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
- 8 examens préparés : CFG-DNB-CAP-BAC PRO-BAC TECHNO-CS-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

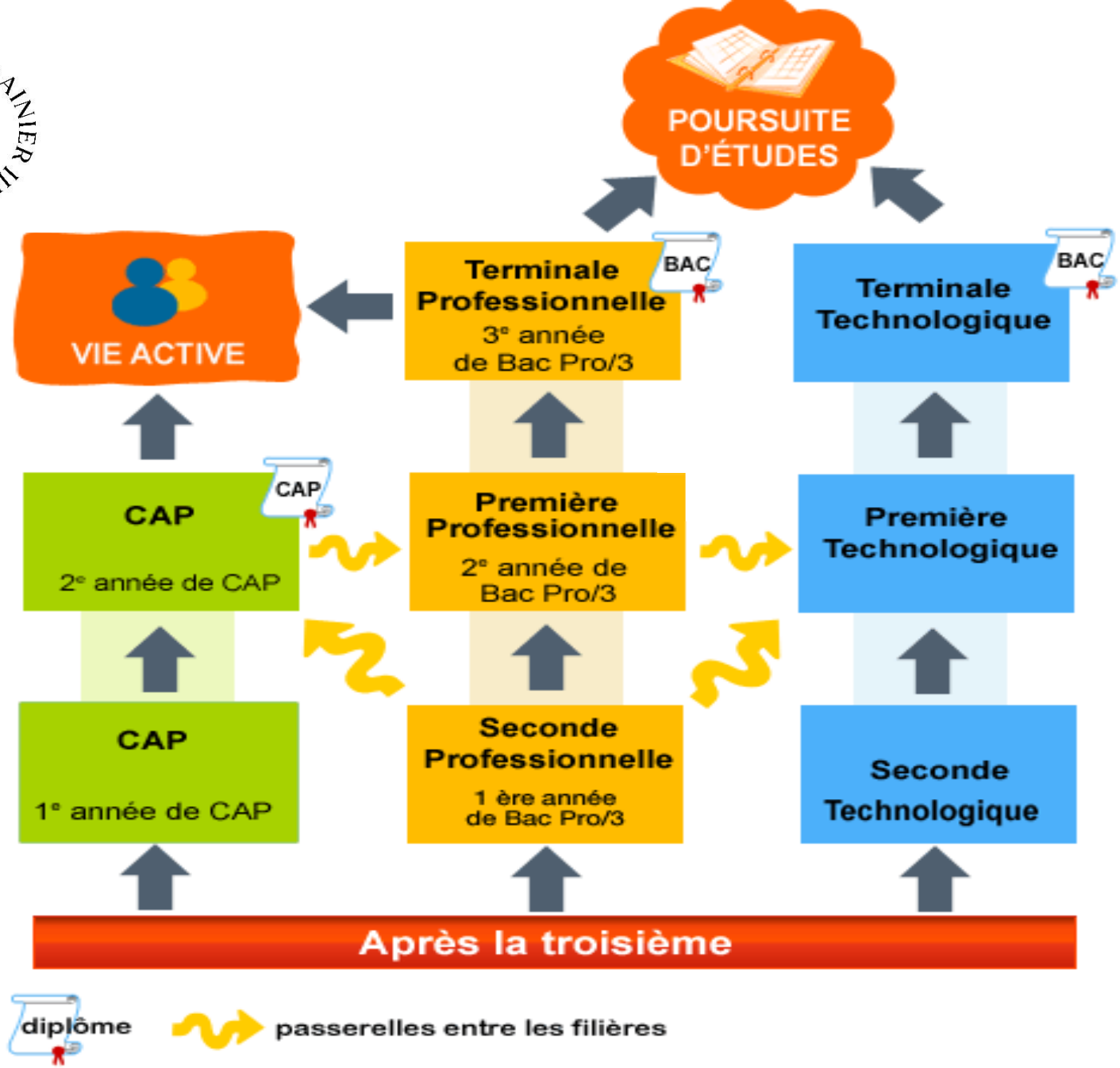
Suivre un cursus au LR3

Intégrer le LR3

Choisir sa voie au LR3

Après le LR3

L’orientation après la 3ème au LR3



Formations du Lycée Rainier III

BAC +3

Diplôme de comptabilité et de gestion

BAC +2

BTS Comptabilité et gestion

BTS Support à l'action managériale

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

Mise à niveau en hôtellerie-restauration

Certificat de spécialisation Sommellerie

BAC

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 Commercialisation et services en restauration

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

Domaine Tertiaire

Domaine Industriel

Domaine Hôtellerie-restauration

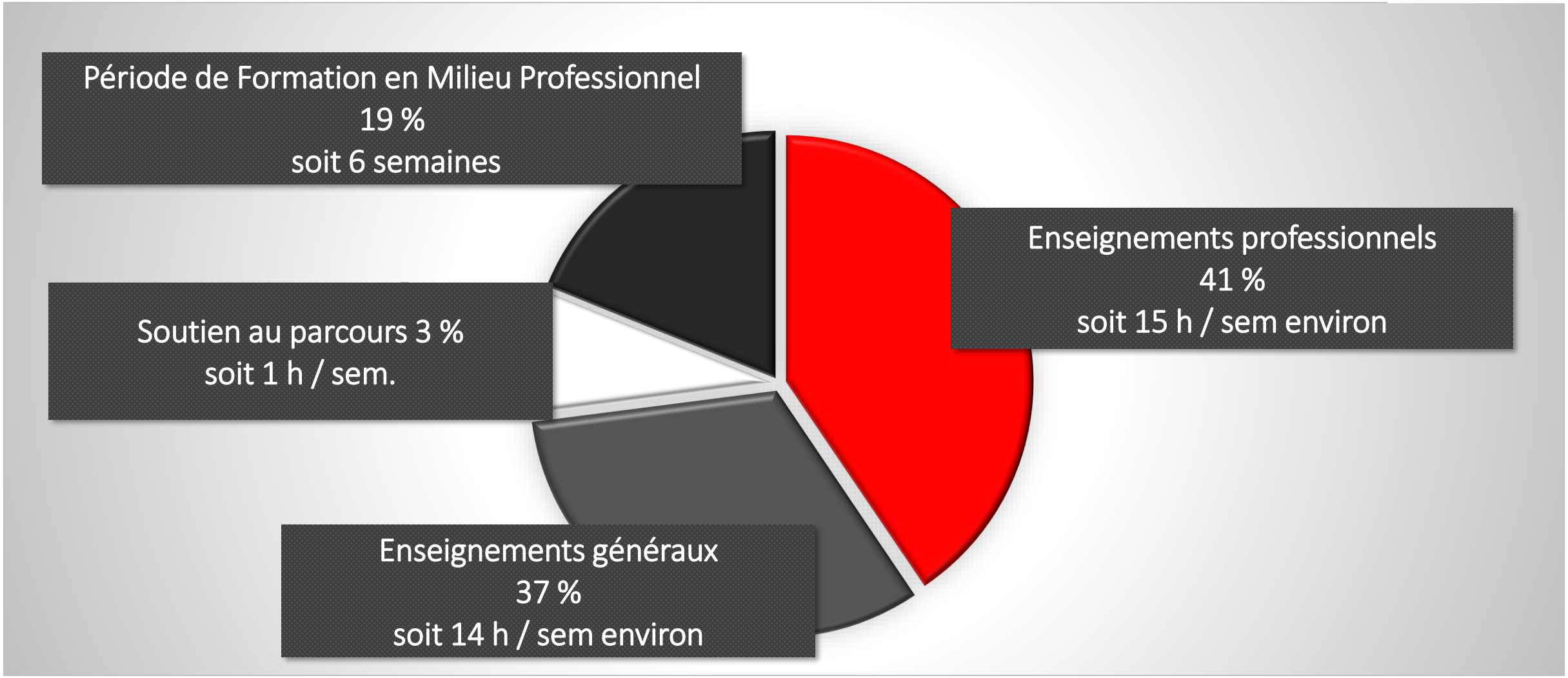
CAP

CAP Production et service en restaurations

3ème

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

Répartition horaire annuelle en classe de Seconde professionnelle



De nouvelles matières : l'enseignement professionnel

LYCÉE RAINIER III

Les qualités recherchées pour intégrer le LR3

LYCÉE RAINIER III

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

Le **LR3** propose 3 domaines de formation :

- hôtelier,
- industriel,
- tertiaire.

LYCÉE RAINIER III

Le domaine hôtelier

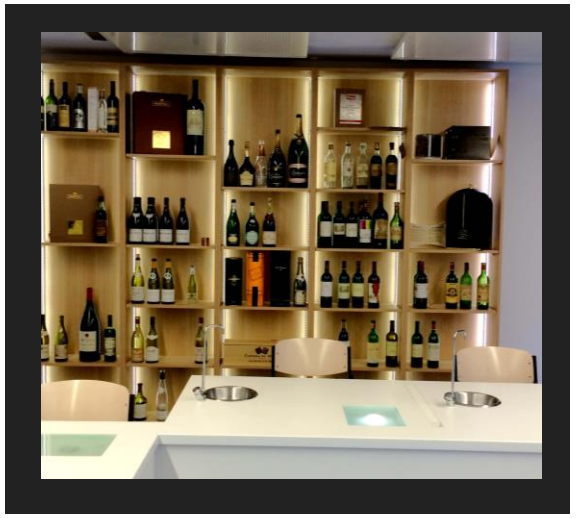
Un CAP, deux baccalauréats professionnels, un baccalauréat technologique, un certificat de spécialisation et un BTS

CAP

Production et Service en Restaurations

Bac professionnel

Cuisine



Bac professionnel

Commercialisation et Services en restauration

Bac technologique

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

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

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

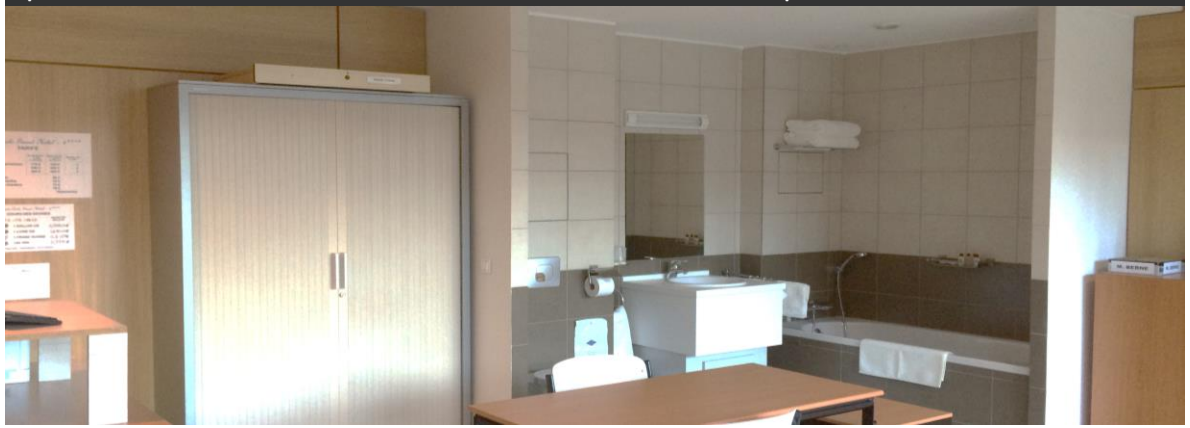
Le baccalauréat technologique STHR s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

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 certificat de spécialisation Sommellerie

Le titulaire du CS Sommellerie peut :

- prendre en charge l'organisation des achats/stockage des vins et autres boissons et apprécier ces vins/boissons
- préparer le service et la carte des vins et autres boissons
- servir et commercialiser des vins et autres boissons auprès des clients
- travailler dans des restaurants traditionnels/gastronomiques, des caves viticoles, des entreprises de commercialisation de vins/spiritueux, des grandes surfaces…

Les **métiers accessibles** après cette formation sont :

- employé(e) de restaurant spécialisé(e) dans les vins/boissons,
- commis sommelier/sommelier,

LYCÉE RAINER III

Le domaine industriel

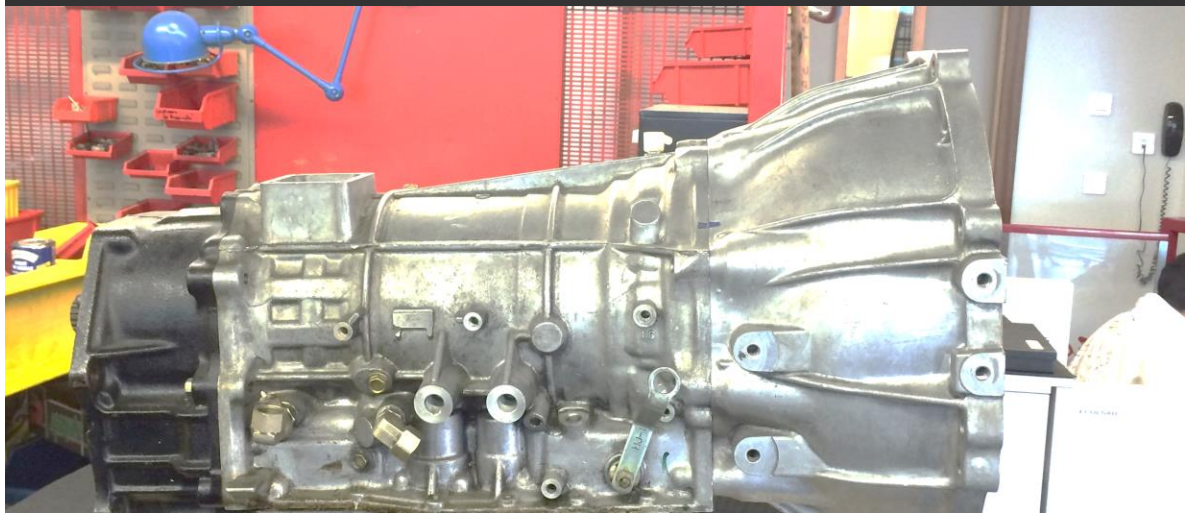
Le bac pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés

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 titulaires 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…

LYCÉE RAINIER III

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.

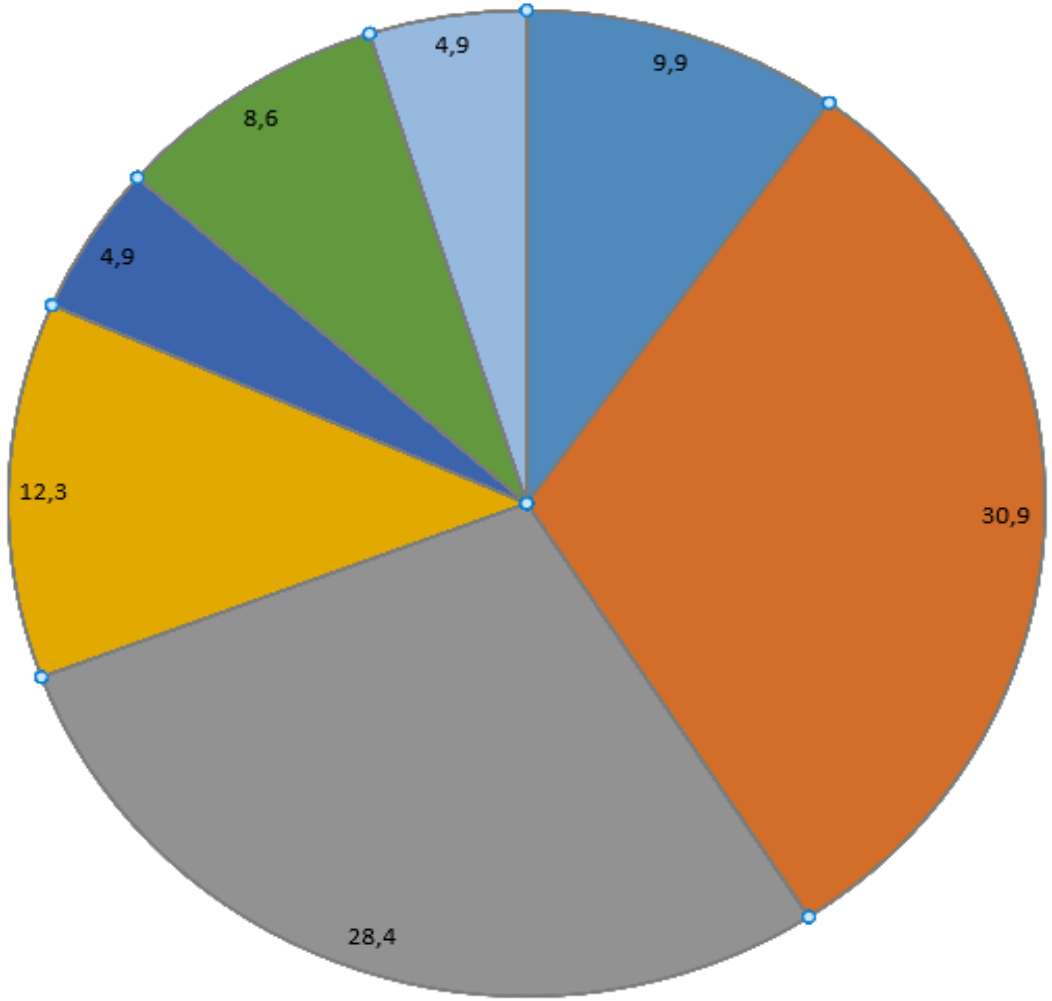
Un métier polyvalent…

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 (2024-2025)

- **80%** des lycéens poursuivent les études.
- **76,2%** des lycéens ayant participé à la procédure Parcoursup ont reçu une proposition.
- **98%** des lycéens avaient une solution au mois de septembre 2025.
- 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 2024-2025
Lycée Rainier III



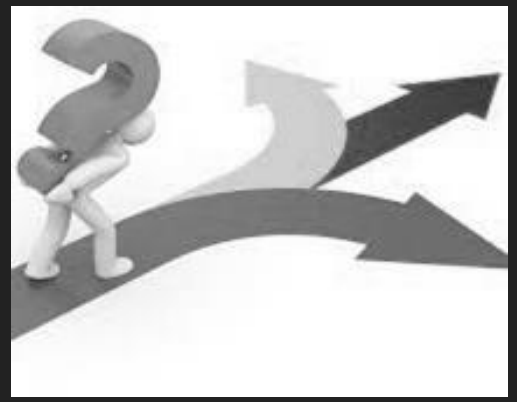
Le calendrier de nos futures rencontres

JPO

Mardi 24 Mars de 16h30 à 19h30

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

Merci de votre attention.

LYCÉE RAINIER III