

# TROISIEME PREPA-METIERS



## LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA GESTION ET DU COMMERCE

**FORMATION : 31 SEMAINES AU LYCEE  
ET 4 SEMAINES EN ENTREPRISE.**

### LES DIPLOMES PREPARES

**DNB.** Diplôme National du Brevet

**ASSR2.** Attestation scolaire de sécurité routière de 2<sup>ème</sup> niveau

### LES POURSUITES D'ETUDES

Après la 3<sup>ème</sup>, les élèves poursuivent prioritairement en CAP ou en seconde professionnelle, éventuellement en apprentissage.

**CAP**

**BAC PRO**

*Possibilité d'autres « bac » selon profil.*

La 3e « prépa-métiers », en offrant une deuxième langue vivante, permet aux élèves de ne pas limiter leurs vœux d'orientation aux seules spécialités dans lesquelles la seconde langue vivante n'est pas exigée. Cette disposition assure également la réversibilité des parcours.

Le candidat à la classe de 3<sup>ème</sup> préparation métiers participe activement à sa formation. Il sait se mobiliser autour d'un projet de poursuite d'études et de formation en découvrant des champs professionnels, des métiers, des entreprises

### LA FORMATION

Matières	Heures
Découverte professionnelle	2h
Mini entreprise*	2h
Français*	3,5h
Histoire-géographie Enseignement Moral et Civique*	3h
Mathématiques*	2h
Langues vivantes*	4h
Sciences et technologie*	3h
Arts plastiques*	1h
EPS	4h
Accompagnement personnalisé	2h
Total	26,5h

*\* Nombreuses heures en dédoublement.*

### LE PROFIL

Tout élève de 4<sup>ème</sup> intéressé par une formation professionnelle.

### MODALITES D'INSCRIPTION

Effectuer une demande auprès du chef d'établissement (collège) en fin de 4<sup>ème</sup>. Après proposition du conseil de classe du troisième trimestre de 4e, une commission départementale statue sur chacune des candidatures.