



La confiance peut sauver l'avenir

Lycée professionnel Victorine Magne



Lycée professionnel privé Victorine Magne - 39 avenue du 6 juin - 14100 Lisieux
victorinemagne.apprentis-auteuil.org - Tél. 02 31 61 24 00



Sommaire

- Présentation
- Nos objectifs
- Nos résultats 2019
- Nos formations par voie initiale
- Nos formations par apprentissage
- Notre école hôtelière
- Victorine Magne c'est aussi
 - ✓ L'ouverture sur le monde
 - ✓ Valoriser les talents
 - ✓ Le S.A.S (Soutient à la scolarité)
 - ✓ Le projet pastoral
 - ✓ L'internat



Au cœur de Lisieux, le Lycée Professionnel Privé Victorine Magne et l'Unité de Formation par Apprentissage accueillent plus de 200 jeunes.

Le lycée est associé à l'état, par contrat avec le ministère de l'éducation Nationale.

Les établissements de formation accueillent garçons et filles de 14 à 25 ans, sortant de 4e ou de 3^e collège.

Ils scolarisent des jeunes externes, demi-pensionnaires ou internes.

L'objectif de l'établissement Victorine Magne est de permettre à des jeunes en difficulté de :



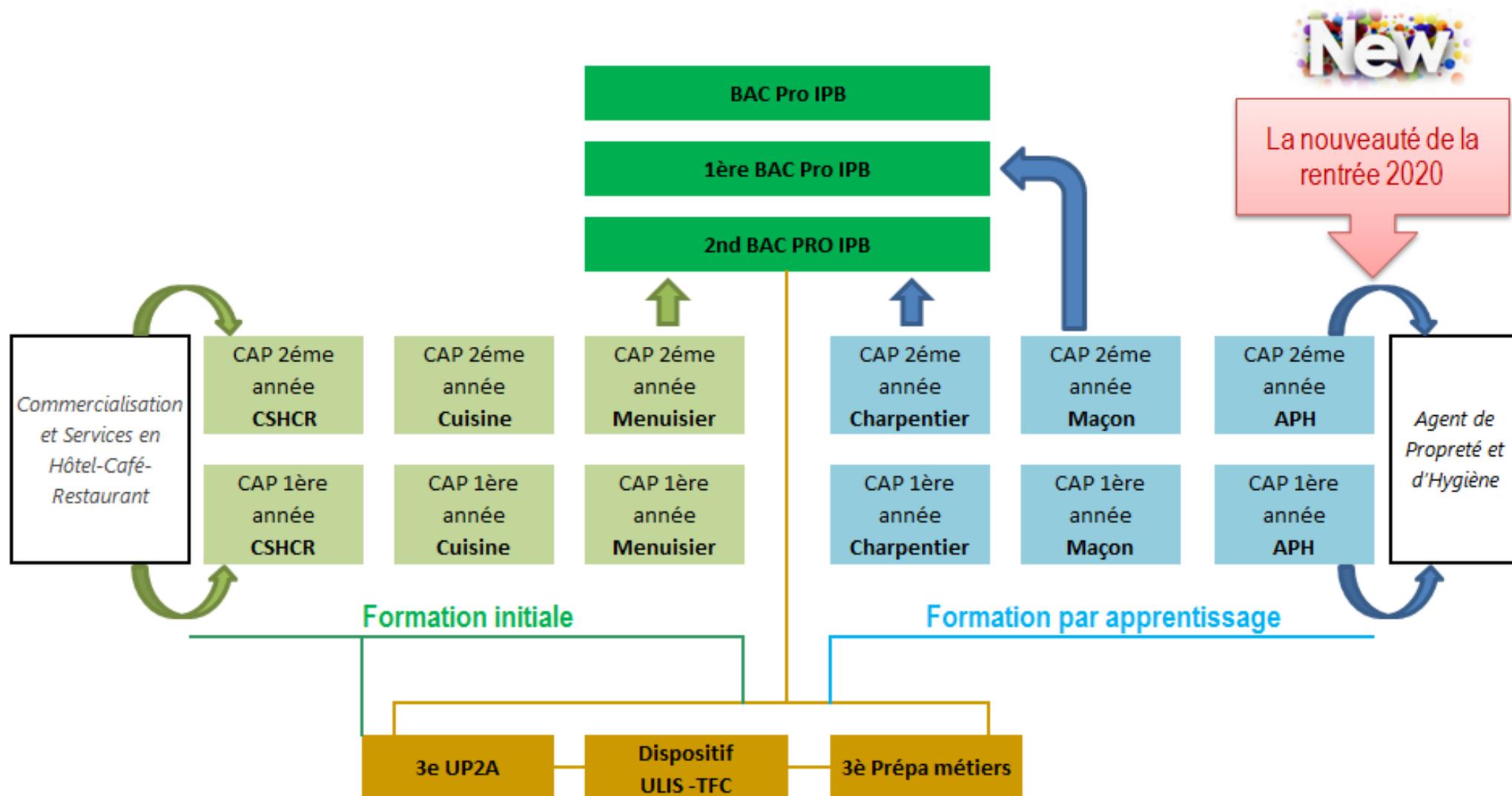
- Restaurer une image positive d'eux-mêmes,
- Développer leurs capacités d'apprentissage,
- Conforter leurs motivations et leurs choix,
- S'orienter tout en se formant à un métier.



Nos Résultats 2019

| FORMATIONS | NOMBRE D'INSCRITS | NOMBRE DE PRESENTES | NOMBRE DE RECUS | % DE RECUS PAR RAPPORT AUX "PRESENTES" |
|---------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------|--|
| CAP Cuisine | 11 | 9 | 8 | 89% |
| CAP CSHCR | 10 | 9 | 8 | 89% |
| CAP Menuiserie Fabricant | 6 | 6 | 5 | 83,33% |
| CAP Maçonnerie (IPB) | 7 | 6 | 5 | 83,33% |
| CAP Charpente par apprentissage | NC | NC | NC | NC |
| BAC PRO IPB | 4 | 3 | 3 | 100% |
| DNB | 18 | 16 | 15 | 93,75% |
| CFG | 10 | 6 | 6 | 100% |
| Synthèse | 66 | 55 | 50 | 90,90% |

Les formations proposées





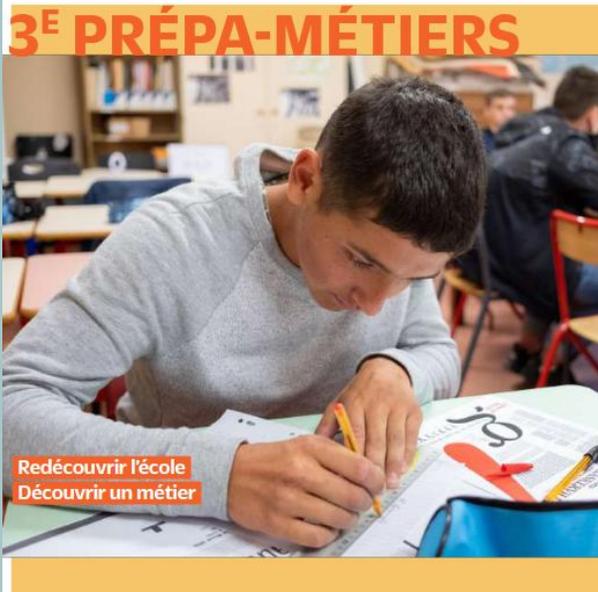
Nos formations par « VOIE INITIALE »

- 3ème Prépa Métiers
- 3ème UPE2A
- Classe U.L.I.S – T.F.C
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant
- CAP Menuisier Fabricant
- BAC Pro IPB – Interventions sur le patrimoine bâti



La 3^{ème} prépa-métiers pour découvrir la voie professionnelle

La classe de 3^{ème} « prépa métiers », s'adresse tout particulièrement à des élèves volontaires qui souhaitent découvrir puis explorer plusieurs métiers pour construire leur projet d'orientation vers la voie professionnelle ou par l'apprentissage.



Elle s'adresse aux élèves issus d'une classe de 4^{ème} qui ont rencontré des difficultés durant leur scolarité mais qui témoignent d'un intérêt pour la technologie et les réalisations concrètes.

ET APRÈS ?

Parmi les formations professionnelles proposées au Lycée Victorine Magne :

- 1^{ère} année de CAP (cuisine, CSHCR - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, menuiserie, charpente, maçonnerie) ;
- 2nd professionnelle du Bac Pro IPB (Intervention sur le patrimoine bâti) ;

Unité Pédagogique pour Élèves Allophones Arrivants

La classe de 3e UPE2A est destinée :

- aux mineurs non accompagnés (MNA)
- aux jeunes primo-arrivants

sans maîtrise suffisante de la langue française ou des apprentissages.

3^E UPE2A : UNITÉ PÉDAGOGIQUE POUR ÉLÈVES ALLOPHONES ARRIVANTS



ET APRÈS ?

Dès que possible, parmi les formations proposées au sein du Lycée Victorine-Magne, intégration en :

- 3e Prépa-métiers
- CAP de son choix
- Bac Pro IPB (Intervention sur le patrimoine bâti) ou autre orientation.

Le dispositif ULIS-TFC

Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire

- Troubles des Fonctions Cognitives

Ce dispositif offre aux élèves une organisation pédagogique et des enseignements adaptés à leurs besoins dans le cadre de regroupements et permet la mise en œuvre de leurs projets personnalisés de scolarisation.

DISPOSITIF ULIS-TFC*



*** Un parcours de 3 ans ***

ET APRÈS ?

- Poursuite d'études avec un CAP en interne ou en externe;
- L'insertion professionnelle :
 - Avec une activité salariée en milieu ordinaire, avec ou sans reconnaissance de travailleur handicapé;
 - Avec une activité salariée en Établissement et services d'aide par le travail (ESAT).



CAP Cuisine

Remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine

- Acquérir des techniques de production culinaire (préparations, préliminaires, cuisson, appareil, préparations de base, fonds, sauce, pâtisserie);
- Gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises;
- Savoir organiser son travail.

***** Formation de 2 ans dont 14 semaines de stage *****

**CAP
CUISINE**



ET APRÈS ?

- Poursuite en Bac professionnel cuisine.
- Accès aux formations CAP boulangerie, pâtisserie, traiteur et aux mentions complémentaires cuisinier en desserts de restaurant, cuisine allégée.
- Entrée sur le marché du travail dans un restaurant, un hôtel-restaurant, en restauration collective ou entreprises connexes à l'industrie hôtelière.



CAP CSHCR

Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Le titulaire du CAP CSHCR contribue au confort et au bien-être de la clientèle. Il prépare et réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie et restaurant, participe à la commercialisation des différentes prestations, respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

***** Formation de 2 ans dont 14 semaines de stage *****

**CAP
CUISINE**



ET APRÈS ?

- Poursuite d'études en BAC professionnel Commercialisation et services en restauration, Brevet professionnel Art du service et commercialisation en restauration, CAP employé barman ou sommelier.
- Entrée sur le marché du travail dans les restaurants, cafés-brasseries, hôtels, résidences médicalisées et maisons de retraite, villages vacances, parcs de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air...



CAP Menuisier

Le titulaire du CAP Menuisier Fabricant est amené à exercer ses activités au sein d'entreprises des secteurs de la menuiserie, de l'agencement et de la production de mobilier :

- Fabriquer des ouvrages de menuiserie (portes, fenêtres, ...)
- Réaliser et installer en menuiserie d'agencement des cuisines, des salles de bain et tous les aménagements intérieurs de l'habitat.
- Créer un ouvrage du début à la fin.

CAP MENUISIER FABRICANT

FICHE MÉTIER



***** Formation de 1 à 3 ans dont 14 semaines de stage *****

ET APRÈS ?

- Poursuite d'études en Brevet professionnel, Brevet de maîtrise; Bac professionnel ou Brevet de technicien supérieur.
- Entrée sur le marché du travail dans l'artisanat, dans une entreprise du bâtiment ou dans l'industrie du mobilier.



BAC PRO IPB

Interventions sur le Patrimoine Bâti

Le titulaire du BAC Pro IPB exerce dans les domaines de la maçonnerie, de la charpente ou de la couverture.

Initié à la découverte de techniques traditionnelles ou anciennes et à leur appropriation, le titulaire est hautement qualifié. Il est doté d'une large autonomie et impliqué dans les phases qui précèdent l'exécution des travaux.

BAC PRO INTERVENTIONS SUR LE PATRIMOINE BÂTI



***** Formation de 3 ans dont 22 semaines de stage *****

ET APRÈS ?

- Entrée dans la vie active.
- Poursuite des études en BTS Enveloppe du bâtiment (accès de plein droit)



Nos formations par « APPRENTISSAGE »

- CAP Maçonnerie
- CAP Charpentier bois

New

**** La nouveauté de la rentrée 2020 ****

- CAP Agent de Propreté et d'Hygiène



CAP Maçon

Le titulaire du CAP Maçon exerce son métier en qualité d'ouvrier qualifié dans les entreprises du bâtiment dans le domaine du gros œuvre. Il contribue à la construction d'ouvrages de toute nature : maisons individuelles, immeubles, bureaux, bâtiments industriels, agricoles et commerciaux, dans le secteur public comme le secteur privé.

***** Formation de 2 ans en contrat d'apprentissage sur 104 semaines (840 h) *****
70 semaines en entreprise - 24 semaines au centre de formation
10 semaines de congés payés

CAP MACON
FORMATION PAR APPRENTISSAGE



ET APRÈS ?

- Poursuite d'études vers un Bac Pro IPB au sein du lycée.
- Poursuite vers un autre Bac Pro dans un autre établissement.
- Entrée dans la vie active

CAP Charpentier bois



Le titulaire du CAP Charpentier bois travaille au sein d'entreprises des secteurs de la charpente et de la construction bois. Il intervient en construction, réhabilitation, rénovation ou restauration de bâtiments et de locaux. Selon les chantiers, il travaille de façon autonome ou en équipe. En atelier, il trace, il taille et traite différentes pièces. Sur le chantier il assemble les pièces et pose les ouvrages ou remplace les éléments défectueux.

CAP CHARPENTIER BOIS FORMATION PAR APPRENTISSAGE



***** Formation de 2 ans en contrat d'apprentissage sur 104 semaines (840 h) *****
70 semaines en entreprise - 24 semaines au centre de formation
10 semaines de congés payés

ET APRÈS ?

- Poursuite d'études vers une Mention complémentaire ou un Bac Pro.
- Entrée dans la vie active.



New CAP APH

Agent de Propreté et d'Hygiène

Vous intervenez sur des chantiers au sein d'hôpitaux, de cliniques, d'ateliers agroalimentaires ou pharmaceutiques, de laboratoires ou d'établissements publics. Vous assurez l'entretien et l'hygiène de ces locaux en utilisant des techniques professionnelles d'entretien, de remise en état et de bio-nettoyage.



***** Formation de 2 ans en contrat d'apprentissage sur 104 semaines (840 h) *****
70 semaines en entreprise - 24 semaines au centre de formation
10 semaines de congés payés

ET APRÈS ?

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel. Après une expérience professionnelle de plusieurs années, il peut accéder à des postes à responsabilités (chef d'équipe...).

Notre restaurant d'application

Pour travailler dans des conditions professionnelles optimisées et proches de la réalité du monde de l'entreprise





L'école hôtelière



Le restaurant d'application « **L'Étoile d'Or** » est un outil pédagogique, permettant aux jeunes d'acquérir la pratique professionnelle, indispensable à leurs futurs métiers.

La cuisine et la salle de restaurant sont des salles de cours, où l'élève y apprend les techniques de découpage, de flambage, les différentes mises en place, l'application des règles du protocole et du savoir vivre à la française.

Il met en application tous les cours de technologie (bar, œnologie, crus des vins, fromages), en découvrant les produits et en les commercialisant à la clientèle.

Depuis octobre 2017, les mardi, mercredi et jeudi des périodes scolaires de la zone B, les clients peuvent y déguster des menus confectionnés par nos élèves cuisiniers et servis par nos élèves de restaurant .



Lycée professionnel Victorine Magne

C'est aussi

L'ouverture sur le monde

Apprentis d'Auteuil a la conviction que chaque jeune peut développer ses talents par le biais de projets éducatifs mais aussi culturels, solidaires, sportifs, en France comme à l'étranger.



Des séjours de découvertes (Espagne, îles Anglo-Normandes...) des échanges interculturels (comme le projet « SALAM » au Maroc) des stages ou chantiers de solidarité sont proposés pour permettre à chaque jeune de développer ses expériences, en France comme à l'international.

Valoriser les talents

Pour que les jeunes reprennent confiance en eux, de nombreux projets sont menés au sein de l'établissement :

- Street-art,
- danse,
- ateliers artistiques...



Mais aussi la pratique de plusieurs sports tels que le foot, le rugby, l'escalade, et bien d'autres à découvrir sur place...

Le S.A.S

Le SAS est un dispositif de soutien à la scolarité qui a pour but :

- De trouver une alternative à la prise en charge éducative et pédagogique du jeune en vue de le réconcilier avec les apprentissages scolaires,
- De consolider son orientation et surtout de l'aider à se révéler comme une personne à part entière, capable d'évoluer dans notre société,
- De permettre au jeune de se poser tout en l'aidant à devenir acteur de son projet,

Projet pastoral



Dans le respect du projet d'Apprentis d'Auteuil, œuvre chrétienne, les jeunes sont accueillis sans distinction d'origine ou de religion.

Une équipe pastorale composée d'animateurs et d'aumôniers, propose aux jeunes qui le désirent, un accompagnement à travers :

- un éveil humain et spirituel pour échanger sur les questions que chacun se pose sur la vie ;
- une préparation aux sacrements pour les jeunes qui, en accord avec leur famille, en font la demande.



L'internat

L'Internat Éducatif et Scolaire accueille 45 jeunes, garçons et filles, de 14 à 25 ans, inscrits au lycée professionnel ou à l'UFA Victorine Magne.

Un cadre de vie adapté à son arrivée

le jeune doit pouvoir se sentir en sécurité dans un environnement agréable, et son intimité doit être respectée.

Un accompagnement global

Chaque jeune est accompagné dans sa scolarité par un éducateur référent qui l'aide à mieux s'armer pour la vie active, en concrétisant son projet professionnel. L'équipe éducative, suit le jeune tout au long de l'année.

Soutien scolaire Chaque soir

les éducateurs proposent et assurent un suivi scolaire et une aide aux devoirs personnalisée pour les jeunes de l'IES. La mise à disposition de tablettes numériques permet aux internes de travailler sur les temps d'études des séquences pédagogiques transmises par les enseignants aux éducateurs.

Merci de votre attention

Notre équipe
aux services
des jeunes

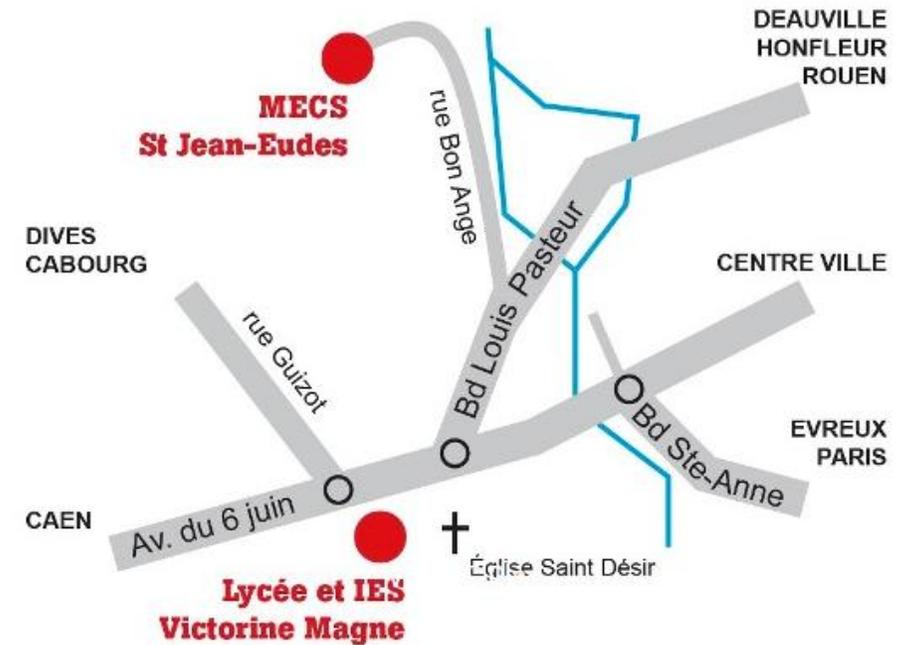


La confiance peut sauver l'avenir



Venir à Victorine Magne

- Depuis le centre-ville, suivre la direction Cabourg jusqu'au rond-point Willy Brandt, à côté de l'église Saint-Désir.
- Gare de Lisieux : 15 min à pied
- Train Caen-Lisieux : 30 min



La confiance peut sauver l'avenir

Apprentis d'Auteuil Normandie Lycée professionnel privé Victorine Magne

39 avenue du 6 juin - 14100 Lisieux
victorinemagne.apprentis-auteuil.org

Tél. 02 31 61 24 00