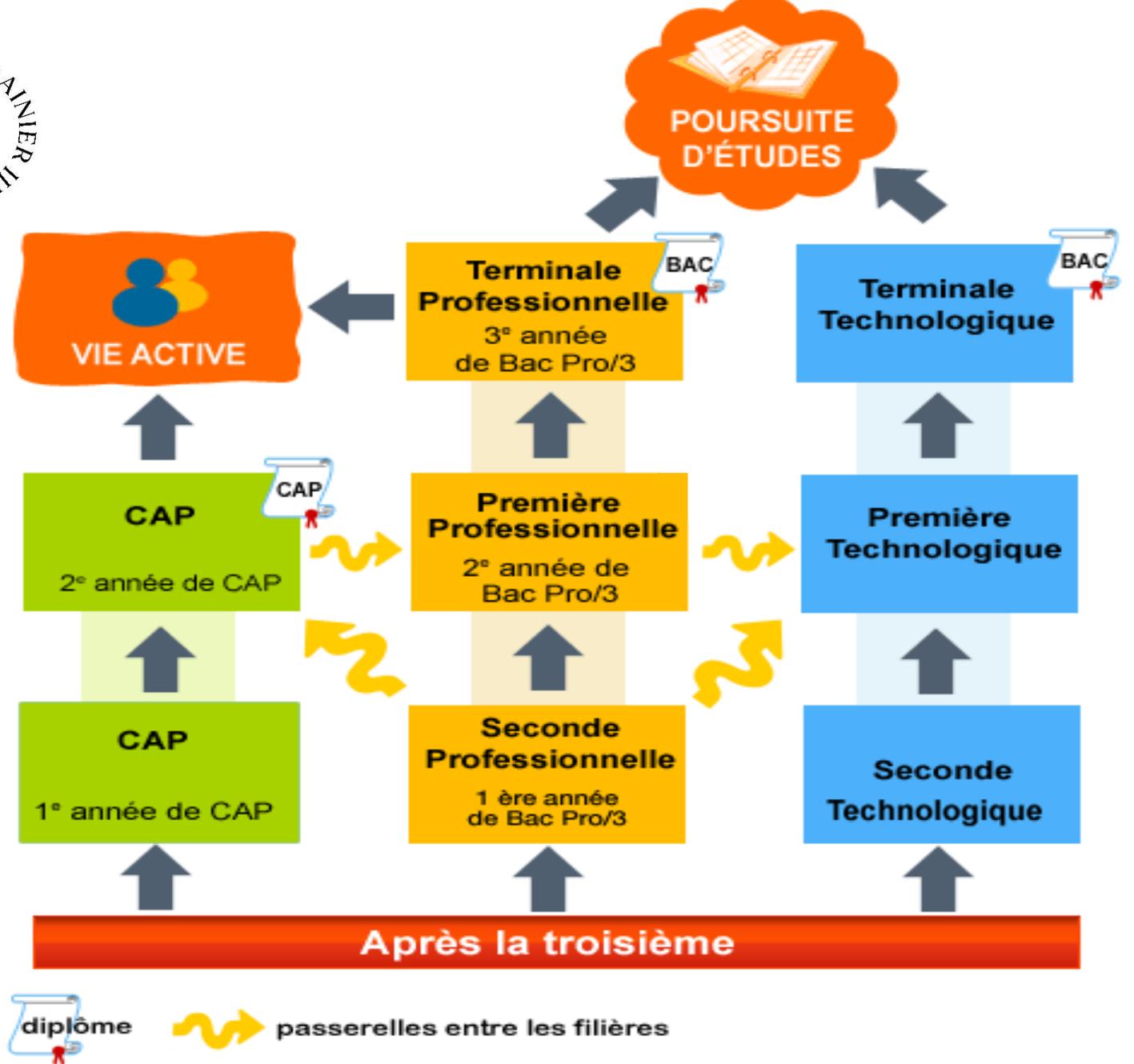
Suivre un cursus au LR3

Intégrer le LR3

Choisir sa voie au LR3

Après le LR3

L'orientation après la 3^{ème} au LR3



Formations du Lycée Rainier III



Diplôme de
comptabilité
et de gestion

BTS
Comptabilité
et gestion

BTS Support à
l'action
managériale

BTS Management
en hôtellerie-
restauration
(options A, B, C)

BAC
+3

BAC
+2

BAC PRO
Assistance à la
gestion des
organisations
et de leurs
activités

BAC PRO
Métiers de
l'accueil

BAC PRO
Métiers du
commerce et
de la vente
option A

BAC PRO
Maintenance
des systèmes
de production
connectés

BAC PRO
Métiers de
l'électricité et
de ses
environnements
connectés

BAC PRO
Cuisine

BAC PRO
Commerciali-
sation et
services en
restauration

BAC TECHNO
Sciences et
technologies
de
l'hôtellerie
et de la
restauration

BAC

Domaine Tertiaire

Domaine Industriel

CAP
Production et service
en restaurations

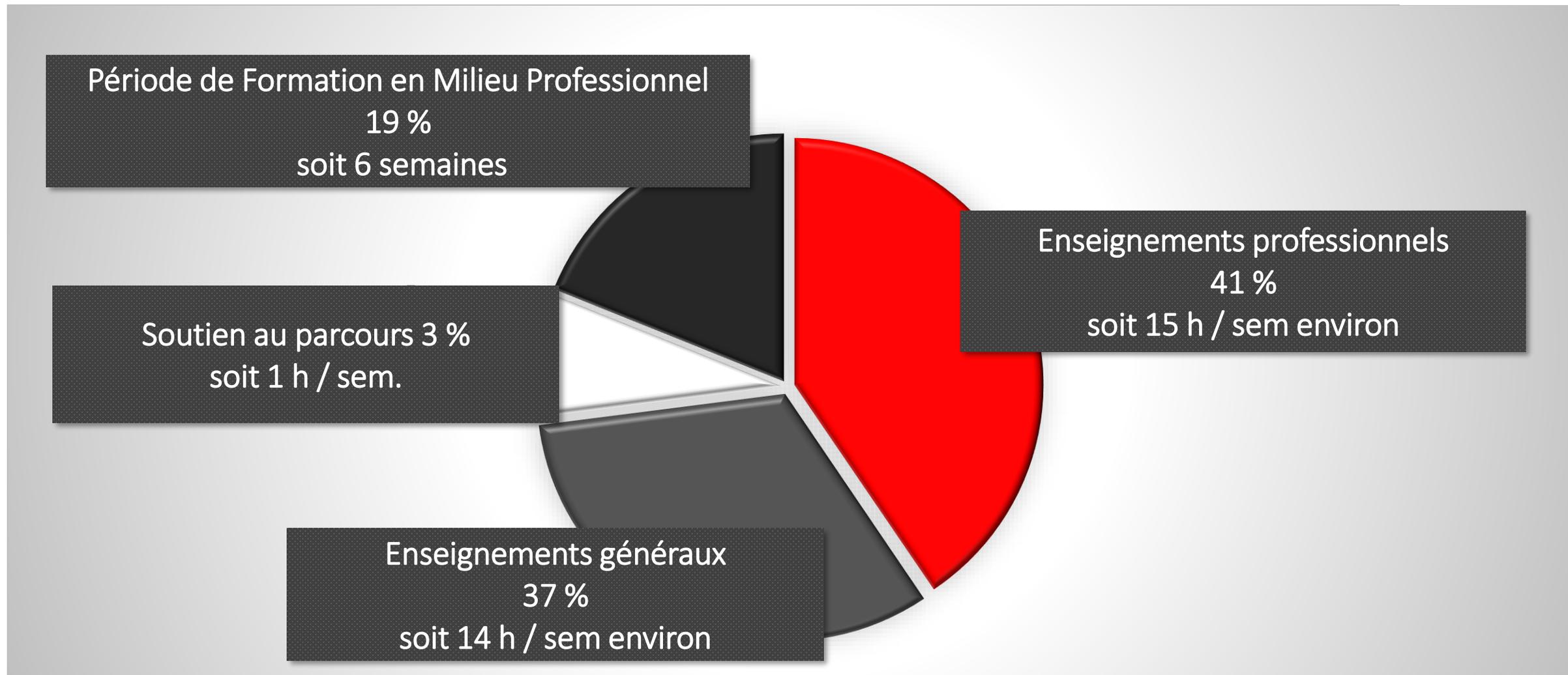
*Domaine Hôtellerie-
restauration*

CAP

Certificat de Formation Générale/
Diplôme National du Brevet
(6^{ème} à 3^{ème} SEGPA)

3^{ème}

Répartition horaire annuelle en classe de Seconde professionnelle

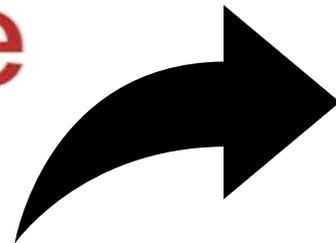


De nouvelles matières : l'enseignement professionnel



Les qualités recherchées pour intégrer le LR3

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





Choisir le LR3, choisir sa voie, la voie de la réussite !

Le LR3 propose 3 domaines de formation :

- hôtelier,
- industriel,
- tertiaire.



Le domaine hôtelier

Un CAP, deux baccalauréats professionnels, un baccalauréat technologique et un BTS



CAP

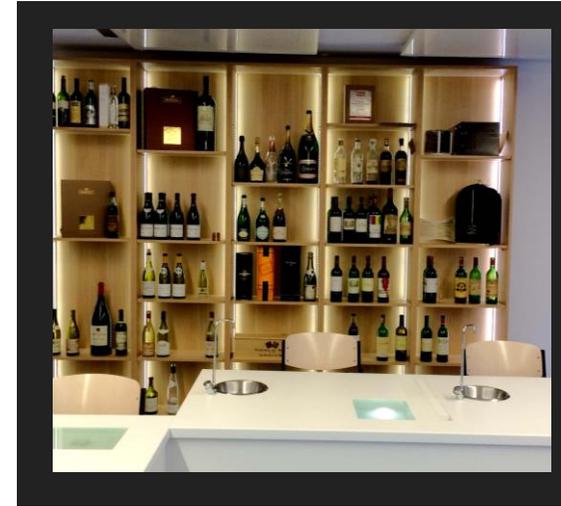
**Production et Service
en Restaurations**

Les cours de cuisine et de service sont dispensés dans les cuisines, en atelier et dans la salle de restaurant du Cordon d'Or.



Bac professionnel

Cuisine



Bac professionnel

**Commercialisation et
Services en
restauration**

Le baccalauréat technologique permet la poursuite d'études en BTS Management en Hôtellerie Restauration.



Bac technologique

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

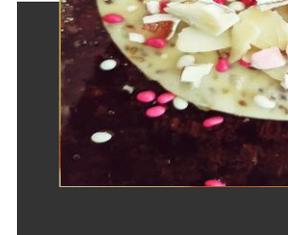
Le CAP Production et Service en Restaurations

Le titulaire du CAP PSR peut :

- prendre en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation, la distribution et la vente des repas ;
- travailler dans des établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, de restauration collective, des snacks, des cafétérias ou bien des entreprises de fabrication de plateaux repas conditionnés.

Les métiers accessibles après cette formation sont :

- employé(e) qualifié(e) de restauration,
- équipier(ère) responsable,
- responsable de zone,
- adjoint(e) au responsable.
- sous certaines conditions envisager de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou avec un excellent dossier en bac pro Commercialisation et services en restauration.



Le bac pro Cuisine et le bac pro CSR



Le titulaire du **bac pro Cuisine** exerce son métier dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Il prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il élabore des menus.



Ce bac pro prépare aux métiers de :

- cuisinier(ère), commis(e) de cuisine,
- chef de cuisine,
- gérant(e) de restauration collective.



Le titulaire du **bac pro Commercialisation et services en restauration** exerce ses fonctions dans le secteur de l'hôtellerie, restauration ou tourisme. Dans un restaurant, il accueille, conseille la clientèle. Il prépare sa salle pour en faire un lieu accueillant.



Ce bac pro prépare aux métiers de :

- maître d'hôtel,
- chef de rang,
- barman, sommelier(ère),
- serveur(euse).

Le bac techno STHR et le BTS MHR



Le baccalauréat technologique STHR s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

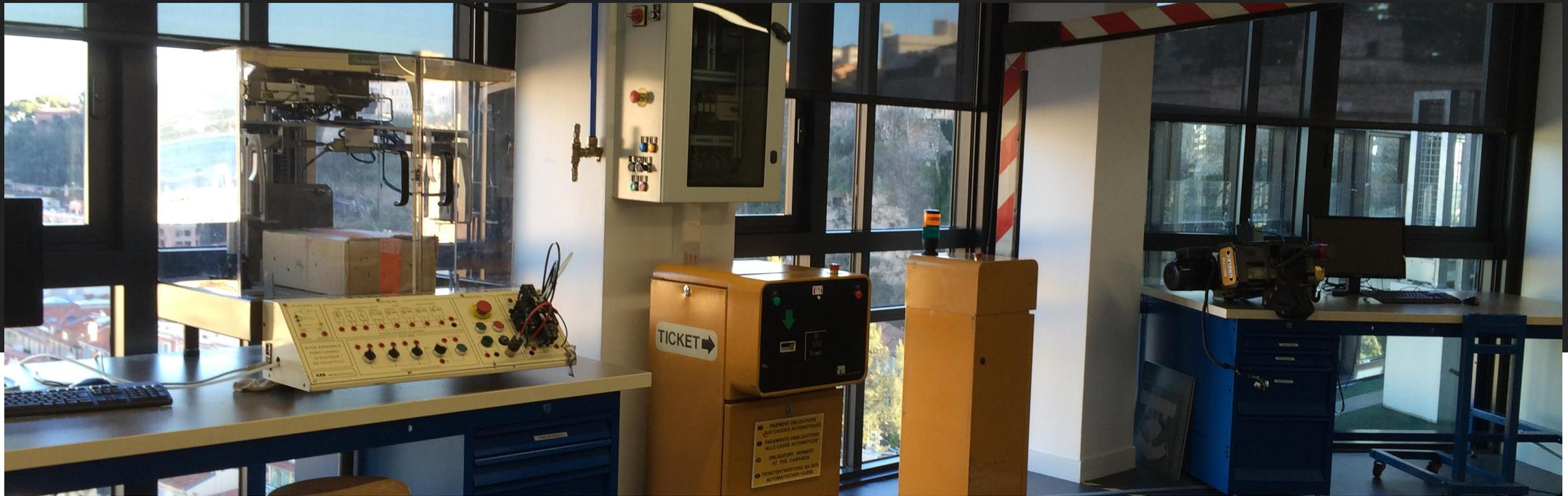
Les titulaires du bac STHR peuvent poursuivre en certificat de spécialisation ou en BTS MHR, Tourisme.

Le titulaire du BTS MHR est un professionnel de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant. Il peut être amené à travailler en horaires décalés, les jours fériés. Ce BTS prépare à différents métiers en fonction des options A, B ou C.

- Option A : maître d'hôtel / Sommelier(ère) / Directeur(rice) de restaurant.
- Option B : ½ chef de partie / Second de cuisine / Chef de cuisine.
- Option C : gouvernant(e), réceptionniste / Chef de réception / Yield manager / Directeur(rice) de l'hébergement.

Les titulaires du BTS MHR peuvent poursuivre en licence professionnelle orientée accueil et réception hôtelière.





Le domaine industriel

Le bac pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés



Les activités professionnelles pratiques dispensées en atelier mettent en œuvre des enseignements liés à des **interventions dans les domaines industriels (MSPC)**. Le métier s'exerce dans des entreprises des secteurs aéronautique, automobile, ferroviaire ou naval, de l'industrie chimique, pétrochimique, pharmaceutique ou agro-alimentaire, des sites de production de l'énergie électrique, ou de tout autre secteur nécessitant de la maintenance des systèmes.

- **Le bac pro MSPC prépare aux métiers suivants :**
 - technicien(ne) en automatismes, technicien(ne) de maintenance,
 - ascensoriste...

Le titulaire du bac pro MSPC peut poursuivre en BTS :

- maintenance des systèmes (systèmes de production, systèmes éoliens),
- assistant technique d'ingénieur,
- conception et réalisation de systèmes automatiques,
- conseil et commercialisation de solutions techniques,
- électrotechnique...



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

Les activités professionnelles pratiques dispensées en atelier mettent en œuvre des enseignements liés à l'électricité dans le bâtiment, dans les bureaux et dans l'industrie, des systèmes énergétiques autonomes et embarqués (MELEC).

Le bac pro MELEC prépare aux métiers suivants :

- électricien, électromécanicien, technicien(ne) de maintenance,
- installateur(rice) en télécoms, technicien(ne) fibre optique, réseau cuivre,
- monteur(euse) en réseaux de distribution électrique, câbleur(euse) réseau informatique,
- monteur(euse), intégrateur(trice), installateur(trice) domotique...



Le titulaire du bac pro MELEC peut poursuivre en BTS:

- électrotechnique,
- maintenance des systèmes,
- assistant technique d'ingénieur,
- conception et réalisation de systèmes automatiques,
- contrôle industriel et régulation automatique,
- fluides, énergies, domotique,
- services informatiques aux organisations,
- systèmes numériques,
- conseil et commercialisation de solutions techniques...



Le domaine tertiaire



Trois baccalauréats professionnels, 2 BTS et le DCG



Bac professionnel

Assistance à la Gestion des ORganisations et de leurs Activités

Le bac pro AGOrA permet la poursuite d'études en BTS Support à l'Action Managériale, en BTS Comptabilité et Gestion, en BTS Gestion de la PME...

Les bac pro Métiers du Commerce et de la Vente A et Métiers de l'Accueil permettent la poursuite d'études en BTS Management Commercial Opérationnel, BTS Commerce International, BTS Tourisme...



Bac professionnel

Métiers du Commerce et de la Vente A



Bac professionnel

Métiers de l'Accueil

Les titulaires d'un bac pro tertiaire peuvent également poursuivre leurs études dans d'autres BTS (NDRC, PI, Notariat, Assurance, Banque, Services Informatiques aux Organisations, Gestion des Transports et Logistique Associée, Communication, Conseil et Commercialisation de Solutions Techniques).

Le Bac Pro AGOrA

Le Bac professionnel Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités prépare aux métiers suivants :

- assistant(e) en ressources humaines ,
- assistant(e) digital,
- assistant(e) comptable,
- assistant(e) de Direction,
- assistant(e) de Gestion en PME,
- assistant(e) de gestion de projet,
- agent / employé(e) administratif(ve), gestionnaire.

Des scénarios qui utilisent les outils bureautiques, les PGI et les cours de gestion.

Le titulaire de ce bac apporte un **appui à un dirigeant**, à un ou plusieurs cadres ou à une équipe, en assurant des missions **d'interface**, de coordination et d'organisation.

Il peut exercer **dans tous les secteurs d'activité et au sein de tout type d'organisations** : entreprises, collectivités territoriales, administrations publiques, associations, fondations, hôpitaux, mutuelles, etc.



Le Bac Pro MCVa

Le Bac professionnel Métiers du Commerce et de la Vente Option A (Animation et Gestion de l'Espace Commercial) prépare aux métiers suivants :

- vendeur(se) en boutique,
- employé(e) de libre-service,
- adjoint(e) au responsable d'une boutique ou au chef de rayon.

Des scénarios pédagogiques qui utilisent des outils professionnels (boutique pédagogique)

Le titulaire du Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente Option A a pour mission de :

- conseiller,
- vendre et fidéliser,
- diriger une unité de vente.
- Les débouchés sont nombreux étant donné la diversité des secteurs qui ont des boutiques.



Le Bac Pro MA

Le Bac professionnel Métiers de l'Accueil

prépare aux métiers suivants :

- hôte(sse) d'accueil, standardiste,
- d'agent multiservices d'accueil,
- d'agent d'escale ou d'accompagnement.

Un métier polyvalent...

Ce bac pro forme des chargés de l'accueil exerçant dans toutes organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique.

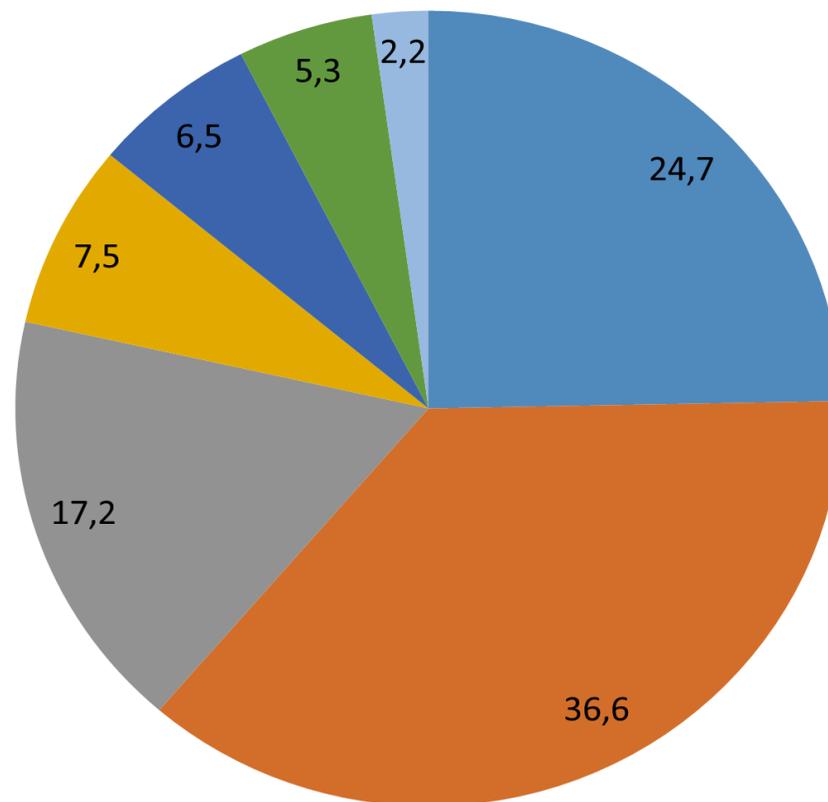


Après le baccalauréat au LR3 (2023-2024)



- $\frac{3}{4}$ des lycéens poursuivent les études.
- **94,9%** des lycéens ayant participé à la procédure Parcoursup **ont reçu** une proposition.
- Une majorité de lycéens vers une formation de **Brevet de Technicien Supérieur (BTS)**.
- Le domaine professionnel de la formation **peut être différent** de celui de la filière suivie au LR3.

Statistiques d'orientation et d'affectation post-baccalauréat 2023-2024 - Lycée Rainier III



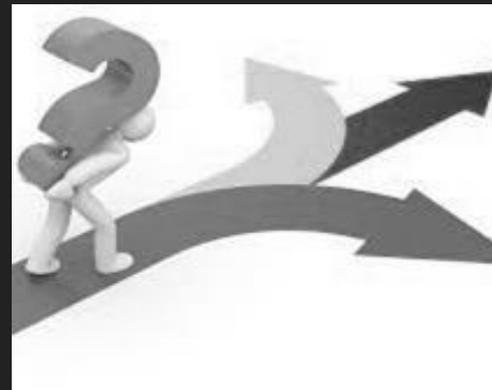
■ Insertion professionnelle ■ BTS FRA ■ BTS MC ■ Ecole spécialisée ■ Formation professionnelle ■ Licence ■ Séjours à l'étranger

Le calendrier de nos futures rencontres



MINI STAGE

Immersion au sein
d'une classe du LR3



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

Informations
auprès des
collégiens au
second trimestre
le 04/03/2025



JPO

**Mardi 1^{er} Avril
de 16h à 20h**

Merci de
votre
attention.



LYCÉE RAINIER III
III