



Lycée Professionnel Agricole Eugénie Joubert

"Aujourd'hui un projet, Demain un métier"



ESCY Eugénie Joubert
16B Rue Traversière
43 200 Yssingaux
04 71 65 75 10
yssingaux@cneap.fr
www.escy.net

4ème & 3ème de l'Enseignement Agricole

Notre objectif :
Réconcilier l'élève avec l'école et lui permettre de se réinvestir dans les études.

POUR QUI ?

Cette formation est destinées aux élèves qui :

Sortent d'une
5ème ou 4ème
de collège

Sont attirés
par
les **matières**
concrètes

Aiment **être en**
activité et en
projet collectif

S'intéressent
aux domaines
de la **vente et du**
service
à la **personne**

LES STAGES

5 semaines de stage en entreprise sur les deux ans.
(2 semaines en 4ème, 3 en 3ème)

LES + DE LA FORMATION

Des enseignements généraux mais aussi de nombreux **EPI**
(*Enseignements Pratiques Interdisciplinaires*) comme des activités
de découverte et des activités pratiques.

4ème professionnelle	3ème professionnelle
Le cadre de vie et le soin à l'enfant : soins, hygiène, confort de l'enfant.	Le cadre de vie et les activités de restauration : préparation culinaire, remise en état de la cuisine ...
Education du consommateur : Risques liés aux habitudes de consommation et aux comportements à risque.	Accueil-Vente : Accueil, aménagement de magasin, vente...
Activités de loisirs : Activités manuelles, jeux de plein air...	Éducation à la responsabilité et l'autonomie : Développer, par la réalisation d'un projet, des aptitudes nécessaires à l'exercice de l'autonomie et de la responsabilité

PARTICULARITÉ DES ENSEIGNEMENTS

- ESC (Education Socioculturelle) : projets culturels (réalisation d'un court métrage, création d'un Rap) avec des professionnels.
- Plateau technique adapté : cuisine pédagogique, salle de soins, salle d'animation, magasin pédagogique.
- Séjour d'intégration à la rentrée pour apprendre à se connaître
- Orientation : accompagnement individualisé, découverte de différents métiers.
- Pédagogies diversifiées centrées sur les activités concrètes des élèves.
- Accompagnement personnalisé.
- Classe avec un effectif réduit.



ENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

- Formation obligatoire ASSR2 (Attestation Scolaire de Sécurité Routière)
- Certification PIX
- Initiation aux gestes de premiers secours

Vente en magasin pédagogique



Cours de cuisine



Activité créative



Soin à l'enfant



Sensibilisation au handicap visuel



POUR QUI ?

Cette formation est destinée aux élèves qui :

Sont
intéressés par :
les métiers
des services ou
du commerce

Viennent de
3ème ou d'une
classe de
SEGPA

LES STAGES

12 semaines de stages
Possibilité d'ajouter 6 semaines en deuxième année pour conforter
le choix professionnel.

Les lieux de stage se partagent entre :

SERVICES
AUX
PERSONNES
(50%)

Structure petite enfance,
publics fragiles...

VENTE
(50%)

Commerces,
Magasin de producteurs...

LES + DE LA FORMATION

MIP (Module d'Initiative Professionnelle) : Les élèves travaillent avec les associations du territoire et mènent des actions solidaires. Par exemple, réalisation de cadeaux pour les enfants des Restos du cœur, participation à la course des poulettes, etc.

Organisation du Salon Cap Handi Seniors sur la ville d'Yssingaux sur 2 jours en Mars. Travail en amont dans l'organisation et la recherche de stands et le jour J avec accueil des exposants et des visiteurs.

Journées d'intégration et voyage scolaire : Pour apprendre à se connaître, un voyage d'étude est organisé en 2ème année (Lisbonne, Marseille, Strasbourg, etc...).

Stage Santé et Développement Durable : une semaine pour mener un projet d'utilité collective, environnementale et sociale (fabrication de savon naturel, travail sur le gaspillage alimentaire, etc.).

Pluridisciplinarité : projets menés avec les élèves permettant de faire le lien avec les enseignements (projet Radio, participation à la semaine bleue, création d'une pièce de théâtre, etc.).

PARTICULARITÉS DES ENSEIGNEMENTS

- Une remise à niveau des enseignements généraux en 1^{ère} année de CAP.

- **TP Animation** : travail en partenariat avec les écoles et structures pour personnes âgées (Centre Hospitalier, Maison Buissonnière, Maison Marguerite, etc) d'Yssingaux.

- **TP Cuisine et Entretien** : réalisation de préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène.

- **TP Soins et Entretien du linge** : apprentissage des gestes professionnels en soin à la personne et organisation du cycle du linge.

- **TP Vente** : mise en rayon, accueil client, encaissement, inventaire, etc.

ENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

- Formation obligatoire PSC1 (Prévention et Secours Civiques de niveau 1)
- Certification PIX
- Possibilité d'inscription à l'UNSS



Salon CAP Handi Séniors

TP Cuisine



Atelier d'initiation à la calligraphie japonaise



Action de bénévolat avec les Restos du Coeur



Vente en magasin pédagogique



Voyage scolaire à Marseille

POUR QUI ?

Cette formation permet d'exercer dans tous les métiers en lien avec :

La petite enfance :

ASEM,
auxiliaire de puériculture

Les personnes fragiles :

aide-soignant,
infirmier,
moniteur-éducateur
AES

L'animation du territoire :

animateur, agent d'accueil

Le bac pro SAPAT forme des professionnels amenés à travailler dans des situations demandant de fortes capacités d'adaptation, relationnelles, d'écoute et une grande polyvalence.

LES STAGES

En seconde :

6 semaines de stage en services aux personnes (petite enfance, publics fragiles).

En première et terminale :

14 à 16 semaines de stage dont 11 sur la scolarité. En animation des territoires et en services aux personnes (crèches, EHPAD, école, résidence séniors...)
(centres de vacances, gîtes ruraux, structures d'animation, etc).

LES + DE LA FORMATION

Erasmus : possibilité de stage à l'étranger en classe de 1ère et Terminale.

Orientation : accompagnement individualisé des élèves, interventions de nombreux professionnels, participation à des forums.

Initiation LSF (Langue des Signes Français).

Formation en apprentissage possible en 1ère et/ou Terminale

POURSUITE D'ÉTUDES

BTS DATR

(Développement et Animation des Territoires)

BTS ESF

(Economie Sociale Familiale)

BTS SP3S

(Services et Prestations des Secteurs du Sanitaire et Social)

IFSI

(infirmier)

IFAS

(aide-soignant)

IFAP

(auxiliaire de puériculture)

PARTICULARITÉS DES ENSEIGNEMENTS

- Des enseignements généraux.
- ESC (Education Socioculturelle) : projets en lien avec les besoins du territoire (Exemple : organisation de la semaine du Japon)
- EIE (Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement) : Théâtre en lien avec une compagnie professionnelle, travail sur l'approche du handicap, méthodologie, projet culturel.
- Projets d'animation du territoire : espace Snoezelen, sentier pieds nus, don du sang, etc...
- TP (Travaux Pratiques) : soin à la personne, en cuisine, en entretien des locaux et du linge, en animation.
- MAP (Module d'Adaptation Professionnelle) : découverte de différentes méthodes comme Montessori, Vittoz...
- Stage Santé et Développement Durable : fabrication de nichoirs, étude sur le bruit avec mise en place de sonomètre au self, travail sur le thème de l'eau.

ENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

- Formation obligatoire SST (Sauveteur Secouriste du Travail)
- Certification PIX
- Unité facultative « Engagement Citoyen » + « Mobilité Internationale »
- Possibilité d'inscription à l'UNSS



Animation auprès des personnes âgées



Animation et jeux ludiques sur divers thèmes



ERASMUS : Séjour au JAPON



Activité avec les jeunes enfants



Voyage scolaire à Toulouse

NEW

LE MÉTIER

En tant que professionnel de santé, l'auxiliaire de puériculture réalise des **activités d'éveil** et des **soins adaptés à l'évolution de l'état clinique** visant au bien-être, à l'autonomie et au développement de l'enfant.

Son rôle s'inscrit dans une approche **globale de l'enfant** et prend en compte la dimension relationnelle des soins ainsi que la communication avec la famille dans le cadre du soutien à la parentalité, les autres professionnels, les apprenants et les aidants.

MISSIONS

Accompagner
l'enfant dans les
activités de sa vie
quotidienne et sociale

Collaborer
au projet de soin
personnalisé dans
son champ
de compétences

Contribuer
à la prévention
des risques et au
raisonnement clinique
interprofessionnel

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir **17 ans**
le jour de la
rentrée

**Aucun
diplôme**
requis

Avoir été déclaré
**apte à l'exercice
de la fonction**
d'auxiliaire de
puériculture par
médecin agréé

Admission sur
dossier avec
un **entretien**
de sélection

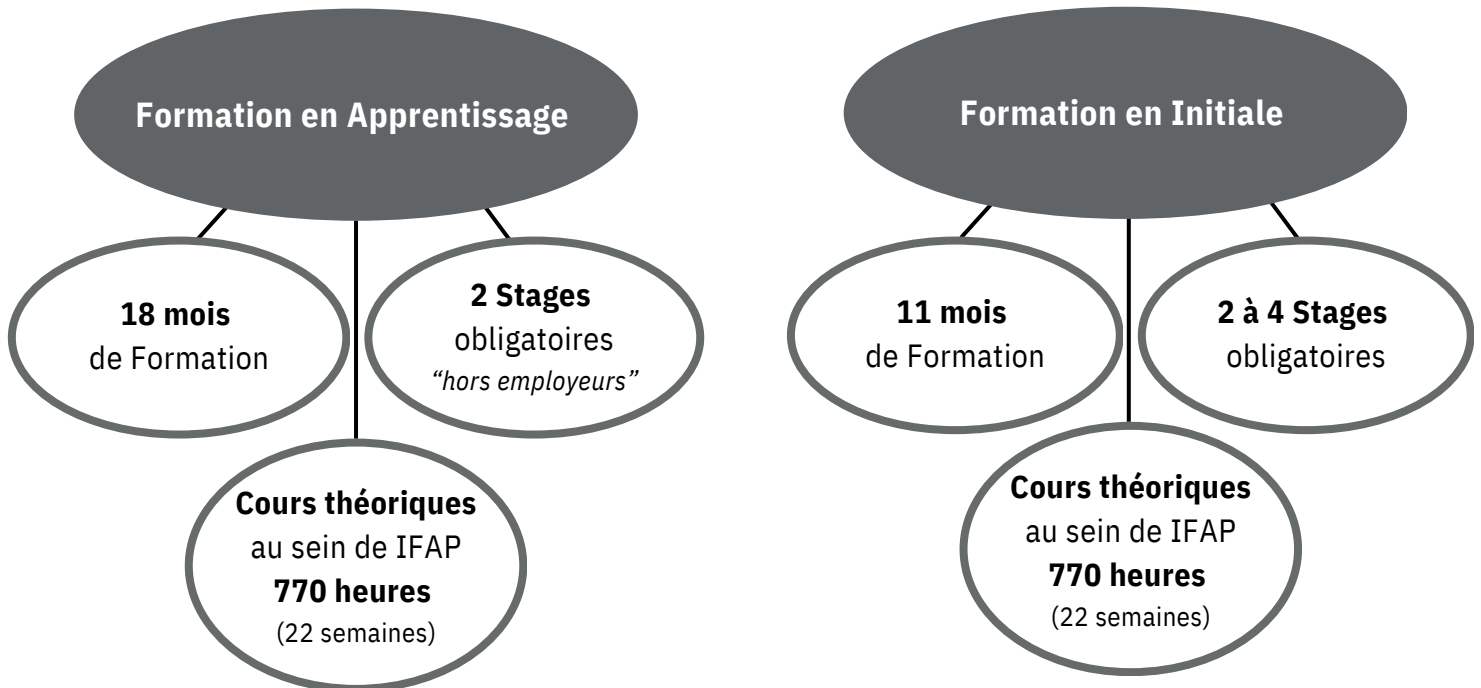
Formation en
cursus partiel pour
les candidats
diplômés (DEAS, BP
ASSP/SAPAT, CAP
AEPE, DEAES,
TPAVF, TPASMS,
ARM, Ambulancier)

Admission sur dossier avec un entretien de sélection.



Les enseignements sont dispensés par des professionnels de santé et par des intervenants extérieurs (Infirmière, Cadre de Santé, Médecin, Psychologue, Associations)

2 RENTREES PAR AN



Possibilité d'entrée en formation continue

ET APRES ?

Lieux d'exercice

Hospitalier :



Extra-hospitalier :



Poursuites d'étude

Après une expérience de 3 ans minimum dans le secteur hospitalier ou médico-social, une auxiliaire de puériculture peut intégrer, après avoir satisfait aux épreuves de sélection, un IFSI (Institut de Formation en Soins Infirmiers), pour préparer le diplôme d'Etat infirmier ou le DEEJE (Diplôme d'Etat d'Educateur de Jeunes Enfants).

3 LIEUX DE FORMATION AU CHOIX

FORMATIONS

PAR

APPRENTISSAGE

DE
Auxiliaire de Puériculture

DE
Aide-Soignant

Bac PRO
SAPAT

CAP
AEPE

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail signé entre un salarié et un employeur.

Il permet à l'apprenti de **suivre une formation en alternance** en entreprise sous la **responsabilité d'un maître d'apprentissage** et en **centre de formation**.

01

Restauration au self

02

Fonds social apprentis

03

Prime d'activité

04

Carte d'étudiant des métiers

05

Aide mobili-jeune (logement)

06

Allocation logement (ALS-APL)

07

Aide pour financer le permis de conduire de 500€



LES +
de
l'apprentissage

Le bac pro SAPAT forme des professionnels amenés à travailler dans des situations demandant de fortes capacités d'adaptation, relationnelles, d'écoute et une grande polyvalence.

ORGANISATION ET STATUT

- L'apprenti sera les **mardi, mercredi et jeudi à l'UFA**, et les deux autres jours en entreprise.
- **662 heures par an en centre de formation** dès la classe de première (environ 19 semaines).
- **931 heures par an en entreprise** soit l'équivalent de 28 semaines environ.
- **5 semaines de congés payés**.
- Formation sous statut apprenti : le temps de travail est de **35 heures** en entreprise et 35 heures en centre de formation.
- L'apprenti peut **travailler le week-end** avec l'obligation, pour les moins de 18 ans, d'avoir 2 jours de congés consécutifs. **Les horaires de nuit (21h-6h) sont interdits pour les mineurs.**

CONDITIONS D'ADMISSION ET MODALITÉS D'ACCÈS

Étude du dossier de candidature

Avoir entre 15 et 30 ans

Signature d'un contrat d'apprentissage



Soin à l'enfant



Animation auprès des enfants



Atelier cuisine

ÉVALUATION

Les apprentis ne sont pas évalués en CCF par l'intermédiaire de leur lieu d'apprentissage.

L'ensemble des CCF aura lieu au sein de l'UFA.

Le titulaire du CAP AEPE est un professionnel qualifié qui exerce ses activités auprès de l'enfant de moins de 6 ans dans le souci constant du respect de ses besoins, de ses droits et de son individualité.

410h de formation

12 mois de formation

Aucun frais de scolarité

Formateurs et intervenants professionnels de la petite enfance.

Effectifs réduits.

Accompagnement personnalisé.

Des moyens et outils adaptés :

- Salle de TP pour la réalisation des soins d'hygiène du nourrisson et de l'enfant.
- Cuisine pédagogique entièrement équipée.
- Salle d'animation pour la mise en place d'activités ludiques ou pédagogiques.
- Matériel de certification SST.

Admission sur dossier avec un entretien de sélection.

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir entre **18 et 29 ans**

Diplôme de niveau **3 minimum** (CAP, BEP)

Être **mobile**

Signature d'un contrat d'apprentissage



Animation avec les enfants



Des cours encadrés par des professionnels



Des journées découvertes

Acquérir la qualification permettant d'exercer des fonctions d'aide-soignant en établissement de soins, structure d'accueil de personnes âgées, soins à domicile.

770h de
formation

18 mois de
formation

770h en
structure

Les enseignements sont dispensés par des professionnels de santé et par des intervenants extérieurs (Infirmière, Cadre de Santé, Médecin, Psychologue, Associations)

Admission sur dossier avec un entretien de sélection.

CONDITIONS D'ADMISSION

Aucun
diplôme
requis

Avoir entre
17 et 29
ans

Être déclaré
apte à l'exercice
de la fonction

Signature
d'un contrat
d'apprentissage



Salle de soins



AFGSU niveau 2



Cours de massage/bien être

L'INTERNAT

L'internat : un lieu d'étude, d'apprentissage, d'éducation et d'épanouissement, dans un **cadre de vie collectif et rassurant**, où chacun peut grandir, apprendre et trouver son équilibre.



Vivre en harmonie dans un cadre de vie agréable : réussir sa vie d'interne et son épanouissement personnel, créer une relation de confiance avec les adultes.

Profiter de **conditions de travail favorables** : encadrement et outils permettant la réussite scolaire, responsabilisation et autonomie pour les devoirs.

S'enrichir grâce à **l'ouverture culturelle et sportive** : activités et rencontres.

Une **équipe éducative à l'écoute** de chacun.

Veiller au **bien-être de chacun**.

Proposer des **activités pour le mercredi après-midi**, pour les **soirées de veille** de vacances et apporter des idées pour les temps d'animation.

S'impliquer toute l'année dans la **préparation d'événements** liés à l'ensemble de l'établissement (rencontres culturelles ou sportives, portes ouvertes).



Profiter de **temps d'étude encadrés** le soir avec accès aux ordinateurs
Créer une relation **d'aide avec les autres élèves**, selon les niveaux et matières.

U.N.S.S. le mercredi après-midi, s'engager dans **les compétitions sportives**.
Profiter des sorties patinoire, piscine, randonnée, ski, cinéma, théâtre.

TARIFS 2024 - 2025

Les tarifs sont soumis à validation du CA chaque année

	Contribution Familiale	Activités Culturelles Frais forfaitaires <small>(séances culturelles, structures sportives, assurances, conventions de stage...)</small>	Restauration	Internat
	Par mois	Par mois	Le repas	Par mois
Collège	35,00 €	25,25 €	4,95 €	238,00 €
Lycée CAP	35,00 €	25,25 €	5,10 €	238,00 €
Lycée BAC Pro	37,60 €	32,00 €	5,10 €	238,00 €

- Des manuels scolaires seront prêtés et une caution demandée
- Des manuels Travaux Pratiques seront facturés à l'année
- Pour les classes de Cap1 et Seconde : 35,00 € seront facturés à l'année pour les cours de TP cuisine (Achats de matières premières)
- Une adhésion à l'APEL (cf brochure)

COMMUNICATION

Par le Site internet de l'Etablissement www.escy.net

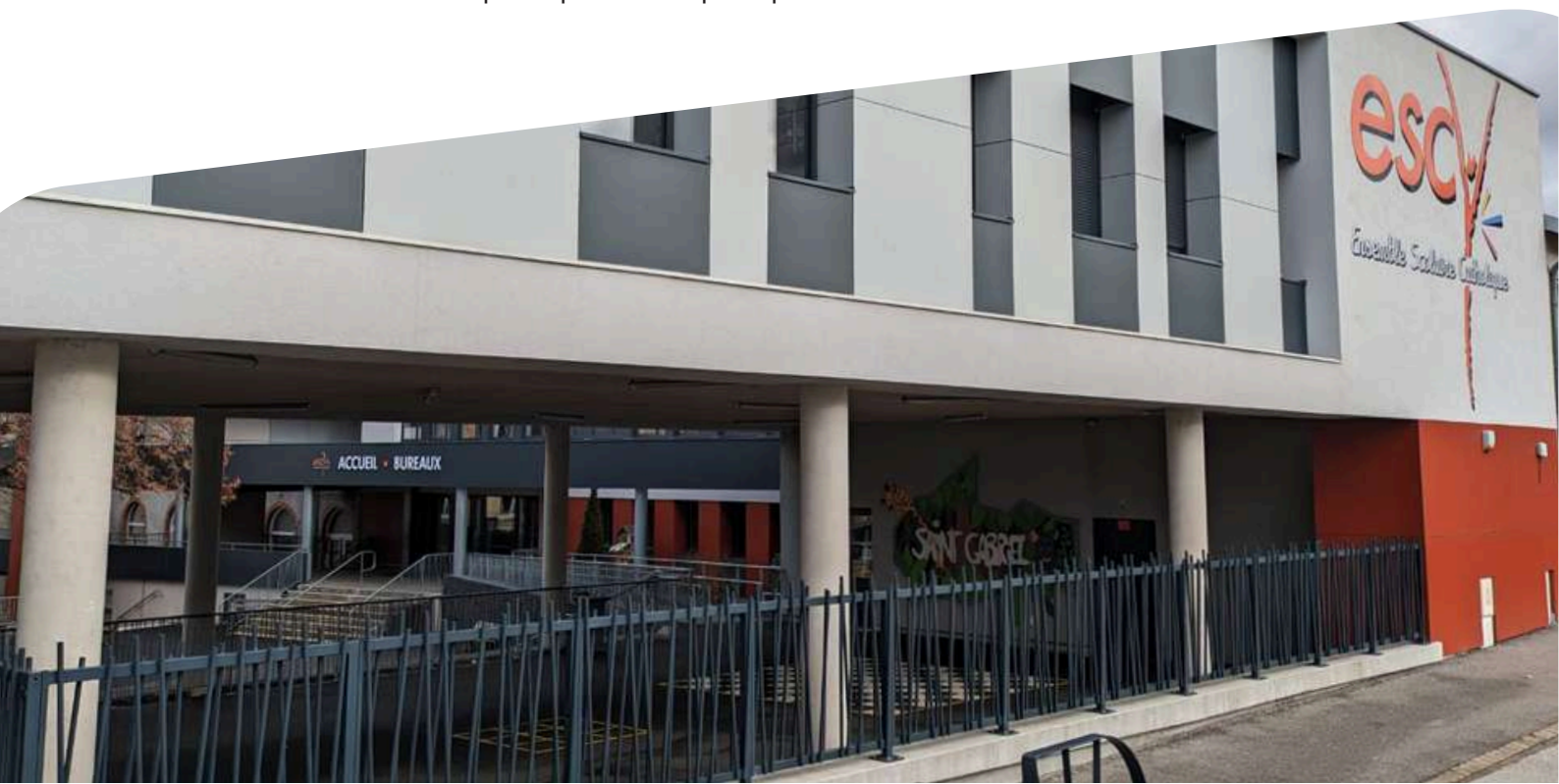
ou

Par l'ENT : ECOLEDIRECTE en ligne www.ecoledirecte.com

- Cahier de texte, devoirs à la maison, résultats individuels.
- Actualités, menus et solde du compte pour le self.
- Messagerie pour contacter l'équipe pédagogique.
- Carnet de correspondance.



Identifiants donnés à la rentrée par le professeur principal.



UN CADRE AGRÉABLE !

Comment venir ?



Que faire ?

Au cœur de la région Auvergne Rhône-Alpes, entre Saint-Etienne et Le Puy en Velay : Yssingaux est une ville de 7000 habitants qui profite **d'un environnement naturel privilégié** et dotée d'un **cadre de vie agréable**.

La ville d'Yssingaux, c'est :

- **Une vie locale animée et une diversité culturelle et sportive** : cinéma, médiathèque, centre aquatique, bowling...
- Une vie étudiante riche grâce aux **festivals en tout genre (art, musique, rire)** et une discothèque.
- Un cadre idéal pour pratiquer les **sports de nature** : le **Pays des Sucs**, le **Meygal** ou encore les **Gorges du Lignon**.



LEAP Eugénie Joubert - Lycée Yssingaux



leapeugeniejoubert_

Nous contacter

Lycée Professionnel Eugénie Joubert

ETABLISSEMENT SOUS CONTRAT D'ASSOCIATION AVEC L'ETAT 16 bis rue traversière – 43200 YSSINGEAUX

www.escy.net

04 71 65 75 10

Formations scolaire : yssingaux@cneap.fr

Formations en apprentissage : escy.apprentissage@cneap.fr

IFAS

Laurence CHARREL

06 42 80 91 51

IFAP

Chantal LAMBERT

04 77 26 11 65

