

SECTEUR DE LURE

Etab.	Filières	Descriptif	Exemple de métiers
Lycée Georges Colomb 1 rue G. Colomb 70200 Lure 03 84 89 03 80 (Internat possible) http://www.lyc-colomb.ac-besancon.fr/	Bac général	Pour plus de renseignements, consultez : http://www.horizons2021.fr/ https://cache.media.education.gouv.fr/file/Bac_2021/53/1/Bac2021_document_2de_fev2019_1079531.pdf http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Bac_2021/95/4/Bac2021_document_3e_jan2019_1065954.pdf	
	Bac technologique STMG : Sciences et Technologies du Management et Gestion		
	CAP : Electricien	Il installe, met en service, entretient et répare des ouvrages électriques, principalement en basse tension.	Électricien installateur
	Bac professionnel : Maintenance des équipements industriels (MEI) (en formation scolaire et par apprentissage dès la 1ère)	Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance corrective et préventive d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements.	Ajusteur/Monteur Ascensoriste Technicien de maintenance industrielle
	Bac professionnel : Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (MELEC)	Le titulaire de ce bac pro contribue à la performance énergétique des bâtiments et des installations.	Électromécanicien Technicien d'intervention clientèle gaz

SECTEUR DE LUXEUIL LES BAINS

Etab.	Filières	Descriptif	Exemple de métiers
Lycée Lumière 33 ter rue de Grammont 70300 Luxeuil les Bains 03 84 40 21 21 (Internat possible) http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/	3 ^{ème} prépa-métiers	Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle.	
	Bac général	Pour plus de renseignements, consultez : http://www.horizons2021.fr/ https://cache.media.education.gouv.fr/file/Bac_2021/53/1/Bac2021_document_2de_fev2019_1079531.pdf http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Bac_2021/95/4/Bac2021_document_3e_jan2019_1065954.pdf	
	Bacs technologiques : STMG : Sciences et Technologies Management et Gestion STL : Sciences et Technologies de Laboratoire		
	CAP : Agent polyvalent de restauration	L'agent polyvalent de restauration prend en charge, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.	Agent de production culinaire Équipier dans la restauration rapide
	CAP : Assistant technique en milieu familial et collectif	Selon la structure qui l'emploie, il réalise tout ou partie des activités suivantes : entretien des espaces de vie, entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage et rangement du linge) et préparation des repas.	Agent technique de collectivité
	CAP : Carreleur mosaïste (en formation scolaire et par apprentissage)	Le carreleur mosaïste réalise le revêtement des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisines, salles de bains, ...) qu'à l'extérieur (façades, terrasses...).	Carreleurs-mosaïste
	CAP : Maçon module « éco-construteur » (en formation scolaire et par apprentissage)	Le titulaire de ce diplôme exerce des activités de maçonnerie dans une entreprise de bâtiment, et principalement dans le domaine du gros œuvre.	Façadier Maçon
	Bac professionnel : Accompagnement, soins et services à la personne (ASSP) Option A : A domicile	Le titulaire du bac pro possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées. L'option « à domicile » prépare plus spécifiquement à exercer directement au domicile des personnes ou dans des logements collectifs.	Aide à domicile
	Bac professionnel : Commercialisation et services en restauration (en formation scolaire et par apprentissage)	Le titulaire de ce bac pro réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets ...), organise le service des plats et des boissons.	Employé de restaurant Maître d'hôtel
	Bac professionnel : Cuisine	Le titulaire de ce bac pro réalise des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.	Cuisinier en restaurant ou en restauration collective
	Bac professionnel : Gestion-administration	Leur mission consiste à prendre en charge des activités administratives, commerciales, de gestion, de communication et de gestion du personnel.	Secrétaire Agent administratif
	Bac professionnel : Technicien de fabrication bois et matériaux associés (TFBMA)	Le titulaire de ce bac pro est un technicien d'atelier qui maîtrise les techniques de fabrication des meubles, du mobilier d'agencement, des menuiseries extérieures et intérieures, des charpentes industrielles et des éléments en bois lamellé-collé. Il prend en charge la fabrication et le conditionnement des pièces, ainsi que le suivi et le contrôle de la production.	Menuisier Technicien de fabrication de mobilier et de menuiserie
Bac professionnel : Technicien menuisier agenceur	Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, salles de bains, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion...	Agenceur de cuisines et salles de bains Menuisier Technicien de fabrication de mobilier et de menuiserie	
Bac professionnel : Métiers du commerce et de la vente (Classe de seconde commune Métiers de la relation clients)	En classe de première : Option A : Animation et gestion de l'espace commercial Le titulaire du bac pro participe à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale Option B : Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale Le titulaire de ce diplôme prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Il alimente son fichier informatisé en y ajoutant des informations concernant les prospects et les clients. Il incite ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose.	Vendeur spécialisé ou non Adjoint au responsable de magasin Représentant multicarte Commercial sédentaire ou itinérant	

L'ensemble de ces établissements, vous accueille lors des journées Portes Ouvertes
Vous pouvez consulter la page : <http://www.onisep.fr/Pres-de-chez-vous/Bourgogne-Franche-Comte/Besancon/Toutes-les-journees-portes-ouvertes-de-Franche-Comte-par-departement>

Mars 2019. Document donné à titre indicatif. les informations étant susceptibles d'évolution entre le 1er mars et la rentrée 2019.

2 sites incontournables :
<http://www.onisep.fr/>
<http://quandjepasselebac.education.fr/>



5 A route de St Loup 70000 VESOUL
☎ 03.84.76.37.70.
<http://cio-vesoul.ac-besancon.fr/>



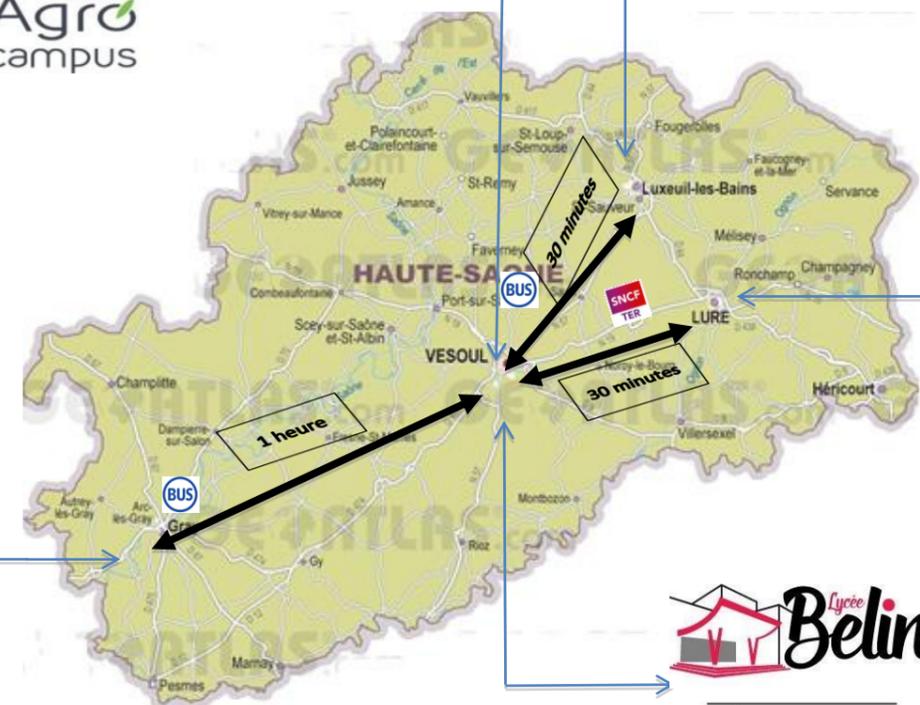
26 bis rue pasteur 70200 LURE
☎ 03.84.30.11.30
<http://cio-lure.ac-besancon.fr/>

OFFRE DE FORMATION POST COLLÈGE SUR LE BASSIN VESOUL-GRAY-LUXEUIL-LURE

Mars 2019

(En établissements publics et par apprentissage)

LYCÉE PROFESSIONNEL PONTARCHER



Pour des informations complémentaires et personnalisées merci de prendre un rendez-vous avec le PSYchologueÉducationNationale de votre établissement ou de contacter le CIO le plus proche de votre domicile

LURE : 03-84-30-11-30
VESOUL : 03-84-76-37-70

Source : ONISEP

SECTEUR DE VESOUL

<i>Etab.</i>	<i>Filières</i>	<i>Descriptif</i>	<i>Exemple de métiers</i>
Lycée professionnel Pontarcher 4 Place Jacques Brel 70000 Vesoul 03 84 97 03 33 (Internat possible) http://www.lycee-pontarcher.fr/	CAP : Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant	Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.	Serveur Commis de salle Valet/femme de chambre
	CAP : Cuisine	Le titulaire du CAP cuisine et réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.	Cuisinier en restaurant ou en restauration collective
	Bac professionnel : Accompagnement, soins et services à la personne (ASSP) Option B : En structure	Le titulaire du bac pro possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées. Sa mission : les assister dans tous les gestes de la vie quotidienne et les aider à maintenir leur vie sociale.	Agent des services hospitaliers
	Bac professionnel : Métiers de l'accueil (Classe de seconde commune Métiers de la relation clients)	En classe de première : Le titulaire exerce des fonctions d'accueil et de standardiste susceptibles de recevoir des visiteurs.	Hôte d'accueil dans une organisation Réceptionniste
Lycée professionnel Luxembourg 11 Quai Yves Barbier 70000 Vesoul 03 84 97 31 00 (Internat possible) http://www.lycee-luxembourg.fr/#contentpage	3^{ème} prépa-métiers	Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle.	
	CAP : Installateur en Froid et conditionnement d'air	Le titulaire de ce diplôme est un professionnel chargé de l'installation et de la maintenance d'équipements frigorifiques et de climatisation.	Monteur en installation thermique et climatique
	CAP : Réalisations Industrielles en chaudronnerie ou soudage	Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié dans les domaines tels que la tôlerie, la chaudronnerie, la charpente métallique, la tuyauterie industrielle, le mécano-soudage	Charpentier métallique Chaudronnier Opérateur en techniques de soudage
	CAP : Serrurier métallier	Le titulaire de ce diplôme réalise la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties. Il analyse les dessins et la gamme de fabrication, choisit les moyens à mettre en œuvre.	Machiniste constructeur Serrurier-métallier Soudeur
CFAMA (apprentissage) 3 Rue du Talerot 70000 Vesoul 03 84 76 39 70 (Internat possible) https://www.cfa70.com/author/cfama	CAP : Accompagnement éducatif petite enfance	Le titulaire du CAP Accompagnant éducatif petite enfance est un professionnel de l'accueil et de la garde des enfants de moins de 6 ans.	Assistant maternel Agent polyvalent
	CAP : Boucher	Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il découpe, désosse et sépare les viandes.	Boucher
	CAP : Boulanger	Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.	Boulangier
	CAP : Charcutier-Traiteur	Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie, dans une grande surface ou dans la restauration.	Charcutier Traiteur
Lycée des métiers de l'ingénierie numérique Édouard Belin 18 Rue E. Belin 70000 Vesoul 03 84 75 53 23 (Internat possible) https://www.lycee-belin.fr	CAP : Coiffure	Le titulaire du CAP Coiffure utilise les techniques courantes de coiffure pour hommes, femmes et enfants. Il lave, coupe, coiffe les cheveux.	Coiffeur
	CAP : Commercialisation et service en hôtel- café- restaurant	Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.	Serveur Commis de salle Valet/femme de chambre
	CAP : Cuisine	Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.	Cuisinier en restaurant ou en restauration collective
	CAP : Employé de ventes spécialisé Option A : Produits alimentaires	Le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. L'option produits alimentaires permet de travailler dans les commerces alimentaires de détail et chez les grossistes de produits frais ou secs.	Vendeur en magasin alimentaire
	CAP : Employé de ventes spécialisé Option B : Produits d'équi. courant	Le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. L'option produits d'équipement courant permet de travailler dans tous les commerces de détail non-alimentaires ou en entrepôt chez les grossistes.	Vendeur en magasin
	CAP : Esthétique, Cosmétique, Parfumerie	Le titulaire du CAP Esthétique, cosmétique, parfumerie maîtrise les techniques de soins esthétiques du visage, des mains et des pieds. Il peut réaliser des épilations, des soins de manucure, et des maquillages.	Esthéticien-Cosméticien
	CAP : Maintenance des véhicules Option : Voitures particulières	Le titulaire de ce CAP est mécanicien chargé de l'entretien courant et de la réparation des voitures particulières.	Électronicien automobile
	CAP : Pâtisier	Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.	Pâtisier
	CAP : Réparation des carrosseries	Le titulaire de ce CAP dépose, répare et repose les éléments de carrosserie. Il contrôle les structures, prépare et réalise la mise en peinture.	Carrossier
	Bac professionnel : Réparation des carrosseries	Le titulaire de ce baccalauréat professionnel est chargé, au sein de l'équipe de réparation : d'accueillir le client et de réceptionner le véhicule ; de repérer ou de remplacer les éléments détériorés ; de contrôler et de réparer les structures ; de préparer et de réaliser la mise en peinture des éléments de carrosserie ; de remettre en conformité le véhicule avant de finaliser l'intervention.	Ajusteur/euse-monteur/euse Carrossier/ère Contrôleur/euse technique automobile
	Bac professionnel : Maintenance de véhicules Option A : Voitures particulières	Le diplômé recherche la panne en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés.	Contrôleur technique automobile Électronicien automobile Technicien automobile
	Bac professionnel : Commerce	Le bac pro commerce a pour but de former de futurs vendeurs sous l'autorité d'un responsable de magasin.	Vendeur spécialisé ou non Adjoint au responsable de magasin
Bac professionnel : Commercialisation et services en restauration	Le titulaire de ce bac pro réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets ...), organise le service des plats et des boissons.	Employé de restaurant Maître d'hôtel	

Lycée les Haberges Rue du Dr Girard 70000 Vesoul 03 84 97 17 20 (Internat possible au Lycée Belin) https://www.haberges.fr/	Bac général	Pour plus de renseignements, consultez : http://www.horizons2021.fr/ https://cache.media.education.gouv.fr/file/Bac_2021/53/1/Bac2021_document_2de_fev2019_1079531.pdf http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Bac_2021/95/4/Bac2021_document_3e_jan2019_1065954.pdf	
	Bacs technologiques : ST2S : Sciences et Technologies Santé et Social STMG : Sciences et Technologies du Management et Gestion		
Lycée des métiers de l'ingénierie numérique Édouard Belin 18 Rue E. Belin 70000 Vesoul 03 84 75 53 23 (Internat possible) https://www.lycee-belin.fr	Bac général	Pour plus de renseignements, consultez : http://www.horizons2021.fr/ https://cache.media.education.gouv.fr/file/Bac_2021/53/1/Bac2021_document_2de_fev2019_1079531.pdf http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Bac_2021/95/4/Bac2021_document_3e_jan2019_1065954.pdf	
	Bac technologique STI2D : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable		
LEGTA Etienne Munier 16 Rue Edouard Belin 70000 Vesoul 03 84 96 85 00 (Internat possible) https://www.epl-vesoul.educagri.fr/letablisement/cfa/	3^{ème} de l'enseignement agricole (module « agroécologie », « activités de loisirs » et « restauration »)	Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle.	
	Bac technologique STAV : Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant	Pour plus de renseignements, consultez : http://www.horizons2021.fr/ https://cache.media.education.gouv.fr/file/Bac_2021/53/1/Bac2021_document_2de_fev2019_1079531.pdf http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Bac_2021/95/4/Bac2021_document_3e_jan2019_1065954.pdf	
CFA Agricole (apprentissage) 16 Rue Edouard Belin 70000 Vesoul 03 84 96 85 00 (Internat possible) https://www.epl-vesoul.educagri.fr/letablisement/cfa/	Bac professionnel : Technicien d'usinage (en formation scolaire et par apprentissage)	Le titulaire du bac pro est formé aux métiers d'opérateur sur machines à commande numérique. Il sera amené à faire de la fabrication et du contrôle de pièces.	Ajusteur-monteur Opérateur sur machine à commande numérique.
	Bac professionnel : Gestion-administration	Leur mission consiste à prendre en charge des activités administratives, commerciales, de gestion, de communication et de gestion du personnel.	Secrétaire Agent administratif
	Bac professionnel : Commercialisation et services en restauration	Le titulaire de ce bac pro réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets ...), organise le service des plats et des boissons.	Employé de restaurant Maître d'hôtel
	Bac professionnel : Cuisine	Le titulaire du bac pro réalise des plats et maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.	Cuisinier en restaurant ou en restauration collective
CFAI Nord Franche-Comté (Apprentissage) Antenne de Vesoul 1 Rue du Talerot 70000 Vesoul 03 84 76 65 73 http://www.cfai.org	3^{ème} prépa-métiers	Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle.	
	CAP : Installateur en Froid et conditionnement d'air	Le titulaire de ce diplôme est un professionnel chargé de l'installation et de la maintenance d'équipements frigorifiques et de climatisation.	Monteur en installation thermique et climatique
	CAP : Réalisations Industrielles en chaudronnerie ou soudage	Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié dans les domaines tels que la tôlerie, la chaudronnerie, la charpente métallique, la tuyauterie industrielle, le mécano-soudage	Charpentier métallique Chaudronnier Opérateur en techniques de soudage
	CAP : Serrurier métallier	Le titulaire de ce diplôme réalise la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties. Il analyse les dessins et la gamme de fabrication, choisit les moyens à mettre en œuvre.	Machiniste constructeur Serrurier-métallier Soudeur
CFAMA (apprentissage) 3 Rue du Talerot 70000 Vesoul 03 84 76 39 70 (Internat possible) https://www.cfa70.com/author/cfama	Bac professionnel : Mécanicien-réparateur en matériel agricole	Le titulaire de ce bac pro est chargé de conduire des chantiers de mise en œuvre de production végétale et/ou un atelier en veillant à la sécurité, au matériel et aux équipements dont il assure la maintenance.	Conducteur de machines agricoles Mécanicien-réparateur en matériel agricole Ouvrier agricole
	Bac professionnel : Services aux personnes et aux territoires	Le titulaire du bac pro organise des services destinés travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées dans des territoires ruraux et urbains afin d'assurer tous les gestes de soins des personnes, des locaux, du linge et de la restauration ainsi que l'accompagnement social et administratif des personnes en difficulté.	Auxiliaire de vie Agent des services hospitaliers Aide à domicile
	CAP : Jardinier paysagiste	Le jardinier paysagiste entretient les espaces verts ou les jardins ; il procède aux travaux d'aménagement, arrosage, décoration, plantation de végétaux.	Ouvrier paysagiste
	CAP : Métiers de l'agriculture	Le diplômé pratique l'élevage (bovin, ovin, caprin, porcin, volailles et équin). Il s'occupe de l'alimentation, de l'entretien et du suivi.	Arboriculteur Éleveur Ouvrier agricole
Lycée des métiers de l'ingénierie numérique Édouard Belin 18 Rue E. Belin 70000 Vesoul 03 84 75 53 23 (Internat possible) https://www.lycee-belin.fr	Bac professionnel : Agroéquipement	Le titulaire de ce bac pro est chargé de conduire des chantiers de mise en œuvre de production végétale et/ou un atelier en veillant à la sécurité, au matériel et aux équipements dont il assure la maintenance.	Conducteur de machines agricoles Mécanicien-réparateur en matériel agricole Ouvrier agricole
	Bac professionnel : Conduite et gestion de l'entreprise agricole	Le titulaire de ce bac pro est un responsable d'entreprise agricole. Le diplômé doit être capable de gérer des cycles de productions, végétales ou animales grâce à sa connaissance fine de l'agroécossystème.	Agriculteur/Éleveur Apiculteur Inséminateur
	Bac professionnel : Maintenance des matériels agricoles Option A : Matériels agricoles	Sous le contrôle du chef d'atelier, le titulaire de ce bac pro organise les interventions sur les machines agricoles. Il peut s'agir d'entretien, de réparation ou d'adaptation.	Conducteur de machines agricoles Mécanicien-réparateur en matériel agricole Responsable du service après-vente.
	Bac professionnel : Maintenance des matériels agricoles Option C : Matériels d'espaces verts	Le titulaire de ce bac pro maîtrise les techniques de maintenance et de contrôle des performances du matériel utilisé dans les parcs et jardins.	Technicien de maintenances Responsable du service après-vente
CFAMA (apprentissage) 3 Rue du Talerot 70000 Vesoul 03 84 76 39 70 (Internat possible) https://www.cfa70.com/author/cfama	CAP : Électricien	Leur mission consiste à préparer le matériel et le poste de travail, installer, fixer et raccorder le matériel électrique, participer à la mise en service, participer au dépannage	Électricien dans l'industrie Câbleur électrique Électricien tertiaire
	Bac professionnel : Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (MELEC)	Le titulaire du bac pro contribue à la performance énergétique des bâtiments et des installations.	Électromécanicien Technicien d'intervention clientèle gaz
	CAP : Accompagnement éducatif petite enfance	Le titulaire du CAP Accompagnant éducatif petite enfance est un professionnel de l'accueil et de la garde des enfants de moins de 6 ans.	Assistant maternel Agent polyvalent
	CAP : Boucher	Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il découpe, désosse et sépare les viandes.	Boucher
Lycée Auguste Cournot Rue du Lycée 70100 Gray 03 84 65 07 01 (Internat possible au Lycée Fertet) https://www.lycee-cournot.fr/	CAP : Boulanger	Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.	Boulangier
	CAP : Charcutier-Traiteur	Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie, dans une grande surface ou dans la restauration.	Charcutier Traiteur
	CAP : Coiffure	Le titulaire du CAP Coiffure utilise les techniques courantes de coiffure pour hommes, femmes et enfants. Il lave, coupe, coiffe les cheveux.	Coiffeur
	CAP : Commercialisation et service en hôtel- café- restaurant	Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.	Serveur Commis de salle Valet/femme de chambre
	CAP : Cuisine	Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.	Cuisinier en restaurant ou en restauration collective
	CAP : Employé de ventes spécialisé Option A : Produits alimentaires	Le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. L'option produits alimentaires permet de travailler dans les commerces alimentaires de détail et chez les grossistes de produits frais ou secs.	Vendeur en magasin alimentaire
	CAP : Employé de ventes spécialisé Option B : Produits d'équi. courant	Le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. L'option produits d'équipement courant permet de travailler dans tous les commerces de détail non-alimentaires ou en entrepôt chez les grossistes.	Vendeur en magasin
	CAP : Esthétique, Cosmétique, Parfumerie	Le titulaire du CAP Esthétique, cosmétique, parfumerie maîtrise les techniques de soins esthétiques du visage, des mains et des pieds. Il peut réaliser des épilations, des soins de manucure, et des maquillages.	Esthéticien-Cosméticien
	CAP : Maintenance des véhicules Option : Voitures particulières	Le titulaire de ce CAP est mécanicien chargé de l'entretien courant et de la réparation des voitures particulières.	Électronicien automobile
	CAP : Pâtisier	Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.	Pâtisier
	CAP : Réparation des carrosseries	Le titulaire de ce CAP dépose, répare et repose les éléments de carrosserie. Il contrôle les structures, prépare et réalise la mise en peinture.	Carrossier
	Lycée Auguste Cournot Rue du Lycée 70100 Gray 03 84 65 07 01 (Internat possible au Lycée Fertet) https://www.lycee-cournot.fr/	Bac général	Pour plus de renseignements, consultez : http://www.horizons2021.fr/ https://cache.media.education.gouv.fr/file/Bac_2021/53/1/Bac2021_document_2de_fev2019_1079531.pdf http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Bac_2021/95/4/Bac2021_document_3e_jan2019_1065954.pdf
Bacs technologiques STI2D : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable			
STMG : Sciences et Technologies Management et Gestion			
Bac professionnel : Gestion-administration		Leur mission consiste à prendre en charge des activités administratives, commerciales, de gestion, de communication et de gestion du personnel.	Secrétaire Agent administratif

SECTEUR DE GRAY

<i>Etab.</i>	<i>Filières</i>	<i>Descriptif</i>	<i>Exemple de métiers</i>
Lycée professionnel Henry Fertet 2 Place du Gén. Boichut 70103 Gray 03 84 65 65 40 (Internat possible) http://www.jp-fertet.com/	3^{ème} prépa-métiers	Elle est proposée à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation dans la voie professionnelle.	
	CAP : Réparation des carrosseries	Le titulaire de ce CAP dépose, répare et repose les éléments de carrosserie. Il contrôle les structures et prépare la mise en peinture. Il prépare les véhicules avant la livraison aux clients.	Carrossier
	Bac professionnel : Conducteur transport routier marchandises	Le titulaire du bac pro conducteur transport routier marchandises transporte des marchandises à bord de poids lourds, organise le transport et assure le suivi du véhicule.	Conducteur routier
	Bac professionnel : Maintenance de véhicules (classe de seconde commune)	Le diplômé recherche la panne en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. 2 options accessibles à partir de la classe de première : Option A : Voitures particulières Option C : Motocycles	Contrôleur technique automobile Électronicien/ technicien automobile Mécanicien et technicien moto
Lycée Auguste Cournot Rue du Lycée 70100 Gray 03 84 65 07 01 (Internat possible au Lycée Fertet) https://www.lycee-cournot.fr/	Bac général	Pour plus de renseignements, consultez : http://www.horizons2021.fr/ https://cache.media.education.gouv.fr/file/Bac_2021/53/1/Bac2021_document_2de_fev2019_1079531.pdf http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Bac_2021/95/4/Bac2021_document_3e_jan2019_1065954.pdf	
	Bacs technologiques STI2D : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable		
	STMG : Sciences et Technologies Management et Gestion		
	Bac professionnel : Gestion-administration	Leur mission consiste à prendre en charge des activités administratives, commerciales, de gestion, de communication et de gestion du personnel.	Secrétaire Agent administratif