Lycée Professionnel Olivier Guichard — GUÉRANDE

Un établissement atypique

Né d'une volonté politique dans les années 70 pour empêcher l'exode rural vers Saint Nazaire et répondre aux besoins des entreprises de la presqu'île, le lycée est rattaché à 3 ministères:

- Education Nationale, de la jeunesse et des sports
- Agriculture et de l'Alimentation
- Mer

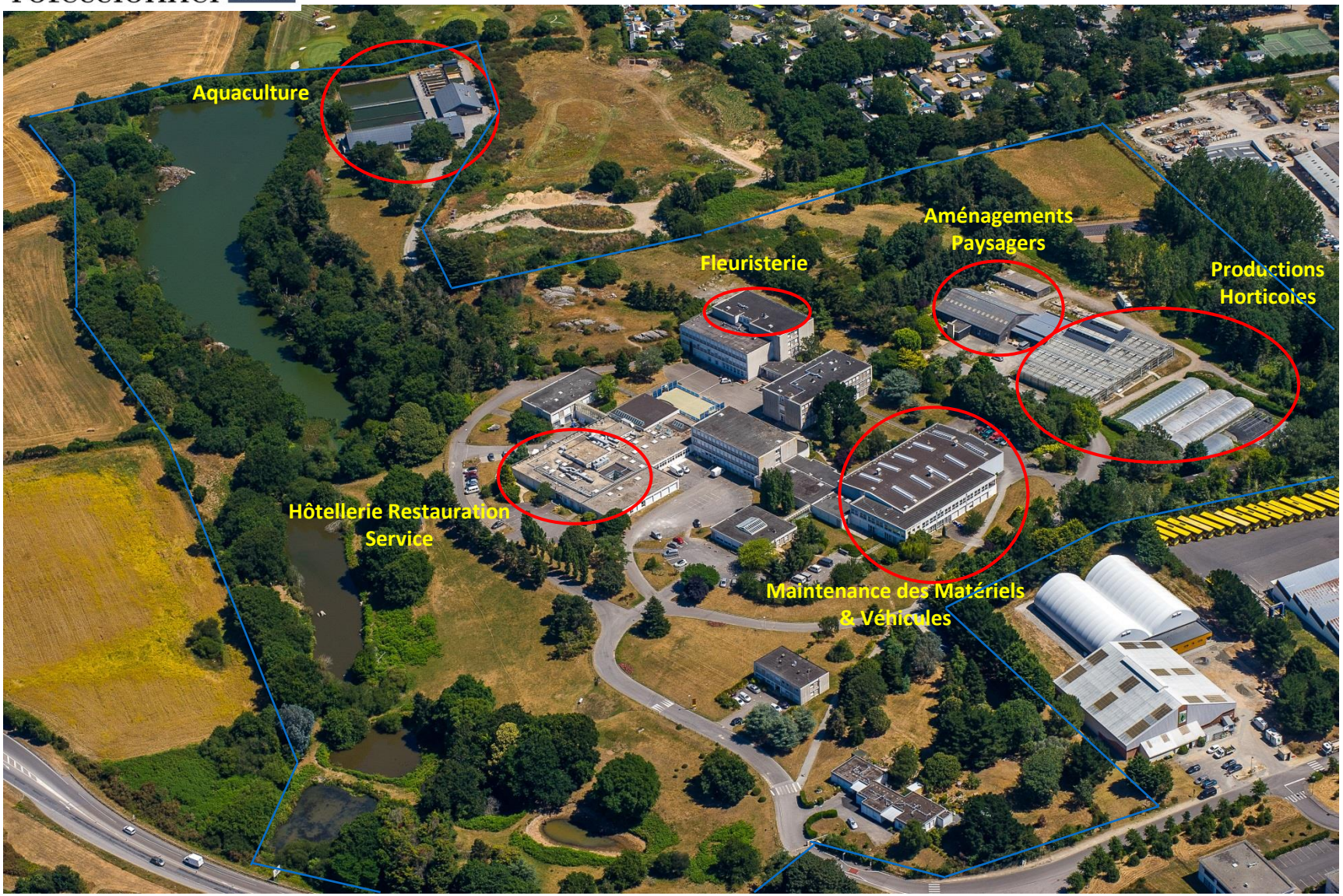
C'est un établissement atypique par la diversité de ses formations et son site exceptionnel de plus de vingt hectares.

Il s'appuie sur une exploitation agricole pour la mise en situation pédagogique et permettre la commercialisation des productions de nos élèves.

Un établissement reconnu, labellisé et inscrit dans de nombreux réseaux.

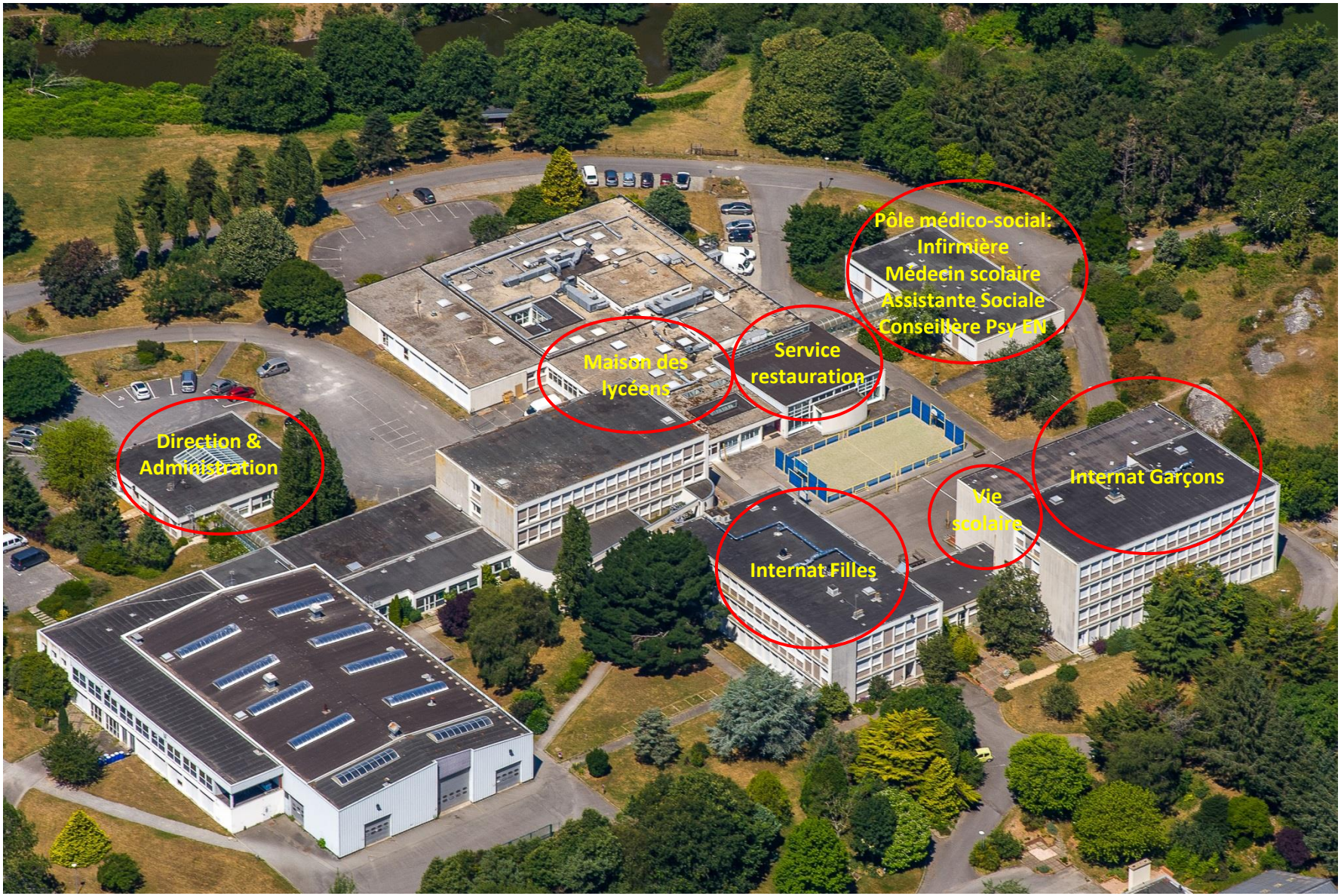
Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Site principal: les pôles de formation



Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Site principal: les pôles administratifs et vie des élèves



Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Notre exploitation, son rôle:

Consulter notre site internet https://www.lycee-olivier-guichard.fr/prestation

L'exploitation agricole est une unité de productions animales et végétales à vocation pédagogique devant assurer 3 grandes fonctions:

- Production-commercialisation (114k€/an)
- Formation
- Animation et développement du territoire; de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agro-alimentaires

Prestations annexes:

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Carte des formations

LYCEE PROFESSIONNEL Olivier GUICHARD
12, rue de la fauvette – 44350 – GUERANDE
Tél. 02.40.24.93.10 ce.0441550w@ac-nantes.fr
http://guichard.paysdelaloire.e-lyco.fr/

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

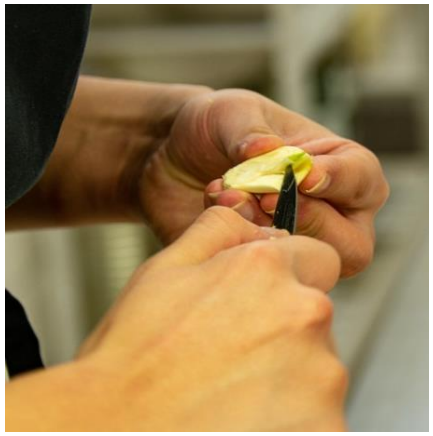
Le Lycée Professionnel O. Guichard de Guérande accueille 400 élèves dans ses classes d'enseignement professionnel, 56 étudiants en BTS par apprentissage et quelques adultes en convention GRETA. Outre la préparation à divers diplômes, l'ouverture internationale est une tradition solidement ancrée dans le projet d'établissement et concerne l'ensemble des formations, que ce soit dans le cadre de Projets Erasmus+ (Norvège, République Tchèque, Portugal, Belgique, etc), , Pro Tandem (échanges franco-allemands), ou d'un partenariat avec la Chine.

Portes ouvertes: le samedi 30 janvier de 9h à 16h et vendredi 19 mars de 14h à 21h.

		Capacité d'Accueil en 1ère année	OBJECTIFS de la FORMATION
HOTELLERIE – Cuisine	C.A.P.	12 élèves	Recrutés après la 3ème. Le CAP permet un approfondissement très complet en cuisine. => Possibilité d'intégration en 1ere BAC PRO à l'issue du C.A.P.
HOTELLERIE – Cuisine	BAC. PRO.	24 élèves	Titulaires de ce diplôme, les élèves peuvent trouver des emplois dans des restaurants de haute qualité. En fonction de leurs profils personnels, certains pourront avoir des responsabilités importantes. Ce diplôme prépare au BTS.
HOTELLERIE – Commercialisation et Services en Restauration	BAC. PRO.	24 élèves	Titulaires de ce diplôme, les élèves peuvent trouver des emplois dans des restaurants de haute qualité, en exerçant des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Ce diplôme prépare au BTS.
HOTELLERIE – Management en Hôtellerie Restauration	B.T.S.	12 apprentis	Apportant une grande autonomie aux titulaires du diplôme, le BTS intègre des connaissances professionnelles traditionnelles complétées par des notions de gestion d'entreprises. Ce diplôme offre la possibilité de gérer sa propre entreprise. Dispensé sous forme d'apprentissage. Option A Management d'unité de Restauration Option B Management d'unité de Production Culinaire
CULTURES MARINES	BAC. PRO.	12 élèves	Ce diplôme permet une insertion professionnelle et la prise de responsabilités dans la production de coquillages, crustacés, algues, écloseries de coquillages, etc. Les plus : permis bateau professionnel, accès au BTS Aquaculture.
PRODUCTIONS AQUACOLES	B.T.S.A Aquaculture	16 apprentis	Apportant une grande autonomie aux titulaires du diplôme, le BTS intègre des connaissances professionnelles traditionnelles complétées par des notions de gestion d'entreprises. Ce diplôme offre la possibilité de gérer sa propre entreprise. Dispensé sous forme d'apprentissage.
PRODUCTIONS AQUACOLES	BAC. PRO. Productions Aquacoles	16 élèves	Essentiellement orientée vers l'élevage des poissons d'eau douce, de mer, et d'ornement, cette formation donne accès au BTS
MAINTENANCE Des véhicules et des matériels – Matériels d'Espaces Verts	C.A.P.	10 élèves	Axé sur l'entretien des matériels pour **Parcs et Jardins**, ce C.A.P correspond à la demande locale de compétences. Il est nécessaire pour réussir l'insertion professionnelle. => Possibilité d'intégration en 1ere BAC PRO à l'issue du C.A.P.
MAINTENANCE Des véhicules et des matériels – Matériels d'Espaces Verts	BAC. PRO.	10 élèves MEV	Axé sur la maintenance des **Matériels Parcs et Jardins** (du tracteur aux tondeuses), d'un matériel divers tels que les voitures sans permis, les quads, les golfettes …Ce diplôme est prisé par la profession. **Année de terminale – apprentissage possible**
MAINTENANCE Des véhicules et des matériels – Véhicules particuliers	BAC. PRO.	20 élèves VP	Axé sur l'apprentissage de toutes les technologies modernes adaptées aux **véhicules particuliers (auto)** ce diplôme est nécessaire à la réussite de l'insertion professionnelle. **Année de terminale – apprentissage possible**
METIERS DU VEGETAL – Fleuriste	C.A.P	15 élèves	Axé sur la connaissance de la botanique, du dessin d'art floral, de la bouquetterie ainsi que sur les techniques de vente en passant par la réception et la conservation des fleurs fraîches. Prépare au métier de fleuriste.
METIERS DU VEGETAL – Aménagements Paysagers	C.A.P Jardinier Paysagiste	20 apprentis	Professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les secteurs d'activités des jardins et espaces verts comme ouvrier jardinier. Dispensé sous forme d'apprentissage par le CFA NTA
METIERS DU VEGETAL – Aménagements Paysagers	BAC. PRO.	16 élèves	Il gérera et organisera des chantiers d'aménagement et d'entretien de jardins ou d'espaces verts et sera capable d'organiser et d'adapter les opérations à la situation. Il pourra être amené à gérer une équipe.
METIERS DU VEGETAL – Conduite de Productions Horticoles	BAC. PRO.	16 élèves	Il sera capable de mettre en place une culture, d'organiser et d'adapter les opérations à la situation. Il pourra être amené à gérer une équipe. Il pourra participer à la vente et la commercialisation. Formation complémentaire en 1 an CAP Fleuriste. **Année de terminale – apprentissage possible**

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

CAP - BAC PRO CUISINE



HÔTELLERIE & RESTAURATION

CAP CUISINE

Le CAP Cuisine prépare les apprenants aux techniques de production culinaire, tout en le sensibilisant aux règles d'hygiène et de sécurité indispensables à l'exercice de la cuisine dans les règles de l'art. Connaître les produits, gérer leur approvisionnement, préparer, réaliser, dresser.

DIPLÔME

- Formation professionnelle courte de deux ans pour des jeunes motivés par une insertion professionnelle rapide, en bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié
- Une formation complète, exigeante mais fascinante, où les passions créatives se développent et s'aiguisent à l'épreuve du goût
- Après obtention du diplôme, possibilité éventuelle de poursuivre des études en Bac Pro Cuisine

FORMATION

- **ORGANISATION**

Périodes de formation en entreprise obligatoires de 14 semaines réparties sur deux ans, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen

- **ADMISSION**

Avoir effectué une classe de Troisième et remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

- **CONTENU**

Enseignement général : français ; mathématiques ; anglais ; histoire-géographie ; sciences physiques et chimiques ; EPS ; arts appliqués
Enseignement professionnel : travaux pratiques cuisine ; ateliers expérimentaux ; découverte du monde professionnel ; sciences appliquées ; gestion et prévention santé environnement

BAC PRO CUISINE

Le Bac Professionnel Cuisine est un diplôme professionnalisant qui forme des cuisiniers qualifiés. Héritiers d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier, ils se doivent d'être à la hauteur de leur réputation, tout en sachant s'adapter aux évolutions continuelles du métier et de la société.

DIPLÔME

- Formation professionnelle en trois ans pour des jeunes motivés, avec un niveau scolaire correct et une bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.
- Les élèves apprennent à organiser la production culinaire, à encadrer une équipe, à gérer les approvisionnements et l'exploitation économique et comptable du restaurant.
- Après obtention du diplôme, possibilité de poursuivre en Brevet de technicien supérieur (BTS) option B : management d'une unité de production culinaire.

FORMATION

- **ORGANISATION**

Périodes de formation en entreprise obligatoire de 22 semaines réparties sur les trois années, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen.

- **ADMISSION**

Avoir effectué une classe de Troisième et remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

- **CONTENU**

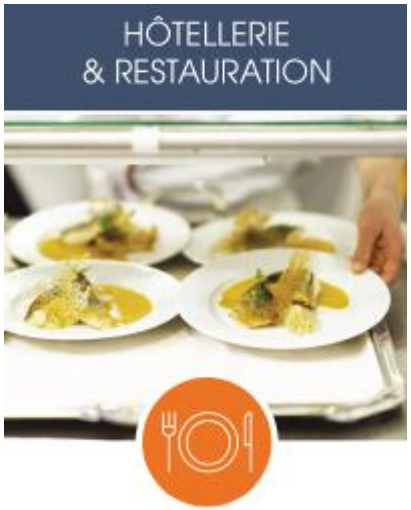
Enseignement général : français ; mathématiques ; anglais ; espagnol ; histoire-géographie ; EPS ; arts appliqués
Enseignement professionnel : travaux pratiques cuisine ; ateliers expérimentaux ; technologie ; sciences appliquées ; gestion et prévention santé environnement

L'établissement est l'unique centre de formation en France proposant un pôle de formation Hôtellerie-Restauration-Service adossé à une exploitation agricole.

Lycée Professionnel Olivier Guichard — GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

BAC PRO
COMMERCIALISATION & SERVICES en RESTAURATION



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

Le Bac Professionnel CSR forme des professionnels qualifiés, rôdés aux activités du service, de la commercialisation et de la relation avec la clientèle. Au terme de leur formation, les élèves et les apprentis sont en mesure d'exercer le métier avec un sens des responsabilités qui leur permet de gérer et de coordonner efficacement une équipe.

DIPLÔME

- Formation professionnelle en trois ans pour des jeunes motivés, avec un niveau scolaire correct et une bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.
- Il s'articule autour de trois spécialités développées dans la formation : la restauration traditionnelle, les établissements café, brasserie et les différentes formes d'hôtellerie.
- Après obtention du diplôme, possibilité de poursuivre en Brevet de technicien supérieur (BTS) option A : management d'une unité de restauration.

FORMATION

- **ORGANISATION**

Périodes de formation en entreprise obligatoire de 22 semaines réparties sur les trois années, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen.

- **ADMISSION**

Avoir effectué une classe de Troisième et remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

- **CONTENU**

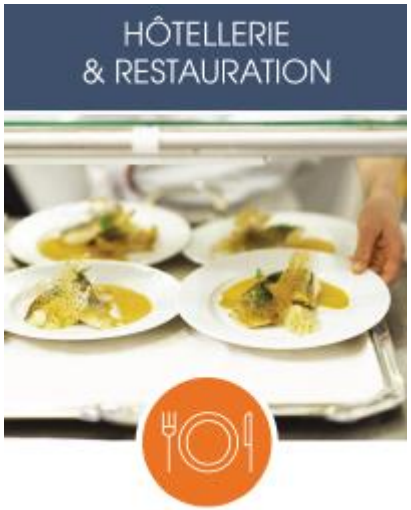
Enseignement général : français ; mathématiques ; anglais ; espagnol ; histoire-géographie ; EPS ; arts appliqués
Enseignement professionnel : travaux pratiques cuisine ; ateliers expérimentaux ; technologie ; sciences appliquées ; gestion et prévention santé environnement

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

BTS en Apprentissage

MANAGEMENT HOTELLERIE RESTAURATION



BTS MANAGEMENT HOTELLERIE RESTAURATION

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration est une formation professionnalisante pour préparer les étudiants à exercer des métiers d'encadrants dans des secteurs variés. Une solide formation théorique vient donc compléter les matières professionnelles.

DIPLÔME

- Le BTS Management en hôtellerie restauration est une formation de deux années qui s'adresse aux élèves titulaires d'un baccalauréat technologique S.T.H.R, d'un baccalauréat professionnel, d'un diplôme de niveau IV ainsi qu'à ceux qui ont suivi une année de mise à niveau hôtellerie.
- La première année de formation est commune. Elle s'articule autour de l'hébergement, la cuisine, les activités du service.

En deuxième année deux options sont proposées :

OPTION A : Management d'une unité de restauration

OPTION B : Management d'une unité de production culinaire

FORMATION

- **ORGANISATION**

Alternance de périodes en entreprise sur les 2 années de formation selon un calendrier établie en début de formation

- **ADMISSION**

Être titulaire d'un diplôme de niveau IV, postuler à la formation via le portail national unique d'admission Parcoursup et établir un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur de l'hôtellerie restauration

- **CONTENU**

Enseignement général : culture générale et expression ; LV1 (anglais) et LV2 (espagnol)

Enseignement d'économie et gestion hôtelière : entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière ; management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services ; conduite de projet entrepreneurial

Enseignement professionnel : sciences de l'alimentation et environnement ; ingénierie ; sciences et technologies des services (restaurant et hébergement) ; sciences et technologies culinaires

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

BAC PRO CULTURES MARINES

CULTURES MARINES

BAC PRO CULTURES MARINES

DIPLÔME ET DURÉE

- Bac Pro en 3 ans avec 21 semaines de PFMP (Période de formation en milieu professionnel)
- Diplôme intermédiaire (Certification BEPMCM) à l'issue de la 2e année avec délivrance d'un permis bateau professionnel (Certificat de patron aux navires de cultures marines niveau 1)

DÉBOUCHÉS

- Ostréiculture - Myticulture - Vénériculture - Elevage de crevettes - Algoculture - Ecloserie - Pisciculture marine…
- Commerce de produits d'origine marine
- Poursuite d'études possibles vers des professions embarquées
- Poursuite d'études supérieures courtes en commercialisation

DOMAINES D'ACTIVITÉS

- Élevages et cultures en milieu marin : mollusques, crustacés, micro-algues…
- Ecloserie et nourricerie de mollusques, secteur à fort potentiel d'emplois
- Conduite de navires conchylicoles (navigation)
- Commercialisation des produits de la mer
- Contexte : sensibilisation à la mise en place de pratiques d'élevages durables, à faible impact écologique (impact carbone faible, circuits courts…)

COMPÉTENCES REQUISES

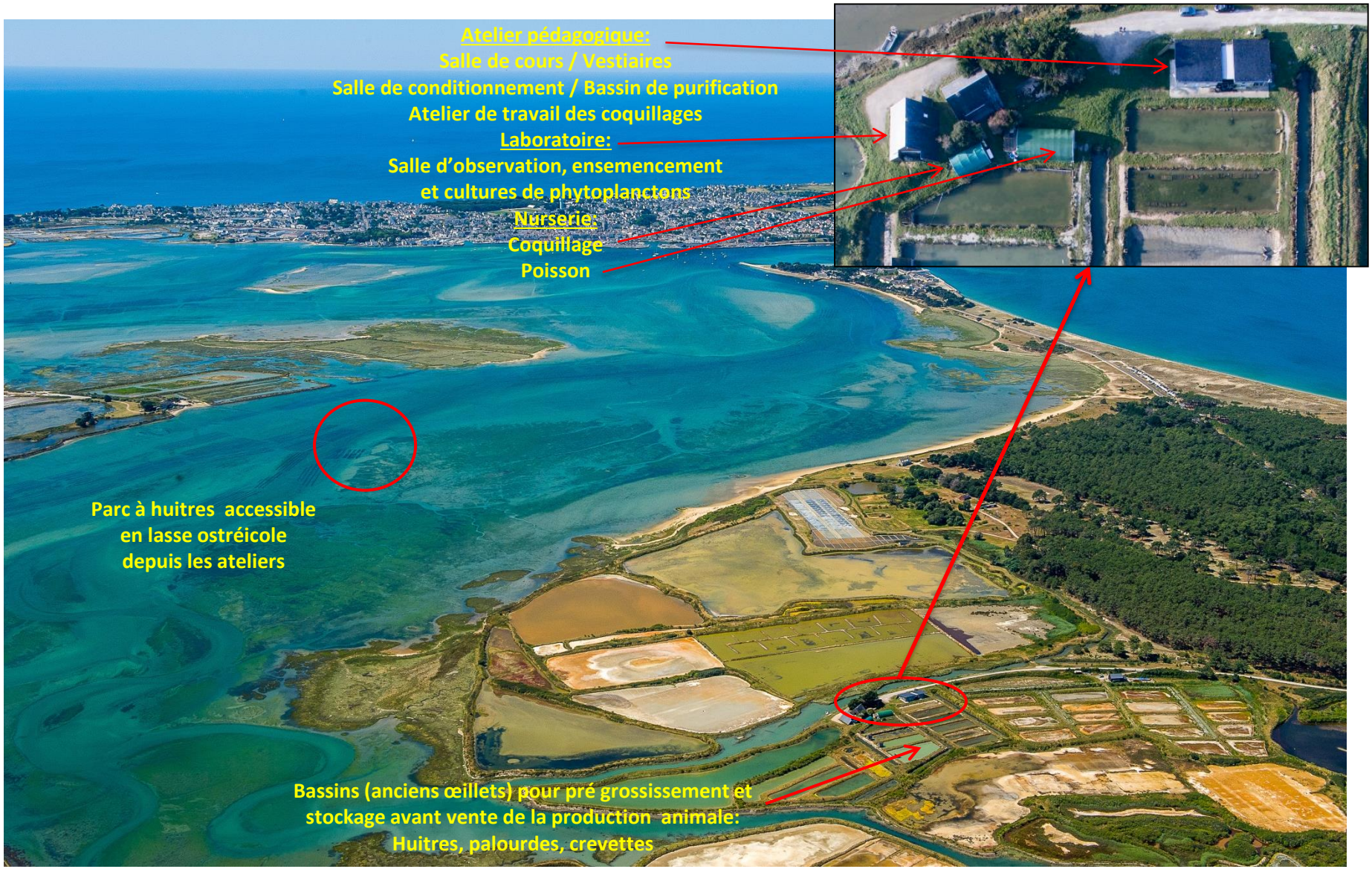
- Aimer le travail en extérieur
- Apprécier être en milieu marin
- Être volontaire
- Être consciencieux
- Maîtriser des notions de base essentiellement en biologie et en calcul

LES +

- Petit groupe : 12 élèves par promotion
- + de 90% de réussite au Bac
- Accès aux concessions du Domaine public maritime (DPM)
- Poursuite d'études possible en BTS, IUT
- Passage du permis bateau professionnel (acquisition par équivalence du permis plaisance hauturier)
- Site de travail exceptionnel (matériels, environnement…)
- Nombreuses possibilités d'emplois au niveau local, national et européen

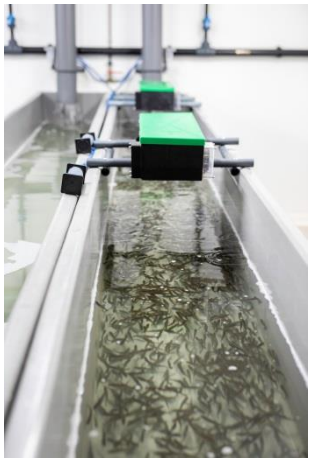
Lycée Professionnel Olivier Guichard — GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE



Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

BAC PRO - PRODUCTIONS AQUACOLES
BTS A – AQUACULTURE – en Apprentissage



AQUACULTURE

BAC PRO PRODUCTIONS AQUACOLES

L'AQUACULTURE EST UNE ACTIVITÉ EN PLEIN ESSOR, PORTEUSE D'EMPLOI, AVEC DES SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS ET DES TECHNOLOGIES NOUVELLES.

ELLE REGROUPE LES ACTIVITÉS D'ÉLEVAGE DE POISSONS, COQUILLAGES, CRUSTACÉS ET DE CULTURE D'ALGUES DESTINÉS À LA CONSOMMATION, L'ORNEMENT OU LE SOUTIEN DES STOCKS NATURELS.

Le titulaire du bac pro Aquacole, exploitant ou salarié, gère la production de poissons d'eau douce ou marins, de crustacés ou de mollusques.
Il organise la reproduction, l'alimentation et apprécie leur comportement, leur santé dans le respect du bien-être animal et de la préservation des écosystèmes aquatique.

Il réalise les opérations (alevinage, nurserie, suivi de la production et de la qualité de l'eau, récolte, ...) selon les objectifs de production, les règles d'hygiène et de sécurité.

FORMATION

- Effectif de 16 élèves
- Stages en entreprises aquacoles nécessitant souvent une bonne mobilité géographique
- Visites de fermes aquacoles
- Travaux pratiques en agroéquipements
- Mise en situation sur l'atelier aquacole du lycée
- Accompagnement individualisé
- Poursuite d'études possible en BTSA

LES +

- 22 semaines de stage en entreprises aquacoles au cours des 3 ans
- Spécialisation plongée
- Une semaine de chantier écoresponsable dans le parc naturel régional de Brière
- Club « pêche »
- Possibilité de mobilité européenne avec bourses Erasmus

BTSA AQUACULTURE en Apprentissage

Le métier visé est producteur, responsable d'élevage ou de secteur. Le BTSA exerce des fonctions d'appui technique auprès de professionnels, centres expérimentaux, et développe des compétences de coordination, conseil et expertise, contrôle, management, gestion, selon les métiers, emplois et situations de travail sur le territoire ou à l'étranger.

DÉBOUCHÉS

L'aquaculture représente des secteurs d'activités diversifiés comme la salmoniculture (élevage de truites et de saumons) pour la consommation et le repeuplement des milieux aquatiques. L'aquaculture marine est un secteur dynamique qui nécessite des techniques d'élevage performantes (écloserie de poissons marins, mollusques et crustacés). La conchyliculture traditionnelle et la pisciculture d'étang, cherchent à se dynamiser et diversifier.

ACCOMPAGNEMENT

- Formation par apprentissage avec l'UFA Olivier Guichard / CFA Nantes Terre Atlantique
- Effectif de 18 apprentis,
- Apprentissage en entreprises aquacoles nécessitant une bonne mobilité géographique
- Visites de fermes aquacoles
- Préparation à l'insertion professionnelle et accompagnement individualisé
- Travaux pratiques sur l'exploitation du lycée
- Poursuite d'études en Licence professionnelle

FORMATIONS

Alternant périodes de travail dans une entreprise et période de formation, l'apprentissage permet d'être salarié tout en apprenant le métier d'aquaculteur.
Elle bénéficie d'un réseau de partenaires et de maîtres d'apprentissage dans les différentes filières d'activités aquacoles.
L'alternance permet de :
- Comprendre le fonctionnement de l'entreprise aquacole dans son environnement.
- Etablir un diagnostic sur le fonctionnement de l'entreprise dans une perspective de durabilité
- Dégager et formuler une problématique
- Perfectionner la maîtrise des gestes professionnels

LIENS AVEC LE SECTEUR PROFESSIONNEL

Ecole d'aquaculture depuis 1972, le lycée professionnel Olivier Guichard bénéficie d'une forte notoriété auprès des professionnels. Le lycée est partenaire des organismes professionnels, de recherche, et les autres acteurs du territoire (FFA, CIPA, AFPPE, SFAM, SMIDAP, FAP, INRA, IFREMER, ARHEXOR, ITAVI, ALGOSOLIS, Université de Nantes-St Nazaire, PNR de Brière, CRC).

LES +

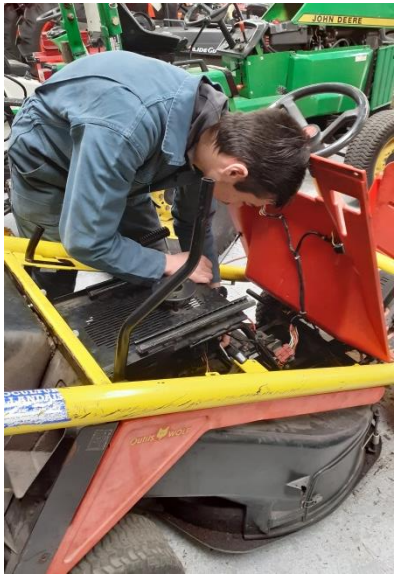
- 52 semaines d'apprentissage en entreprise aquacole au cours des 2 ans
- Un voyage d'étude pour découvrir une autre région aquacole où l'étranger
- Un réseau de partenaires et intervenants extérieurs
- Un réseau de maîtres d'apprentissage

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

CAP & BAC PRO MAINTENANCE DES MATERIELS
Option C : MATERIELS ESPACES VERTS



MAINTENANCE DES MATÉRIELS
ESPACES VERTS

CAP & BAC PRO
MAINTENANCE DES MATERIELS
Option C – MATERIELS D'ESPACES VERTS

La maintenance et le diagnostic des matériels d'entretien des espaces verts constitue le cœur de l'activité.

2 FORMATIONS

- Bac Pro Maintenance des matériels d'espaces verts
- CAP Maintenance des matériels d'espaces verts

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Ce métier s'exerce sur des matériels qui intègrent des technologies de pointe. L'hydraulique, l'électronique, l'informatique sont des connaissances indispensables.

- Le technicien sait aussi s'adapter aux besoins variés d'une clientèle de particuliers, de professionnels et de collectivités locales comme au rythme spécifique d'une activité étroitement liée aux saisons et conditions climatiques.

DÉBOUCHÉS

Confrontés chaque jour à un matériel plus moderne dont le mécanisme devient de plus en plus complexe, les entreprises ressentent un besoin urgent en personnel spécialisé en maintenance des matériels. Le mécanicien en matériels d'espaces verts exerce dans les secteurs suivants :

- Les constructeurs et distributeurs de matériels de parcs et jardins.
- Les entreprises de vente et de service après-vente des matériels de motoculture de plaisance.
- Les entreprises de vente et de location de matériels
- Les entreprises ou collectivités utilisatrices de matériels (golf, mairie, ...).

LES +

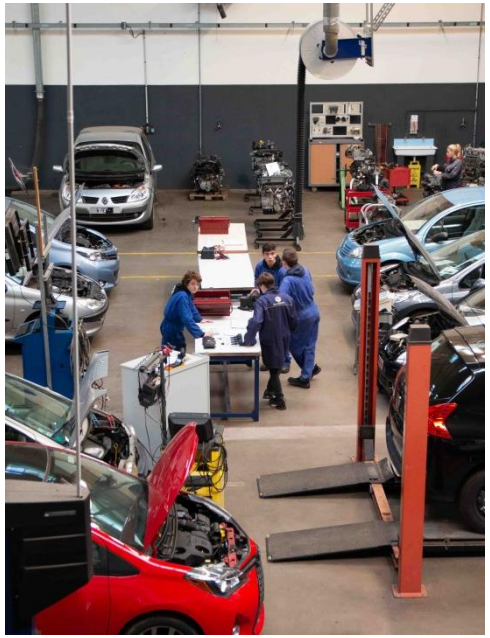
- Stage dans un pays de la communauté européene, entretien périodique, diagnostic et réparation de matériels, avec une situation réelle (accueil, intervention et restitution).

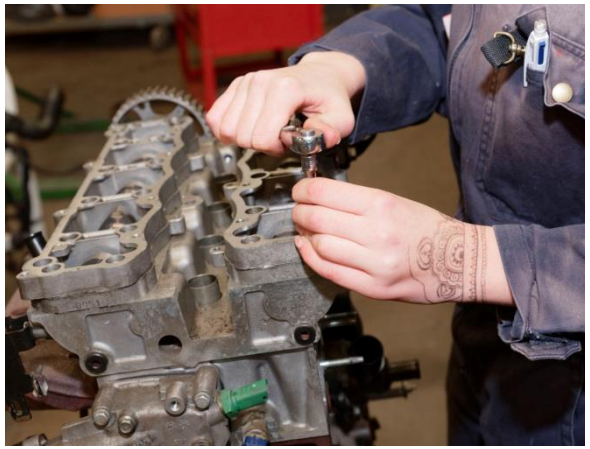
Possibilité de faire sa 3ème année de Bac Pro en apprentissage

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

BAC PRO MAINTENANCE DES VEHICULES
Option A - VOITURES PARTICULIERES





MAINTENANCE AUTOMOBILE

BAC PRO MAINTENANCE DES VEHICULES
Option A - VOITURES PARTICULIERES

DIPLÔME ET DURÉE

- Bac Pro Maintenance de véhicules en 3 ans
- 22 semaines de PFMP (Période de formation en milieu professionnel)
- A l'issue de la seconde année, l'élève peut obtenir un diplôme intermédiaire (CAP)

DOMAINES D'ACTIVITÉS

- La maintenance de véhicules particuliers
- Le diagnostic de véhicules particuliers
- Le dépannage de véhicules particuliers
- L'accueil et conseils au client
- La restitution de véhicules particuliers

COMPÉTENCES REQUISES

- Un esprit d'analyse, de réflexion, et d'observation
- Un travail soigné et méthodique
- Une adaptation à l'évolution des technologies de communiquer
- Travailler en équipe
- Accueillir et de conseiller le client

DÉBOUCHÉS

Insertion professionnelle

- Des réseaux de constructeurs
- Des garages indépendants
- Des centres automobiles

Poursuite d'études

- BTS (en fonction du dossier)
- Formation spécifique de constructeur automobile
- Formation complémentaire (contrôleur technique, réceptionnaire, véhicules électriques et hybrides…).

LES +

- Un très bon taux de réussite au bac pro via des installations professionnelles performantes
- La possibilité d'effectuer les PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel) à l'étranger via des partenariats avec l'Allemagne, et permettant l'obtention d'un Certificat de Mobilité Européenne
- Les ateliers pédagogiques se proposent d'assurer l'entretien périodique (vidange, filtres, courroies, …), le diagnostic des systèmes mécaniques et systèmes à gestion électronique (valise de diagnostic), ainsi que la réparation (freins, train roulant,…) de votre véhicule.

Possibilité de faire sa 3ème année de Bac Pro en apprentissage

Lycée Professionnel Olivier Guichard — GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

CAP FLEURISTE

FLEURISTE

CAP FLEURISTE

Le fleuriste est à la fois un artisan qui crée des compositions florales et un commerçant qui gère un point de vente de fleurs. Être titulaire du CAP Fleuriste vous donnera un atout majeur pour débuter et évoluer dans votre carrière professionnelle !

DIPLÔME ET DURÉE

- CAP Feuriste en 2 ans
- 14 semaines de PFMP

(Période de formation en milieu professionnel)

DOMAINES D'ACTIVITÉS

- Un enseignement professionnel et technique (botanique, arts appliqués, vente)
- Enseignement de matières générales

En atelier de production, les élèves réalisent des créations avec des fleurs naturelles et s'entrainent aux techniques de vente dans notre boutique pédagogique. Ils participent à des projets qui valorisent leurs compétences professionnelles. (Réalisation de mariage, d'une grande couronne de Noël pour placer sur les remparts de la ville de Guérande, participation au meilleur apprenti de France, Floralies).

COMPÉTENCES REQUISES

- Réceptionner, préparer des végétaux
- Transformer et réaliser des compositions florales.
- Vendre, conseiller et fidéliser les clients ainsi que mettre en valeur l'offre
- Posséder des aptitudes en matière de création
- Aimer le relationnel

DÉBOUCHÉS

Insertion professionnelle

- chez un indépendant
- dans une grande surface
- dans une grande enseigne spécialisée dans les plantes

Poursuite d'études

- BP en alternance ou un bac pro Horticole

LES +

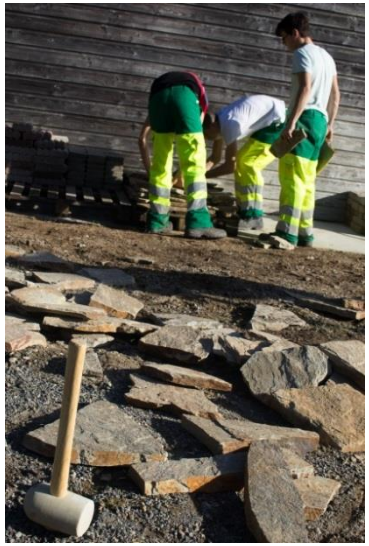
- Donner du sens à l'enseignement à partir de situations professionnelles, avec un plan stratégique de formation
- Construction et mise en œuvre d'une boutique d'application incluant des échanges avec les élèves, du travail collaboratif, l'utilisation d'outils et de modalités pédagogiques différentes
- Suivi des élèves en période de formation en milieu professionnel
- Incitation et accompagnement des élèves à participer au meilleur apprenti de France

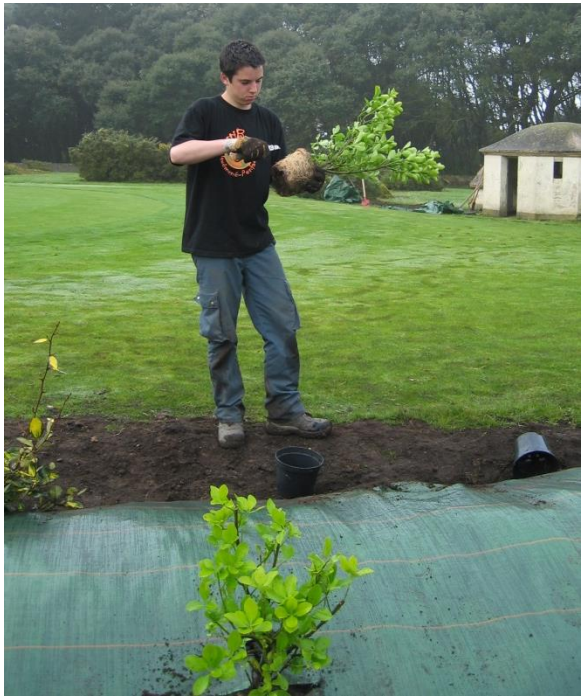
Lycée Professionnel Olivier Guichard — GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

CAP Jardinier Paysagiste - en apprentissage

BAC PRO AMENAGEMENTS PAYSAGERS





AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS

BAC PRO AMENAGEMENTS PAYSAGERS

DIPLÔME ET DURÉE

- Bac Pro Travaux paysagers en 3 ans
- 18 à 22 semaines de PFMP

(Période de formation en milieu professionnel)

DOMAINES D'ACTIVITÉS

- Création, gestion et entretien d'espaces verts
- Connaissance des végétaux
- Entretien du matériel

COMPÉTENCES REQUISES

- Apte au travail en équipe
- Capacités d'autonomie et d'adaptation
- Bonne résistance physique
- Esprit d'initiative et sens des responsabilités
- Créativité
- Rigueur

DÉBOUCHÉS

Insertion professionnelle

- Emploi chez un paysagiste ou dans le service espaces verts d'une administration
- Chef d'équipe
- Création d'entreprise

Poursuite d'études

- BTS Aménagements paysagers
- Certificat de spécialisation
- BTS Productions horticoles
- BTS Agronomie production végétale
- BTS Technico-commercial

CAP JARDINIER PAYSAGISTE en Apprentissage

FORMATION PAR APPRENISSAGE

- Formation à UFA Olivier Guichard/CFA Nantes Terre Atlantique
- Effectif de 20 apprentis.
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise

DOMAINES D'ACTIVITÉS

- Mise en place d'ouvrages et de végétaux
- Entretien d'espaces paysagers et/ou naturels
- Maintenance des matériels
- Communication en situation professionnelle

DÉBOUCHÉS

Insertion professionnelle

- Jardinier d'espaces verts, ouvrier paysagiste, jardinier horticulteur,…

Poursuite d'études

- ?

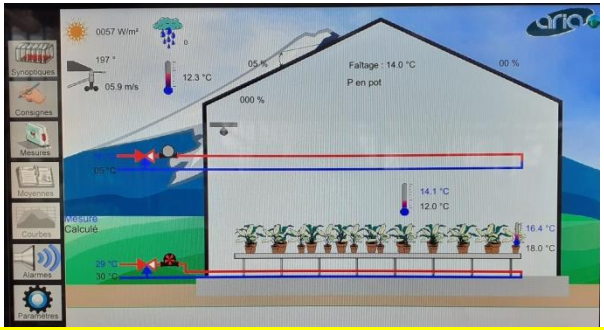
LES +

- Un domaine de 20 hectares support des travaux pratiques
- Des espaces naturels diversifiés
- Des projets en agroforesterie, écopâturage, gestion de la biodiversité
- Travail en synergie avec les autres filières
- Dispositifs pédagogiques spécifiques (Module d'adaptation pédagogique, enseignement à l'initiative de l'établissement)
- Ouverture vers le monde professionnel (visite, intervention)

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

BAC PRO CONDUITE DE PRODUCTIONS HORTICOLES



Commande numérique de gestions climatique et d'arrosage

BAC PRO CONDUITE DE PRODUCTIONS HORTICOLES

Maraîchage, Floriculture, Pépinière, Arboriculture fruitière

DIPLÔME ET DURÉE

- Bac Pro Conduite de productions horticoles en 3 ans : 18 à 22 semaines de PFMP (Période de formation en milieu professionnel)
- Diplôme intermédiaire (BEP) à l'issue de la 2e année

DOMAINES D'ACTIVITÉS

- Production de végétaux, suivi de culture
- Arboriculture, maraîchage, floriculture, pépinière
- Entretien du matériel

COMPÉTENCES REQUISES

- Organisation du travail, encadrement et animation d'équipe
- Maîtrise des processus de production horticole
- Utilisation et maintenance de matériels agricole, équipements, bâtiments, abris
- Gestion technique et économique
- Bonne résistance physique
- Esprit d'initiative et sens des responsabilités

DÉBOUCHÉS

Insertion professionnelle

- Ouvrier(-ière) hautement qualifié(e)
- Chef de culture
- Chef d'équipe d'une unité de production

Poursuite d'études

- BTS Productions horticoles
- BTS Technico-commercial
- BTS Agronomie production végétale
- BTS Aménagements paysagers
- Certificat de spécialisation

LES +

- Une exploitation horticole et maraichère performante incluant une serre de vente
- Eco-pâturages, agroforesterie, biodiversité, aquaponie, circuit-court
- Synergie avec les filières aquacole et aménagements paysagers
- MAP (Module d'adaptation professionnelle)
- Conseil vente de produits de jardin
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Circuits-courts

Possibilité de faire sa 3ème année de Bac Pro en apprentissage

Lycée Professionnel Olivier Guichard — GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

TRANSFORMATION DE LA VOIE PROFESSIONNELLE (Education nationale)

Le lycée professionnel a vocation à être pour les élèves un tremplin vers :

- *une insertion immédiate dans la vie active*
- *ou des poursuites d'études réussies en BTS*

La transformation de la voie professionnelle mise en œuvre depuis septembre 2019 propose une meilleure articulation entre enseignements professionnels et enseignements généraux et une complémentarité renforcée entre apprentissage et voie scolaire.

Elle met en place des parcours plus personnalisés et progressifs, à l'image du CAP en 1, 2 ou 3 ans, une orientation plus progressive en seconde professionnelle ou un accompagnement, en terminale professionnelle, pour une poursuite d'études ou une insertion professionnelle.

Les changements :

- Familles des métiers en seconde BCP
- La co-intervention (EP+FRHG , EP+MSC)
- Le chef d'œuvre
- CAPAO Consolidation, Accompagnement Personnalisé, Aide à l'Orientation
- L'ouverture à l'apprentissage - mixage des publics scolaires/ apprentis (complémentarité, sécurisation des parcours)

DES ENSEIGNEMENTS SPECIFIQUES (Agriculture)

Des modules spécifiques d'enseignement ont pour objectif, comme pour la transformation à l'EN de favoriser la co-intervention et la pluridisciplinarité ainsi que l'accompagnement des élèves:

Pluridisciplinarité (PLURI), Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement (EIE),
Module d'Adaptation professionnel (MAP), Mise à niveau (MAN), Stage Collectif,
Travaux Pratiques Renforcés et Projets Ecole/Entreprise.

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

FAMILLES DES METIERS

L'objectif est de proposer une 2nde professionnelle commune à plusieurs spécialités.
De cette manière, l'élève pourra :

- découvrir la famille de métiers qui lui plaît,
- apprendre les savoir-faire communs à tous les métiers d'un même secteur,
- choisir, à la fin de l'année de 2de professionnelle, sa spécialité.

Depuis la rentrée 2020

2nde famille des Métiers de l'hôtellerie et Restauration (Education Nationale) pour choisir en fin de 2nde

- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

Métiers de la Production (Enseignement Agricole) - Pas de modification, s'inscrire dès la 2nde en:

- Bac pro Conduite de Productions Horticoles (arbres, arbustes, fruits, fleurs, légumes)
- Bac pro Productions Aquacoles

Rentrée 2021

2nde famille des Métiers de la maintenance (Education Nationale) pour choisir en fin de 2nde

- Bac Pro Maintenance des Matériels, **option C** matériels d'espaces verts
- Bac Pro Maintenance des Véhicules, **option A** voitures particulières

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

Ces périodes en entreprise sont obligatoires.

Elles font partie intégrante des règlements d'examens et sont évaluées pour l'obtention des diplômes.

12 à 14 semaines sur 2 ans en CAP (2 périodes par an)

20 à 22 semaines sur 3 ans en Bac Pro (2 périodes par an)

L'élève, accompagné par l'équipe éducative, doit faire ses démarches de recherche d'entreprise d'accueil.

Une immersion primordiale pour mieux appréhender les attentes et obligations du monde de l'entreprise et préparer son insertion professionnelle.

Examens

Pour le CAP l'ensemble des épreuves se déroulent en Contrôle en Cours de Formation (CCF) organisées dans l'établissement par les enseignants.

Pour le Bac Pro des CCF dès la 1ere et des épreuves ponctuelles en fin de Terminale.

Fin des diplômes intermédiaires, BEP ou CAP, en 2021.

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

OUVERTURE INTERNATIONALE PFMP A L'ETRANGER

➢ **ERASMUS + KA1 : STAGES EN EUROPE**

Dans le cadre du programme Européen de mobilités **ERASMUS + KA1**, des partenariats existent avec **20** entreprises d'accueil européennes, qui permettent l'envoi de **50** stagiaires de Bac Pro pendant 4 semaines dans 8 pays européens :

- En Allemagne (Maintenance de Véhicules Particuliers, Hôtellerie-Restauration)
- Au Portugal (Productions Horticoles, Hôtellerie-Restauration, Maintenance de Véhicules Particuliers et de Matériels Espaces Verts, Cultures Marines)
- En Italie (Hôtellerie-Restauration)
- En Norvège (Aquaculture)
- En Irlande (Aquaculture, Cultures Marines)
- En Belgique (Travaux Paysagers)
- En Roumanie (Hôtellerie-Restauration)
- En République Tchèque (Aquaculture)

Erasmus+

OBJECTIFS POUR NOS ELEVES :

- Accroître leurs compétences professionnelles, linguistiques et culturelles.
- Gagner en autonomie, confiance en soi, motivation.
- Permettre une meilleure insertion professionnelle sur un marché du travail international.
- Valider l'unité facultative de mobilité (obtenir la mention EuroMobiPro)
- Obtenir l'Europass Mobilité qui atteste de leur parcours professionnel à l'étranger.

➢ **ERASMUS + KA1 – MOBILITE DES PERSONNELS DE L'ENSEIGNEMENT**

2 professeurs d'Aquaculture se rendront en Norvège à la rencontre des acteurs de l'aquaculture et de la formation professionnelle, en privilégiant les actions innovantes mises en œuvre dans ces domaines.

➢ **ERASMUS + KA2 – PARTENARIATS STRATEGIQUES ET ECHANGES SCOLAIRES**

Partenariat aquacole autour du développement durable permettant l'échange de pratiques avec 2 établissements scolaires de Norvège et de République Tchèque.

Erasmus+

➢ **PRO TANDEM – ECHANGES FRANCO-ALLEMANDS**

Grâce au programme franco-allemand PRO TANDEM, un accord de coopération entre notre établissement et le centre d'apprentissage OSZ1 SPN de FORST (à 130 kms au sud-est de Berlin) permet l'échange en binôme de 10 stagiaires français et 10 apprentis allemands durant 2 périodes de 3 semaines. La 1ère semaine est consacrée à des cours linguistiques en binôme et à la découverte de la région partenaire. Ensuite, les stagiaires et les apprentis sont en formation en entreprises avec leurs binômes. Les élèves vont découvrir et acquérir les pratiques professionnelles de chaque pays, et développer des compétences linguistiques.

PRO TANDEM

➢ **PARTENARIAT AVEC LA CHINE**

Depuis 2006, des membres du lycée se sont rendus en Chine pour échanger des pratiques culinaires, permettant ainsi aux élèves et professeurs de s'immerger dans la civilisation orientale. Cette riche expérience est le fruit d'une étroite collaboration entre le Lycée Olivier GUICHARD, la Région Pays de Loire et le Lycée Hôtelier de Qingdao. De nombreux élèves chinois ont la chance de suivre leur scolarité au Lycée Olivier GUICHARD dans le cadre de ce partenariat.

➢ **PARTENARIATS AVEC PLUSIEURS COMITES DE JUMELAGE**

Guérande/Castro Marim, La Baule/Homburg…

➢ **LABELLISATION EUROSCOL en 2019 obtenue pour 3 ans**

euroscol

Tout jeune inscrit en Bac Professionnel à l'opportunité de partir au moins 1 fois en stage à l'étranger en classe de 1ere ou Terminale

Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

RESTAURATION – HEBERGEMENT - ASSOCIATIONS

Maison des lycéens

Stadium

Internat

- Tarifs : - internat forfait annuel 1513,60€
  - demi-pension - 5 jours 550,40€ année / 4 jours 448€ année / ticket 3,30€
- Nombre places internat: Garçons 80 / Filles 40

Service restauration

Sentier pédagogique

<u>Une vie associative intense:</u>

- **Sportive** : offre aux élèves la possibilité de pratiquer de nombreuses activités collectives ou individuelles comme initiation plongée 6 séances et une sortie en mer (possibilité de passer individuellement le niveau 1), tennis de table, course, step, pétanque, football, natation…
- **Des Clubs** Musique, Cinéma, Pêche, Théâtre…

Lycée Professionnel Olivier Guichard — GUÉRANDE

CAP • BAC PRO • BTS | INITIALE • APPRENTISSAGE • CONTINUE

PORTES OUVERTES

Annulée → ~~samedi 30 janvier de 9h à 16h~~

~~vendredi 19 mars de 14h à 21h~~ → Reportée au 10 ou 17 avril 9h à 16h

MINI STAGES

Du lundi 11 janvier

au vendredi 23 avril 2021

NOS FORMATIONS

- AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS
- AQUACULTURE
- CULTURES MARINES
- FLEURISTE
- HORTICULTURE & MARAÎCHAGE
- HÔTELLERIE & RESTAURATION
- MAINTENANCE AUTOMOBILE
- MAINTENANCE DES MATÉRIELS ESPACES VERTS

CAMPUS DÉVELOPPEMENT DURABLE

ENCOURAGER LA MOBILITÉ INTERNATIONALE ET NATIONALE

ACCOMPAGNER POUR SÉCURISER L'INSERTION PROFESSIONNELLE

02 40 24 93 10 | WWW.LYCEE-OLIVIER-GUICHARD.FR