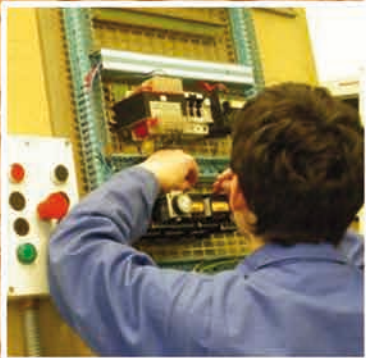




# L.P.R. & C.F.A.

2016-2017



## LYCÉE

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

## PROFESSIONNEL

# DOMINIQUE LABROISE

Sarrebourg







**E.Leclerc** 

Depuis 33 ans à Sarrebourg

**AUJOURD'HUI C'EST  
500 COLLABORATEURS  
50 MÉTIERS**

Sur l'ensemble de nos sites :  
Sport E.Leclerc, E.Leclerc Drive  
Brico E.Leclerc, E.Leclerc Express à Phalsbourg

C'est aussi des apprentis formés en CAP, BEP  
et Bac PRO tous les ans dans nos rayons :

**Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine traiteur  
Boucherie | Fleuriste | Brasserie  
Poissonnerie | Crèmerie coupe  
Charcuterie coupe**

Ainsi que les filières  
d'enseignement supérieur  
tels que BTS ou Licence  
Pro.

Hôtel★★★ Restaurant  
**Notre Dame de Bonne Fontaine**  
FAMILLE KNOPF - SANTIAGO - GILGERT



Logis 

1 Bonne Fontaine - Danne-Et-Quatre-Vents - 57370 PHALSBOURG  
Tél. : +33 (0)3 87 24 34 33 • Mobile : +33 (0)6 71 62 74 21  
Fax. : +33 (0)3 87 24 24 64 • Email : NDbonnefontaine@live.fr

Retrouvez-nous sur internet :  
[www.hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com](http://www.hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com)

**BOULANGERIE - PÂTISSERIE  
ÉPICERIE - TABAC - PRESSE**



Nos spécialités :  
kougelhofs  
et pâtés lorrains



2 rue Leclerc  
57850 SCHAEFERHOF  
Tél. / Fax : 03 87 07 46 13

Ouvert le dimanche matin  
et les jours fériés

**7, avenue Gambetta - 57400 SARREBOURG**

**L'ÉPICURIEN  
RESTAURANT  
BISTRONOMIQUE**

*Une cuisine inventive à base de produits frais et du terroir !*

**09 70 35 14 20**

Jours de fermeture  
Dimanche soir  
Mardi soir  
Mercredi toute la journée



Service de 12h à 13h45 le midi  
et de 19h à 21h le soir



# Sommaire

## Formations Lycée

Les métiers du verre - Art du verre et du cristal	02
Maintenance véhicules à moteur	03
Menuiserie	03
Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés	04
S.S.T	04
ULIS	05

## Formations CFA

### Les métiers de bouche

• CAP Cuisinier	06
• CAP Restaurant	07
• CAP Boucher	08
• CAP Boulanger	09
• CAP Pâtissier	09
• BP Art de la Cuisine	10
• BP Art du Service et Commercialisation en Restauration	10

### Les métiers de la Vente

• CAP Employé de vente spécialisé – option Produits alimentaires (EVS A)	11
• BAC PRO Commerce	11

## La vie au lycée

Internat	12
Infirmierie	12
Restaurant scolaire	13
Salle de cinéma	13
CDI	14
DAIP	15

### Lycée Professionnel Régional Dominique Labroise

22 rue de la Mésange  
57400 Sarrebourg

LP S : 03 87 03 24 28

Fax : 03 87 03 05 75

e-mail : [ce.0570095@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.0570095@ac-nancy-metz.fr)

CFA S : 03 87 03 61 62

Fax : 03 87 03 20 34

e-mail : [ce.0572761@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.0572761@ac-nancy-metz.fr)





## Les métiers du verre Art du verre et du cristal

Niveau 5

**CAP :** Certificat d'Aptitude Professionnelle.

- Option verrier (2 ans) : donner forme à la matière brute (moulage, soufflage...).

Dans tous ces aspects, un goût affirmé pour l'expression artistique est nécessaire.



## Brevet des métiers d'art

Niveau 4

**BMA :**

- Option Souffleur de verre (2 ans)

**Emplois / Débouchés**

- Ouvrier qualifié dans les cristalleries.
- Créer et commercialiser sa propre production dans l'artisanat.
- DMA (Diplôme Métiers des Arts).





## Maintenance véhicules à moteur

BAC professionnel, Maintenance de véhicules automobile, option voitures particulières (3 ans)

- Assurer la réception des véhicules
- Diagnostiquer la panne d'un véhicule
- Assurer le dépannage et l'entretien
- Exécuter la réparation
- Faire les essais
- Fournir les éléments nécessaires pour la réalisation du devis et de la facture
- Informer la clientèle

Certification intermédiaire la 2<sup>ème</sup> année

### Emplois / Débouchés

- Mécanicien automobile
- Contrôleur technique
- Vendeur magasinier en pièces de rechange
- Mécanicien dans les entreprises de transport ou de travaux publics



## Menuiserie

Le Lycée DOMINIQUE LABROISE propose deux formations dans le domaine du bois :

- **BAC PRO** en 3 ans **TMA** : Technicien Menuisier-Agenceur accessible à la sortie de 3<sup>ème</sup>
- **CAP MF** en 2 ans : Menuisier-Fabricant accessible à un publique prioritaire (3<sup>ème</sup> SEGPA, parcours individualisé, etc.)

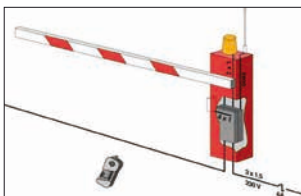
### Domaines d'activités :

- **Menuiseries extérieures** : Portes extérieures, fenêtres, et mobilier urbain.
- **Menuiseries intérieures** : Portes, escaliers, agencement de magasins, cuisines, mobiliers rustiques ou modernes.
- **Décorations intérieurs** : sol (parquets), mur (lambrissage) et plafonds.

### Types d'activités et possibilités d'évolution :

- Poseur, Fabricant, Chef d'équipe, Dessinateur, Responsable de bureau d'étude, Chef production, Conducteur de travaux, Métreur, Chef d'entreprise.





## BAC PRO MELEC

Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés

### Après la 3<sup>ème</sup> :

Domaine du BAC Pro :

2<sup>nd</sup>e Électricité Habitat

1<sup>ère</sup> Électricité Tertiaire

Terminale Électricité Industriel

Étude d'installation

Réalisation Pratique

Essais de fonctionnement

Mise en service, paramétrage, configuration

Maintenance

Sécurité Habilitation Électrique

Relation client.



## S.S.T.

Le **S.S.T.** (Sauveteur, Secouriste du Travail) est destiné aux élèves qui ont plus de 16 ans, de la branche CAP ou Bac Professionnel. Elle nécessite 12 heures de formation, et est certifiée par un contrôle continu. Le diplôme délivré est alors national, validé par l'I.N.R.S. (Institut National de Recherche et de Sécurité).

Le Code du Travail (article R241-39, L241-10 et D711-12) rend obligatoire la présence d'un membre du personnel ayant reçu le S.S.T. sur chaque chantier occupant 20 personnes au moins, pendant plus de 15 jours où sont effectués des travaux dangereux.

Cette formation est donc très importante pour nos élèves.

L'objectif principal est d'acquérir les savoirs et les comportements nécessaires pour prévenir une situation de danger, protéger et porter secours dans le cadre de son activité professionnelle.





## Qu'est ce qu'une ULIS ?

### Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire

Le **Lycée Dominique Labroise** accueille une Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire, depuis la rentrée de septembre 2010. Grâce aux nombreuses ressources offertes par l'établissement (Lycée Professionnel et le Centre de Formation pour Apprentis), les jeunes du dispositif peuvent découvrir une palette de métiers puis s'engager dans une démarche d'acquisition de compétences professionnelles.

Il s'agit d'élèves en situation de handicap ou de maladies invalidantes dont les difficultés ne peuvent être entièrement assumées dans le cadre d'une classe ordinaire. Des temps pédagogiques sont nécessaires hors d'une classe ordinaire. Un enseignant spécialisé et une AVS (Assistante de Vie Scolaire) sont là pour donner une réponse adaptée à chacun des élèves accueillis.

#### L'ULIS vise 3 objectifs :

- permettre la consolidation de l'autonomie personnelle et sociale des élèves,
- développer les apprentissages sociaux, scolaires et aider à améliorer les capacités de communication,
- concrétiser un projet d'insertion professionnelle.

En fonction de leurs possibilités les élèves de l'U.L.I.S. participent aux cours avec les autres Lycéens. Ces cours sont retravaillés au sein du dispositif ;

Certaines matières sont dispensées entièrement à l'U.L.I.S. en fonction du niveau scolaire et des capacités de chacun.

Les élèves du dispositif mangent à la cantine, vont en récréation, participent aux sorties avec les autres élèves du lycée. Ils font partie intégrante de l'établissement.

**Lieu :** Le dispositif dispose d'une salle de classe située au rez de chaussée du Lycée.

**Effectif :** Une U.L.I.S. doit comporter 10 élèves maximum.

**Régime :** Nous sommes à la fois demi-pensionnaires et externes.

**Statut :** Nous avons un statut de lycéen et donc nous devons respecter le règlement intérieur en vigueur dans l'établissement.

**Accompagnement :** Dans notre dispositif, il y a la présence d'une AVS Co.

(Assistante de Vie Scolaire Collectif)





## Métiers de Bouche - CAP

L'admission se fait après la classe de SEGPA ou à la sortie du collège, à condition d'avoir 15 ans révolus en sortant de 3<sup>ème</sup> ou 16 ans. L'élève ne remplissant pas les conditions d'âge peut dans certains cas signer un contrat de stagiaire avant le contrat d'apprentissage.

### CAP Cuisinier

Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Etre motivé par tout ce qui touche à l'alimentation et à la cuisine.
- Etre endurant.
- Etre respectueux de l'hygiène.
- Avoir le sens du travail d'équipe.
- Avoir de la rigueur.
- S'adapter rapidement.
- Connaître les produits, les techniques de base, l'utilisation du matériel professionnel.



#### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans (420 heures / an de formation au CFA).

#### Les poursuites d'études :

Après le CAP, il est possible de poursuivre une formation en Bac Pro ou en Brevet Professionnel (BP) ou de suivre une formation de niveau V (CAP) dans un autre domaine des métiers de bouche.

#### Les débouchés :

Le titulaire d'un CAP Cuisinier est commis de cuisine. C'est un professionnel qualifié qui exerce son métier en restauration traditionnelle, en restauration rapide ou en restauration collective.







## CAP Restaurant

Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Accueillir et servir la clientèle.
- Etre communicatif et avenant.
- Avoir le sens commercial.
- Mettre en avant l'image de marque de l'entreprise et de son environnement.
- Avoir une présentation soignée.
- Etre méthodique et rapide.
- Etre respectueux de l'hygiène.
- Avoir le sens du travail d'équipe.
- Etre autonome.
- S'adapter rapidement.
- Connaître les produits, les techniques de base, l'utilisation du matériel professionnel.
- Gérer l'approvisionnement, le stockage.
- Facturer, encaisser.

### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans (420 heures / an de formation au CFA).

### Les poursuites d'études :

Après le CAP il est possible de poursuivre leur formation en Bac Pro ou en Brevet Professionnel (BP).

### Les débouchés :

Le titulaire d'un CAP Restaurant est un professionnel qualifié, commis de restaurant, qui exerce son métier dans le secteur de la restauration commerciale (restaurant, brasserie, ...).







## CAP Boucher

Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Etre motivé par tout ce qui touche la boucherie et la commercialisation des produits.
- Etre endurant.
- Avoir le sens du travail d'équipe.
- Avoir de l'hygiène et de la rigueur.
- S'adapter rapidement.
- Connaître les produits, les techniques de base et l'utilisation du matériel professionnel.
- Etre ouvert aux métiers dérivés : charcutier, traiteur.

### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans (420 heures / an de formation au CFA).

### Les poursuites d'études :

Les apprentis ont la possibilité de poursuivre leur formation en Brevet Professionnel (BP), de suivre une mention complémentaire en charcuterie ou une formation de niveau V (CAP) dans un autre domaine des métiers de bouche après l'obtention de leur diplôme.

### Les débouchés :

Le titulaire d'un CAP Boucher est un professionnel qualifié qui exerce son métier en milieu traditionnel ou en moyenne ou grande surface.





## CAP Boulanger

Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Etre motivé par le métier et le travail bien fait.
- Etre curieux.
- Etre endurant.
- Avoir de l'hygiène et de la rigueur.
- Etre rapide.
- Connaître les produits, les techniques de base, l'utilisation du matériel professionnel.

### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans. (420 heures / an de formation au CFA)

### Les poursuites d'études :

Il est possible de poursuivre une formation en Bac Pro, en Brevet Professionnel (BP) ou de suivre une formation de niveau V (CAP) dans un domaine dérivé : pâtisseries, chocolatier, confiseur après l'obtention du diplôme.

### Les débouchés :

Le titulaire d'un CAP Boulanger est un professionnel qualifié qui exerce son métier en milieu traditionnel ou en moyenne ou grande surface.



## CAP Pâtisier

Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Etre motivé par le métier et le travail bien fait.
- Etre curieux.
- Etre endurant.
- Avoir de l'hygiène et de la rigueur.
- Etre rapide.
- Connaître les produits, les techniques de base et l'utilisation du matériel professionnel.
- Aimer la créativité.

### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans (420 heures / an de formation au CFA).

### Les poursuites d'études :

Il est possible de poursuivre la formation en Bac Pro, en Brevet Professionnel (BP) ou de suivre une formation de niveau V (CAP) dans un domaine dérivé : boulanger, chocolatier, confiseur après l'obtention du diplôme.

### Les débouchés :

Le titulaire d'un CAP Pâtisier est un professionnel qualifié qui exerce son métier en milieu traditionnel ou en moyenne ou grande surface, en restauration.



## BP Art de la Cuisine

### Condition d'admission :

- Etre titulaire d'un CAP Cuisinier, ou d'un Bac Pro Restauration.

### Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Organiser et gérer les postes de travail.
- Concevoir, organiser, planifier les prestations avec l'équipe.
- Animer une équipe.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Etre endurant.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Etre organisé et méthodique.
- Connaître les produits, les techniques de base.
- Aimer la créativité.
- Gérer le personnel.
- Assurer la gestion financière et la direction.

### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans (450 heures / an de formation au CFA).

### Les poursuites d'études :

Après le BP il est possible de poursuivre une formation en BTS, ou en mention complémentaire (MC) : desserts restaurant, art de la cuisine allégée.

### Les débouchés :

Le titulaire d'un BP Art de la Cuisine est chef de partie. Il exerce son métier en restauration traditionnelle, gastronomique, en restauration rapide ou en restauration collective.



## BP Art du Service et Commercialisation en Restauration

### Condition d'admission :

- Etre titulaire d'un CAP Employé de Restauration, ou d'un Bac Pro Restauration.

### Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle.
- Accueillir et commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
- Valoriser le patrimoine culinaire français.
- Diriger un ou plusieurs commis de salle.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Organiser avec rigueur et méthodologie.
- Connaître les produits, les techniques de base.
- Etre créatif.
- Assurer la gestion financière et la direction.

### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans (450 heures / an de formation au CFA).

### Les poursuites d'études :

Après le BP il est possible de poursuivre une formation en BTS, ou en mention complémentaire (MC) : accueil, réception ou organisation de réception.

### Les débouchés :

Le titulaire d'un BP Art du Service et commercialisation en restauration est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.



## Les métiers de la Vente

L'admission se fait après la classe de SEGPA ou à la sortie du collège, à condition d'avoir 15 ans révolus en sortant de 3<sup>ème</sup> ou 16 ans. L'élève ne remplissant pas les conditions d'âge peut dans certains cas signer un contrat de stagiaire avant le contrat d'apprentissage.

### CAP Employé de vente spécialisé – option Produits alimentaires (EVS A)

Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Etre communicatif et avenant.
- Avoir une présentation soignée.
- Etre rigoureux et sérieux.
- Etre disponible.
- Etre convaincant.
- Connaître les produits.
- Maîtriser la facturation.
- Gérer les stocks et les approvisionnements.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

#### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure deux ans (420 heures / an de formation au CFA).

#### Les poursuites d'études :

Il est possible de poursuivre une formation en Bac Pro sur deux ans après l'obtention du diplôme en intégrant directement la classe de première.

#### Les débouchés :

Le titulaire d'un CAP EVS A est un professionnel qualifié, qui exerce son métier dans tous les domaines alimentaires traditionnels ( boulangerie, boucherie, traiteur, épicerie, produits frais grandes surfaces...).

### BAC PRO Commerce

L'accès en classe de 2<sup>nde</sup> Bac Pro Commerce est possible après une 3<sup>ème</sup> générale, sauf cas particulier. Les titulaires d'un CAP EVS ou d'un diplôme de niveau IV (BAC ou BP) entrent directement en classe de 1<sup>ère</sup>.

Aptitudes et qualités requises ou qui seront développées tout au long de la formation :

- Adopter les comportements et les attitudes indispensables à la relation client.
- Maîtriser sa communication, être convaincant.
- Avoir une présentation soignée.
- Gérer les priorités.
- Travailler en équipe.
- Etre rigoureux et sérieux.
- Faire preuve d'autonomie, de réactivité, notamment pour faire face aux variations de l'affluence de la clientèle, être rigoureux et sérieux.
- Prendre des initiatives.
- Connaître les produits.
- Participer à l'approvisionnement.
- Vendre, conseiller et fidéliser.
- Participer à l'animation de la surface de vente.
- Assurer la gestion commerciale attachée à sa fonction.

#### La formation de l'apprenti :

La formation en alternance dure trois ans voire deux ans. (685 heures en 2<sup>nde</sup>, 675 heures en 1<sup>ère</sup> et en terminale / an de formation au CFA).

#### Les poursuites d'études :

A l'issue du Bac Pro il est possible de poursuivre une formation en BTS, DUT, ou de s'inscrire à d'autres études spécialisées ou préparatoires.

#### Les débouchés :

Le titulaire d'un BAC PRO Commerce est un employé commercial dont l'appellation varie selon le type de commerce et de point de vente. Il exerce son métier dans des entreprises commerciales auprès de professionnels ou de particuliers.



## Internat



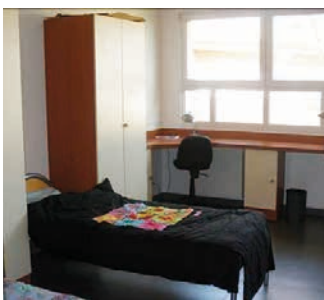
### Hébergement :

**Garçons :** 12 dortoirs (de 1 à 4 personnes par chambre).

**Filles :** 5 dortoirs (de 1 à 4 personnes par chambre).

### Organisation :

- Espace de travail personnel dans chaque chambre.
- Les élèves sont sous la surveillance de deux assistants d'éducation.
- Possibilité d'accéder à sa chambre le dimanche soir à partir de 20h, sous conditions et accord des CPE.
- Armoire sous clé dans chaque chambre.
- Autorisation parentale de s'absenter le soir pour suivre une activité culturelle ou sportive à l'extérieur du Lycée Dominique Labroise. Avec lettre justificative du club à l'appui.



### Journée d'un interne :

- 18h15 : Retour pour le premier appel. Si pas d'autorisation parentale retour pour 17h.
- 18h30 : Repas au restaurant scolaire.
- 19h : Retour.
- 19h30 - 20h45 : Deuxième appel et étude.
- 20h45 à 21h30 : Libre.
- 22h : Extinction des feux, sauf le mercredi où les élèves ont le droit de regarder le premier film en salle de repos.

## Infirmierie







## Restaurant scolaire

### Nos agents

La capacité d'accueil du restaurant scolaire est de 220 places assises. Près de 600 repas sont servis chaque midi : 550 élèves (du Lycée Dominique Labroise, du CFA, mais aussi du collège Messmer) et 50 adultes.

Le MENU est composé par le chef de cuisine, son équipe et le gestionnaire, sous l'aval d'une diététicienne.

Le repas est constitué :

- d'une entrée
- d'un plat chaud
- d'un fromage ou yaourt
- d'un dessert



## Salle de cinéma





## CDI RECHERCHE BCDI



### INFORMATIONS GENERALES

Le Centre de Documentation et d'Information accueille les élèves du Lycée Dominique Labroise et du CFA. Il comporte trois zones d'activité :

- la zone de travail
- la zone de lecture
- la zone informatique

S'y ajoutent :

- une salle de travail des professeurs
- un bureau des documentalistes
- un local «archives»
- un rayonnage à l'entrée, destiné au dépôt obligatoire des sacs et cartables.



### LES ACTIVITES

#### 1. ACTIVITE EN AUTONOMIE :

##### RECHERCHER :

- Avec le logiciel documentaire ESYDOC.
- Sur supports papier (livres).
- Sur Internet (initiation à la demande).

##### CONSULTER :

- Les encyclopédies, dictionnaires, livres documentaires, dossiers documentaires, revues et magazines.

##### LIRE ET EMPRUNTER :

- Des livres documentaires : prêt sur 15 jours renouvelable à la demande.
- Des romans : prêt sur 15 jours renouvelable à la demande.
- Des périodiques : prêt sur 3 jours maximum
- Des bandes dessinées : prêt sur 15 jours renouvelable à la demande.

##### TRAVAILLER SEUL OU EN GROUPE :

- Recherches sur demande des enseignants de discipline.
- Réalisation des dossiers avec possibilité de sauvegarder son travail sur clé USB.
- Possibilité de faire ses devoirs (armoire des spécimens accessible aux élèves).

#### UTILISER LA BUREAUTIQUE :

- Possibilité d'imprimer.

#### S'ORIENTER :

- Consulter l'autodoc papier, ou sur le site ONISEP. Initiation à la recherche Onisep.



#### 2. ACTIVITES DIRIGES :

Si vous voulez travailler en groupe, différentes activités vous sont proposées :

- Les initiations à la recherche documentaire.
- Education aux médias et informations.

## D.A.I.P.

### INTRODUCTION

#### Qu'est ce que c'est ?

##### Une insertion sur mesure.

**D.A.I.P.** : Dispositif d'Aide à l'Insertion Professionnelle. Il s'agit d'un dispositif d'accompagnement vers l'insertion professionnelle proposé par l'Education Nationale qui permet de trouver des réponses personnalisées pour tous ceux qui se retrouvent dans une impasse.

##### Pour qui est-ce ?

Destiné aux élèves en projet d'insertion professionnelle.

Chaque année, de nombreux jeunes sortent du système scolaire sans qualification ni diplômes. Chaque année aussi, après quelques mois passés à l'université, beaucoup d'étudiants réalisent qu'ils ne sont pas engagés dans une voie qui correspond à leurs compétences ou à leurs aspirations.

#### Avec vous pourquoi ?

Des entreprises partenaires de l'insertion professionnelle.

Pour cela, nous avons besoin de partenaires dans le monde du travail qui soient à même de recevoir en stage de découverte puis en stage de formation les élèves du D.A.I.P.



### SON FONCTIONNEMENT

#### Statut

Dispositif académique rattaché à la MGI (Mission Générale d'Insertion) du Rectorat de l'Académie Nancy-Metz.

Zone géographique d'intervention de l'organisme Bassin d'Éducation et de Formation de Sarreguemines.

#### Missions

- Organiser en lien avec le CIO le repérage et l'inscription des jeunes dans le D.A.I.P. après avis d'une commission d'affectation spécifique.
- Analyser et définir le parcours individualisé de chaque jeune par des objectifs dans une démarche de projet individualisée.
- Permettre à chaque jeune, au travers d'activités formatrices, de développer des compétences sociales et cognitives afin de favoriser son autonomie pour une démarche d'insertion.
- Concevoir et proposer des actions adaptées aux besoins recensés (objectifs, moyens, évaluation).
- Coordonner la logistique (organisation des modules, modalités d'interventions des prestataires, contact avec les employeurs pour la mise en situation en stage...).
- Fonctionner au sein d'un réseau de collaborateurs et de partenaires.

#### Publics

Tout jeune, de 16 à 26 ans, sorti du système éducatif sans solution depuis moins d'un an, quel que soit son niveau et le moment de sa sortie. La priorité est donnée aux jeunes sans qualification.

#### Prestations

- Accueil et prise en charge individuels (entretiens) et collectifs (modules).
- Entretien et conseil pour la recherche de la solution la mieux adaptée (contrat, remise à niveau, stage en entreprise, retour en formation, répréparation à un examen, préparation de concours).
- Aide à la rédaction de CV et/ou de courriers
- Orientation vers les structures et les intervenants appropriés.
- Prise en charge par des prestataires (GRETA, organisme de formation, structures associatives...).
- Intervention de personnels d'enseignement (Éducation Nationale) : cours de soutien français, mathématiques, physique, SVT, animation de modules : Expression / communication, éducation à la santé.





### *Lycée Professionnel Régional Dominique Labroise*

*22 rue de la Mésange*

*57400 Sarrebourg*

*CFA : 03 87 03 61 62*

*Fax : 03 87 03 20 34*

*e-mail : ce.0572761@ac-nancy-metz.fr*

Edition & publicités :

**Zoé.com**

26, avenue Gambetta • 57255 Sainte Marie aux Chênes  
Tél. : +33 (0)6 74 72 24 99 • Mail : jclallemantzoecom@yahoo.fr



## **ÊTRE À VOS CÔTÉS DANS TOUS LES PROJETS DE VOTRE ENFANT**

- > Pour découvrir nos offres, rendez-vous dans notre **Agence Société Générale de Sarrebourg**
- > Ou retrouvez l'agence la plus proche sur **societegenerale.fr**

 **SOCIÉTÉ  
GÉNÉRALE**

DEVELOPPONS ENSEMBLE  
L'ESPRIT D'ÉQUIPE

Pour les mineurs, présence d'un représentant légal obligatoire. Société Générale, BDDF/DCM/MCO - Tour Granite - 75886 Paris Cedex 18, S.A. au capital de 1 009 380 011,25 €  
552 120 222 RCS Paris, siège social 29, Bd Haussmann, 75009 Paris. - 08/16.

CUISINIER  
TRAITEUR  
arnaud.bour57@orange.fr

ÉVEILLEZ VOS PAPILLES...



**LE GOÛT ET VOUS**

06 08 05 82 59

**ARNAUD BOUR**  
Enseignant en organisation  
et production culinaire

**Sarl L'HÔTE Fils**

12, rue Principale  
57170 Morville lés Vic

Tél. : 03 87 01 35 02  
Mail : sarl.lhotefils@orange.fr

Fourniture et pose de toutes  
menuiseries intérieures  
et extérieures

**Hôtel\*\*  
Restaurant**

**L'Auberge du Bel Air**

Pascaline et David vous accueillent en Moselle, à 1h de Metz  
et de Strasbourg au pied du Donon, dans un cadre convivial  
et chaleureux.

Cuisine traditionnelle  
faite maison  
Spécialités régionales  
Foie gras fait maison  
Pizzas et Flamms  
(le samedi soir)



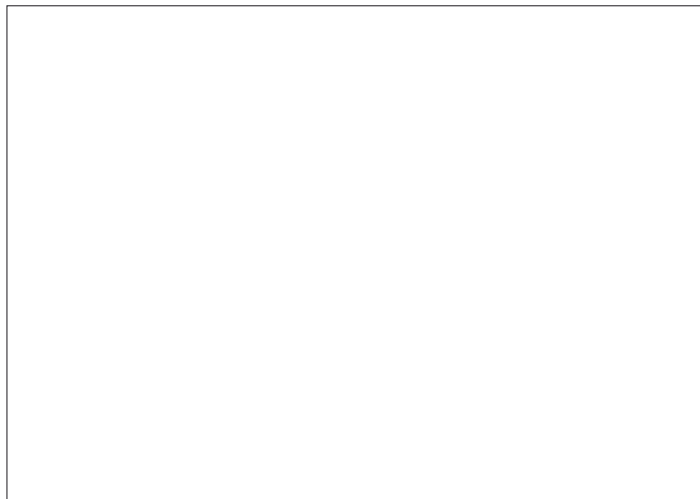

ABRESCHVILLER • 279 Route du Donon • tél. 03 87 03 76 44  
www.auberge-bel-air.com • contact@auberge-bel-air.com

**Bureau Vallée**

Le discount est dans notre nature

**PAPETERIE**      **MOBILIER**

**CARTOUCHES**      **HIGH-TECH**



“Une cuisine pour réjouir le cœur et enrichir l'âme”  
Maître de maison - Georges Victor et Brigitte Schmitt

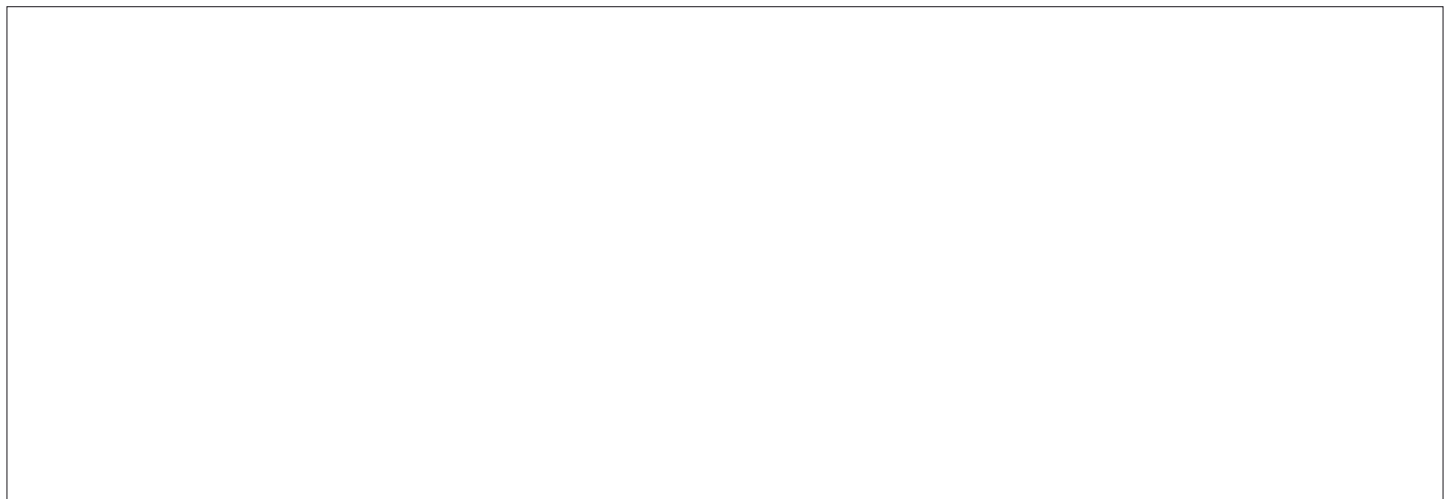


Unique au monde :  
son célèbre petit  
déjeuner avec foie  
gras et brouillade aux  
truffes émerveille.

Relais et châteaux  
**Au Soldat de l'An 2**

1, rue de Saverne • 57370 Phalsbourg  
Tél. : 03 87 24 16 16 • Fax : 03 87 24 18 18  
Mail : info@soldatan2.com  
www.soldatan2.com









# FERMETURES SRT PRO LORRAINE

Portes et Fenêtres / Isolation  
Volets roulants / Portes de garage  
Motorisation / Portails  
Portes d'entrée / Moustiquaire  
Stores et protection solaire  
Garde-corps



PVC - ALU - BOIS  
NEUF & RÉNOVATION

42 Rue Poincaré  
54480 CIREY-SUR-VEZOUZE  
03 83 42 39 17  
ad@srtpro.eu



[www.srtpro-lorraine.com](http://www.srtpro-lorraine.com)