



RÉGION ACADÉMIQUE  
NOUVELLE-AQUITAINE

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



Bordeaux, le 13 septembre 2017

Les Inspecteurs de l'Éducation Nationale  
Groupe économie – gestion

à

Mesdames et Messieurs les directeurs délégués aux formations  
professionnelles et technologiques  
Mesdames et Messieurs les professeurs d'économie-gestion,

S/C de mesdames et messieurs les proviseurs des lycées professionnels  
publics et directeurs de lycées privés sous contrat

S/C de mesdames et messieurs les principaux de collèges publics et  
directeurs de collèges privés sous contrat

S/C de mesdames et messieurs les directeurs de SEGPA et d'ÉREA

**Objet :** Lettre de rentrée économie-gestion 2017-2018

**Rectorat de Bordeaux**

En premier lieu nous vous souhaitons à tous une excellente rentrée scolaire et souhaitons la bienvenue aux professeurs qui ont rejoint notre académie à la rentrée ainsi qu'aux lauréats des concours.

Réf :

Lettre 1 17-18 NL

**Inspection**

L'équipe des IEN d'économie-gestion connaît cette année quelques changements avec le départ de Frédérique COLLY pour le poste d'adjointe au DAFPIC et l'arrivée de plusieurs collègues chargés de mission

Éducation Nationale 2<sup>nd</sup>  
degré Enseignement  
technique

Pour vous accompagner, le collège des inspecteurs d'économie gestion se compose de 6 IEN et 5 chargés de mission :

Dossier suivi par

Nathalie LEREIN

Secrétariat des corps d'inspection

[ce.ien@ac-bordeaux.fr](mailto:ce.ien@ac-bordeaux.fr)

Téléphone

05 57 57 38 19

5, rue Joseph

de Carayon-Latour

CS 81499

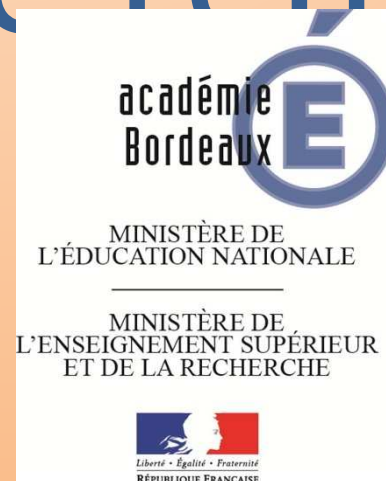
33060 Bordeaux Cedex

- Monsieur **Jean-Marie CORNUEY** (filiales Alimentation et Sécurité)  
Contact : [Jean-Marie.Cornuey@ac-bordeaux.fr](mailto:Jean-Marie.Cornuey@ac-bordeaux.fr)
- Monsieur **Vincent DUCROS** (filiale Logistique & transport et filiale Tertiaire Administratif)  
Contact : [Vincent.Ducros@ac-bordeaux.fr](mailto:Vincent.Ducros@ac-bordeaux.fr)
- Monsieur **Jocelyn GRIVAUD** (filiale Tertiaire Administratif et filiales hôtellerie-restauration)  
Contact : [Jocelyn.grivaud@ac-bordeaux.fr](mailto:Jocelyn.grivaud@ac-bordeaux.fr)
- Monsieur **Kamel HADDAD** (filiale Commerciale)  
Contact : [kamel.haddad@ac-bordeaux.fr](mailto:kamel.haddad@ac-bordeaux.fr)
- Monsieur **Jérôme MUZARD** (filiale hôtellerie-restauration)  
Contact : [jerome.muzard@ac-bordeaux.fr](mailto:jerome.muzard@ac-bordeaux.fr)
- Monsieur **Lucas SANZ-RAMOS** (filiale commerciale, économie-gestion, économie-droit et filiale Fleuristerie)  
Contact : [Lucas.Sanz-Ramos@ac-bordeaux.fr](mailto:Lucas.Sanz-Ramos@ac-bordeaux.fr)
- Madame **Valérie BACHERE** PLP économie-gestion au LP A. LOMET à Agen (filiale commerciale) ;
- Madame **Emmanuelle DURAND** PLP économie-gestion au LP J. CAPELLE à Bergerac (filiale Gestion-Administration) ;
- Monsieur **Samuel HOFFMANN** PLP économie-gestion au LP P. COUSTEAU à St André de Cubzac (filiale logistique et transport) ;
- Madame **Sarah LALANNE** PLP économie-gestion au LP P. BERT à Bayonne (filiale commerciale) ;
- Monsieur **Sébastien METEREAU** économie-gestion au LP P. Picasso à Picasso (filiale commerciale)

Nous vous souhaitons une bonne lecture et une excellente année scolaire.

**Filières  
économie-gestion  
Académie de  
Bordeaux**

# Lettre de rentrée



# Sommaire

PROPOS LIMINAIRES.....	3
Une revalorisation des carrières : Le PPCR et l'évaluation des enseignants.....	3
« Réussir l'entrée au lycée professionnel » circulaire 2016-055 du 29/03/2016 .....	4
Le Projet Académique .....	5
Les Conseillers école/entreprise (ex CET) .....	6
1. Filière Alimentation .....	7
2. Filière Sécurité.....	8
3. Filières Logistique & Transport.....	9
4. Filière Tertiaire Administratif .....	11
5. Filière Fleuristerie.....	12
6. Filière Commerciale.....	12
7. Filière Hôtellerie-Restaurant et Tourisme.....	15
8. Économie-gestion et économie-droit.....	17
9. Économie-gestion dans les sections d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa) .....	19
10. La troisième préparatoire à l'enseignement professionnel.....	20
▶ Annexe 1 - résultats session 2017 – baccalauréats professionnels - filières économie-gestion .....	22
▶ Annexe 2 - Résultats filière alimentation.....	22
▶ Annexe 3 - Résultats filière transport & logistique.....	23
▶ Annexe 4 – Résultats filière commerce-vente .....	23
▶ Annexe 5 - Résultats partiels hôtellerie-restauration.....	24
▶ Annexe 6 - Les enseignements expérimentaux dans la filière Hôtellerie-Restauration.....	26
▶ Annexe 7 - Référents d'établissement pour les métiers des filières économie-gestion .....	29

## PROPOS LIMINAIRES

En 2012, la France a fait le choix de s'engager en faveur de la jeunesse et la refondation de l'École est devenue alors l'une des priorités de l'action publique. Cinq ans après, l'engagement, la volonté de tous les acteurs du système éducatif ont permis d'atteindre cet objectif. Pour construire une école qui offre les mêmes chances à tous, les actions nécessaires ont été engagées avec détermination.

La refondation de l'École trouve tout son sens dans l'ambition qu'elle porte de construire un système éducatif plus exigeant et plus juste au service de tous les élèves, articulant l'ensemble des mesures qui la composent et reposant sur l'implication de tous les acteurs de l'École. La persévérance et la constance dans sa mise en œuvre permettront sa réussite. Autour d'une confiance, d'une ambition et d'un espoir partagés, la communauté éducative construit ainsi une École au service de nos élèves et de leur réussite, de l'avenir de notre pays et des principes démocratiques qui le gouvernent.

La circulaire de rentrée du 9 mars 2017 rappelle le principe d'une école ouverte et inclusive, démocratique, qui incarne les valeurs d'égalité et de solidarité.

Elle est organisée autour de trois axes :

- **Une École exigeante et attentive au parcours de chaque élève ;**
- **Une École porteuse des valeurs de la République ;**
- **Une École ouverte sur le monde contemporain ;**
- **Des équipes pédagogiques mieux accompagnées.**

[http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=113978](http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=113978)

En ce qui concerne l'apprentissage, notamment :

- La préparation à l'alternance doit être développée en faisant connaître cette voie de formation le plus tôt possible : promotion de jumelages entre collèges, lycées professionnels et CFA ;
- Le développement de l'apprentissage au sein des EPLE doit se poursuivre ;
- L'extension de l'offre de formation en apprentissage dans la procédure d'affectation Affelnet continuera.

[http://www.education.gouv.fr/pd285/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=100720](http://www.education.gouv.fr/pd285/bulletin_officiel.html?cid_bo=100720)

## Une revalorisation des carrières : Le PPCR<sup>1</sup> et l'évaluation des enseignants

*Les personnels enseignants et d'éducation*

- La rénovation des carrières qui s'applique aux personnels enseignants, d'éducation et psychologues de l'éducation nationale, fonctionnaires dans l'enseignement public ou assimilés dans l'enseignement privé sous contrat, s'inscrit dans le cadre du PPCR dans la fonction publique, dont le Premier ministre a annoncé la mise en œuvre en septembre 2015. Elle permet de conclure, de manière cohérente, la modernisation et la revalorisation des métiers de l'éducation nationale commencées en 2013 dans le cadre de la refondation de l'École de la République.
- Les mesures au bénéfice des personnels enseignants, d'éducation et psychologues de l'éducation nationale se traduisent en termes d'amélioration de la rémunération et du déroulement de la carrière.

---

<sup>1</sup> *Parcours professionnels, carrières et rémunérations (PPCR)*

- Au-delà des mesures de revalorisation prévues dès janvier 2017 et programmées jusqu'en 2020, le Gouvernement fait le choix d'inscrire ses efforts en faveur de la carrière de ces personnels dans la durée.
- La carrière est rendue plus lisible et transparente avec des durées d'échelon fixes et connues de tous. Aux trois rythmes d'avancement dans la classe normale, la carrière rénovée substitue une cadence unique, linéaire, de déroulement. Les durées d'échelon deviennent fixes à la fois en classe normale et en hors classe qui devient le grade normal d'avancement dans la carrière. La création d'une classe exceptionnelle ouvre de nouvelles perspectives de carrière : à partir de septembre 2017, les personnels enseignants pourront accéder à ce troisième grade qui constitue un levier supplémentaire au service d'une politique promouvant le parcours et l'engagement professionnel des personnels. La classe exceptionnelle sera prioritairement accessible aux personnels enseignants qui auront exercé en éducation prioritaire ou occupé des missions ou responsabilités particulières, pendant au moins huit ans. Elle sera également accessible aux autres enseignants, situés au dernier échelon de la hors-classe, pour tenir compte de parcours professionnels remarquables.
- La rénovation de la carrière des personnels enseignants permet en outre de modifier les finalités de l'évaluation professionnelle. L'objectif est d'en faire un véritable outil de politique de ressources humaines. L'évaluation doit permettre de plus et mieux faire participer les personnels d'inspection et, dans le second degré, les personnels de direction au pilotage pédagogique, à la formation continue, au suivi et au conseil individuels et/ou collectifs ainsi qu'à l'accompagnement des personnels enseignants dans le cadre de leur exercice et de leur parcours professionnels. Chaque enseignant bénéficiera de quatre rendez-vous de carrière pour faire le point de manière approfondie et objectivée sur son parcours. Des accélérations de carrière ou des perspectives de promotion plus rapides permettront de reconnaître et valoriser les parcours et l'engagement professionnel.
- Mieux considérer des personnels enseignants ne peut se restreindre à une augmentation salariale ponctuelle. C'est donc bien sur la durée de la carrière que s'inscrit la rénovation de celle-ci. Les stagiaires entreront dans la carrière avec un salaire progressivement revalorisé. À terme, en 2019, durant leur année de stage, ils percevront une rémunération de base (traitement brut) annuelle augmentée de plus de 1 400 €. Par ailleurs, au-delà de l'année de stage, le début de leur carrière est plus favorable que celui des autres fonctionnaires de catégorie A. Tous les échelons de la carrière enseignante sont revalorisés progressivement jusqu'en 2020, ce qui entraîne une augmentation de la rémunération de base. Dans le prolongement de la revalorisation précédente des sept premières années de carrière enseignante opérée en 2010 et 2012, il est apparu nécessaire de privilégier la suite de la carrière, en faisant plus particulièrement porter l'effort de revalorisation sur le milieu de cette carrière. Ce choix, accompagné de l'amélioration des perspectives permet de redonner une cohérence en termes d'évolution salariale à l'ensemble de la carrière enseignante.
- Les mesures de rééquilibrage progressif au profit de la rémunération indiciaire (par transformation d'une partie des primes en points d'indice) et de revalorisation de la rémunération de base des milieux et fin de carrière permettront aux personnels enseignants de l'enseignement public, comme de l'enseignement privé, de bénéficier d'une pension de retraite plus favorable à l'issue de leur carrière.

*Sources : circulaire n° 2017-045 du 9-3-2017*

## « Réussir l'entrée au lycée professionnel » circulaire 2016-055 du 29/03/2016

Après la classe de troisième, le passage au lycée professionnel nécessite une attention particulière pour préparer au mieux les élèves aux spécificités de cette voie de formation. La première année dans la voie professionnelle est particulièrement accompagnée, qu'il s'agisse des enseignements généraux ou professionnels, de l'alternance et aussi de la confirmation des choix d'orientation. Cet accompagnement est déterminant pour la réussite des élèves.

## Quelques ressources

- [Une semaine d'accueil](#)
- [Une semaine de découverte des métiers](#)
- [Un ensemble de fiches pour privilégier l'accueil, mettre en place des aides individualisées, rechercher et adapter des réponses pédagogiques](#)
- [Un projet d'accueil dans les métiers de l'accompagnement, des soins et services à la personne](#)
- [Organisation des périodes d'intégration dans les métiers de la relation aux clients et aux usagers](#)
- [Un exemple de programme d'un lycée pour la rentrée](#)

Source Eduscol <http://eduscol.education.fr/cid104417/reussir-l-entree-au-lycee-professionnel.html>

## Des journées d'accueil et d'intégration

À l'entrée en lycée professionnel, une période spécifique d'accueil et d'intégration est organisée en début de l'année scolaire par l'équipe pédagogique et éducative. Celle-ci permet de :

- favoriser l'intégration de chaque élève et de marquer son entrée dans la voie professionnelle,
- expliciter les attentes de l'équipe pédagogique,
- sensibiliser l'élève aux compétences et aux comportements attendus au lycée et en milieu professionnel

Cette période peut associer parents et organisations partenaires de l'établissement. Les actions proposées couvrent trois thématiques :

### Permettre à l'élève d'intégrer un environnement

Favoriser l'intégration des élèves dans leur environnement (classe, établissement, contexte local) par des actions collectives.

### Mieux connaître chaque élève

Prendre connaissance de chaque élève, de ses acquis et de sa motivation afin de l'aider à affiner son projet professionnel et d'adapter le projet pédagogique de l'équipe, notamment la consolidation des acquis du socle commun de connaissances, de compétences et de culture et la préparation des premières périodes d'accompagnement personnalisé.

### Marquer l'entrée dans un métier

Contribuer à une projection de l'élève dans le métier par des travaux pratiques et par des visites d'entreprises, expliciter les attentes de l'équipe pédagogique, sensibiliser l'élève à la contribution du monde professionnel à sa formation ainsi qu'aux compétences et attitudes attendues au lycée et en milieu professionnel.

[http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=100538](http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=100538)

## Le Projet Académique

L'académie de Bordeaux s'est dotée d'un projet académique pour la période 2016-2020. Ce document définit les priorités de notre action collective pour la réussite de tous les élèves et la promotion des valeurs de la République.

Il vise à relever un défi majeur : la réussite de tous par l'amélioration des parcours et la réduction des inégalités entre les publics et entre les territoires.

Le projet académique définit trois grandes ambitions :

- Améliorer les parcours des élèves pour développer des poursuites d'études plus ambitieuses
- Réduire les écarts de performances scolaires entre les publics et entre les territoires
- Développer les compétences professionnelles de tous les personnels

<http://www.ac-bordeaux.fr/cid78274/le-nouveau-projet-de-l-academie-de-bordeaux.html>

## Les Conseillers école/entreprise (ex CET)

Inscrits dans le code de l'éducation, les conseillers entreprise pour l'École (C.E.E.) sont issus des préconisations et des textes officiels suivants :

- le [Conseil national Éducation-Économie](#) (C.N.E.E),
- les circulaires du ministère de l'Éducation nationale N°2016-183 du [22 novembre 2016 et 2017-045](#) du [9 mars 2017](#),
- le [décret n° 2017-960 du 10 mai 2017](#) relatif aux conseiller entreprise pour l'école

En tant que professeur de l'enseignement technique et professionnel, vous pouvez solliciter des professionnels associés à vos démarches de formation et d'évaluation et nous proposer des noms.

Le C.E.E. assure une mission de coopération entre son organisme professionnel ou interprofessionnel, les services académiques et les établissements d'enseignement.

Il vise à rapprocher le système éducatif et son environnement économique en vue d'aider et d'accompagner les jeunes dans leur projet d'orientation et ainsi favoriser leur insertion sociale et professionnelle.

Représentant des professions, employeurs, salariés ou artisans exerçant une activité professionnelle, il est reconnu pour son expertise dans son secteur d'activité. Il est désigné par son organisation professionnelle et nommé par le Recteur d'académie.

Il intervient de la 6ème à la Terminale de toutes les voies de formation dans le cadre de la mise en œuvre du parcours individuel d'information, d'orientation et découverte du monde économique et professionnel.

### Quelques exemples de son champ d'intervention :

- être un interlocuteur privilégié des acteurs éducatifs (conseils et expertise auprès des établissements, des corps d'inspection, des délégués des recteurs),
- agir soit en propre soit en repérant la personne en capacité de répondre aux attentes, et mobiliser un réseau de professionnel,
- faciliter l'orientation et la connaissance des métiers (Parcours Avenir, journée découverte des métiers et du monde professionnel, ...),
- intervenir dans la formation professionnelle initiale des jeunes à différents niveaux,
- évaluer les jeunes en formation (Contrôle en cours de formation, participer aux jury d'examen, ...)
- promouvoir l'entrepreneuriat, lutte contre le décrochage scolaire, formation tout au long de la vie, ...
- participer à l'activité des comités locaux Éducation-Économie (CLEE), des pôles de stages, des campus des métiers et des qualifications, des commissions professionnelles consultatives (CPC)

**Circulaire « organisation et accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel » 2016-053 du 29/03/2016**

Le réinvestissement au lycée des expériences vécues pendant la période de formation en milieu professionnel est un élément essentiel et caractéristique de l'enseignement professionnel.

La restitution des expériences vécues par l'élève, au regard des objectifs assignés à la période de formation en milieu professionnel, contribue au développement et à la consolidation de ses compétences, cette approche réflexive étant en soi formative. Aussi, il est important d'organiser ce retour dans l'établissement scolaire, pour **valoriser** et **exploiter le vécu en entreprise** selon les manières choisies par l'équipe pédagogique et en associant les organismes d'accueil.

Le réinvestissement des compétences acquises

Au retour de l'élève dans l'établissement scolaire, l'équipe pédagogique doit utiliser ses découvertes et ses acquis en structure d'accueil. Cette exploitation pédagogique concerne toutes les disciplines, car le milieu professionnel est un lieu de vie et une source d'informations sur des thèmes qui concourent aussi à la formation générale et à la citoyenneté.

[http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=100542](http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=100542)

Le groupe académique PFMP propose des fiches précisant le rôle des acteurs et une carte mentale relative au décret du 30 novembre 2014.

Les fiches du groupe de travail académique
<a href="#">Fiche 1 PFMP organisation accueil et tuteur</a>
<a href="#">Fiche 2 PFMP conseil administration et direction</a>
<a href="#">Fiche 3 PFMP équipe pédagogique</a>
<a href="#">Fiche 4 PFMP référent</a>
<a href="#">Fiche 5 PFMP chef travaux</a>
<a href="#">Fiche 6 PFMP élève</a>
<a href="#">Carte mentale présentation décret 30 novembre 2014</a>

## 1. Filière Alimentation

La plupart des formations de la filière sont offertes dans l'Académie avec une prépondérance pour les métiers liés à la farine (boulangers, pâtisseries) et à la viande (bouchers, charcutiers). Environ 2500 jeunes ont choisi cette filière en 2016-2017.

La plus grosse majorité des effectifs effectue les formations dans les divers centres de formation d'apprentis. Trois établissements scolaires, deux publics et un privé, offrent des formations du CAP au Baccalauréat professionnel.

**Quelques nouveautés cette année.**

- 1) Création de deux nouveaux CAP :
  - CAP crémier fromager ([Journal Officiel de la République Française \(JORF\) - n°0178 du 1 août 2017, texte n° 85](#)) un diaporama de présentation de ce nouveau diplôme est disponible à l'adresse suivante : <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article543>
  - CAP primeur ([Journal Officiel de la République Française \(JORF\) - n°0178 du 1 août 2017, texte n° 86](#))



- 2) Première cession du BP boucher rénové :  
[Arrêté du 3 mars 2016. Définition des épreuves et règlements d'examen des unités d'enseignement général : modification](#)
- 3) un groupe de travail se met en place en septembre pour étudier et engager la rénovation du CAP Pâtissier, suite aux conclusions de la 7ème CPC du 31 mai 2017.

Globalement les examens se sont bien déroulés. Je tiens à remercier l'ensemble des enseignants pour leur investissement durant les examens et plus particulièrement les directeurs de CFA et leurs enseignants qui se sont une fois de plus mobilisés pour que tout se passe au mieux. Je n'oublie pas non plus les professionnels qui ont répondu présents aux différentes convocations.

L'académie de Bordeaux est pilote dans le cadre de l'élaboration des sujets pour le bac professionnel Poissonnier écailler traiteur dont la formation est assurée par le CFA de la COBAS.

Les résultats aux examens restent dans leur ensemble satisfaisant.

Je vous invite à consulter régulièrement le site suivant : <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr>

**JM. CORNUEY**

## **2. Filière Sécurité**

Les diplômes de la filière Sécurité prévention sont toujours proposés sur quatre sites de l'académie (Bègles, Bordeaux, Mourenx, Tarnos). Ces établissements proposent tous le baccalauréat professionnel métiers de la sécurité. Le CAP agent de sécurité est proposé dans trois établissements. Enfin l'offre de formation est complétée par deux mentions complémentaires (sécurité civile et d'entreprise, sûreté des espaces ouverts au public).

La session d'examen de juin 2017 a permis de valider les premiers candidats au baccalauréat professionnel métiers de la sécurité. Je tiens à remercier l'ensemble des enseignants pour leur investissement durant les examens. Au niveau académique, nous avons pu constater une répartition équilibrée des candidats au baccalauréat entre les deux options de ce diplôme. Pour la prochaine session. J'attire encore votre vigilance sur ce choix de la dominante par l'élève en fin de classe de première, qui déterminera les lieux des périodes de formation en milieu professionnel de l'année terminale. La signature de conventions de partenariat entre les établissements de formation et les partenaires professionnels locaux, publics ou privés est incontournable pour faciliter la mise en œuvre de cette formation.

Cette année encore, les formations du domaine sécurité sont très demandées par les familles lors de la procédure AFFELNET, et connaissent un taux de pression très élevé (supérieur à 4). Cette forte demande sociale explique également le profil des élèves accueillis, et les très bons résultats enregistrés à la session dernière aux différents examens.

Du point de vue pédagogique je vous encourage à poursuivre le travail mené depuis trois ans autour des situations professionnelles.

Comme pour la filière commerciale, je vous demande d'être vigilant quant à l'application de la circulaire « réussir l'entrée en lycée professionnel » pour les candidats au CAP AS, admis dans le cycle de trois ans conduisant au baccalauréat professionnel « Métiers de la sécurité ».

Dans le cadre de sa mission d'observatoire, Aquitaine Cap Métiers réalise, pour le compte des pouvoirs publics, des études, analyses et fiches techniques synthétiques sur l'actualité des différents secteurs d'activités, métiers et territoires d'Aquitaine. Ces documents dressent un état des lieux aquitain sur : les métiers exercés, les secteurs employeurs, les emplois occupés, les besoins en recrutements, l'évolution des compétences et besoins en qualification, les formations professionnelles initiales et continues. Je vous invite à prendre connaissance de trois publications récentes qui concernent le secteur de la sécurité :

- [Cap Sur les Métiers et l'Emploi Les métiers de la sécurité privée en Nouvelle Aquitaine - Publication décembre 2016](#)
- [Cap Sur l'Essentiel Les métiers de la sécurité privée en Nouvelle Aquitaine - Publication décembre 2016](#)
- [Cahiers de l'observatoire Les métiers de la sécurité privée en Nouvelle-Aquitaine - Publication décembre 2016](#)

JM. CORNUEY

### 3. Filières Logistique & Transport

#### **Bilan examens, session 2017**

L'année scolaire 2016-2017 s'est achevée avec des résultats très satisfaisants, plusieurs établissements obtenant des taux de 100 % ou avoisinant sur plusieurs diplômes (*cf tableau ci-dessous*).

Les actions de formation réalisées tout au long de l'année scolaire et les journées de travail ont permis d'ancrer une harmonisation académique dans les épreuves certificatives.

#### **Insertion professionnelle**

Au-delà des succès dont nous pouvons nous féliciter l'insertion des jeunes dans la vie professionnelle doit rester présente dans nos esprits. D'après les sources statistiques de l'OPTL les besoins sur les cinq prochaines années de magasiniers manutentionnaires sur l'ex-Aquitaine se chiffrent aux alentours de 1.200 dans les seuls secteurs des transports et activités auxiliaires. À ce chiffre il convient de rajouter les besoins des secteurs d'activités de l'industrie et du commerce compte tenu de la transversalité des métiers de la logistique et du transport.

#### **Attractivité des filières Logistique & Transport**

Les filières Logistique & Transport sont des formations qui ont dorénavant une meilleure visibilité et voient leurs activités être reconnues dans les collèges grâce aux interventions des équipes pédagogiques. L'employabilité des lauréats des différents diplômes offre des perspectives au niveau de la carte des formations et de la carte d'apprentissage.

#### **Approches pédagogiques et partenariat**

L'investissement dont font preuve les enseignants dans les filières Logistique & Transport nous encouragent à poursuivre nos actions et nous nous attacherons à les accompagner dans le cadre de nos missions d'inspection sur l'Académie de Bordeaux. À ce titre nous axerons nos formations sur des thématiques propres aux évolutions des métiers de ces filières en travaillant avec des groupes de moins de dix personnes. La pédagogie de projet reste dans nos priorités et des stratégies d'équipe qui ont déjà montré des résultats seront soutenues grâce aux outils numériques et aux partenariats que nous mènerons avec l'AFT, l'INRS et le réseau CANOPÉ. Le fruit de ces collaborations avec nos services académiques permettront de faire connaître les bonnes pratiques pédagogiques à l'ensemble des enseignants.

## Résultats session 2017

	Réussite (%) 2017	Présents	Admis	mention /Admis (%)	2016	Rappel réussite (%)	
						2015	2014
<b>BCP Log</b>	<b>83,1</b>	130	108	47,2	<b>85,2</b>	<b>77,9</b>	<b>87</b>
<b>BCP Tpt</b>	<b>91,1</b>	45	41	46,3	<b>88,1</b>	<b>94,1</b>	<b>92</b>
<b>BEP</b>	<b>91,2</b>	147	134	/	<b>85,8</b>	<b>79,9</b>	<b>88,1</b>
<b>CAP</b>	<b>95,6</b>	45	43	/	<b>95,7</b>	<b>78,6</b>	<b>84</b>

Je vous souhaite une excellente année scolaire 2017 – 2018, cordialement.

**V. DUCROS**

#### 4. Filière Tertiaire Administratif



Le Baccalauréat Gestion-Administration, ainsi que le BEP Métiers des Services Administratifs, sont des formations qui méritent l'investissement dont font preuve les enseignants qui interviennent dans ces sections et que nous nous attachons à accompagner dans le cadre de notre mission sur l'Académie de Bordeaux.

Malgré l'importante mobilisation des professeurs dans la mise en œuvre de la réforme du baccalauréat professionnel « gestion administration » et une légère baisse des effectifs, le taux d'attractivité de cette formation reste bien inférieur à 1 (0,67). Le déficit d'information et de communication sur cette formation reste réel.

##### **2017/2018 année du parrainage pédagogique professionnel**

Pour dynamiser la formation et favoriser les échanges entre les Lycées Professionnels et les organisations territoriales, chacune des sections de baccalauréat professionnel «Gestion Administration» de l'Académie de Bordeaux va être parrainée par une organisation partenaire.

Les objectifs poursuivis par ce parrainage pédagogique professionnel sont de :

- suivre et anticiper l'évolution des métiers pour maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique ;
- développer et outiller des scénarios pédagogiques proches de la réalité professionnelle ;
- donner sens aux apprentissages ;
- favoriser les échanges et l'insertion professionnelle.

##### **Résultats aux examens**

- Pour la session 2017 le taux de réussite du baccalauréat professionnel « gestion administration » s'élève à 78,3 % soit 739 candidats admis sur les 944 présents. Ce taux est en baisse de 1 point par rapport à la session 2016 et inférieur aux autres baccalauréats professionnels du secteur des services.
- Les résultats du BEP Métiers des Services Administratifs régressent de 4 points avec un taux de réussite de 77,3 %.

##### **Axes de travail**

Des efforts restent donc à accomplir dans la généralisation de :

- l'accompagnement des élèves dans la rédaction de leur passeport professionnel ;
- l'élaboration en équipe d'un plan global de stratégie de formation ;
- l'organisation d'une semaine de préparation à la première période de formation en milieu professionnel ;
- l'exploitation des activités réalisées en PFMP ;
- la mise en œuvre de projets professionnels concrets en lien avec l'entreprise partenaire de la section et l'établissement ;
- l'évaluation par compétences ;

Pour vous accompagner dans ces démarches, nous poursuivons la mise en œuvre d'un plan de formation axé sur la pédagogie de projet, l'exploitation des PFMP, l'utilisation des outils numériques.

Ces offres de formation sont disponibles sur le Plan académique de formation :

- Dispositif 17A0041073 les outils numériques en Bac Pro GA
- Dispositif 17A0041325 Liaison bac pro GA/BTS
- Dispositif 17A0041323 Les ateliers rédactionnels
- Dispositif 17A0041331 Exploitation pédagogique des PFMP

### Nouveau site disciplinaire académique

Nous vous rappelons par ailleurs que le bilan des examens de la session 2017 et des ressources pour le parrainage professionnel sont à votre disposition sur votre nouveau site académique « Filière tertiaire administratif »

## Filière Tertiaire Administratif

Formations aux métiers de l'administratif

J. GRIVAUD

### 5. Filière Fleuristerie

L'offre de formation de l'académie comporte 4 centres de formation :

- 1 LP : Camblanes (33) : CAP et BP
- 2 EREA : Trelissac (24) et Villeneuve sur Lot (47) : CAP
- 1 CFA : Mont de Marsan (40) : CAP et BP

Le GRETA propose également un CAP Fleuriste en formation continue.

**Les examens** se déroulent en CCF, à l'exception du CFA de Mont de Marsan, qui présente les candidats en mode ponctuel.

**Les résultats** sont en progression sur les deux niveaux. Pour la session 2017, 85 candidats ont présenté le CAP, avec un taux de réussite de 91,6 % ; 18 candidats ont présenté le BP, avec un taux de réussite de 82,6 %.

**Les axes de travail** pour cette année scolaire porteront sur la mise en œuvre des PFMP et les relations avec les professionnels ainsi que la création d'un groupe de travail autour des critères d'observation des grilles d'évaluation des examens.

Filière Fleuriste	Candidats présentés	Candidats admis	Taux de réussite session 2017	Taux de réussite session 2016	Taux de réussite session 2015	Taux de réussite session 2014
<b>CAP</b>	85	78	<b>91,6 %</b>	88,4%	87,5%	90,2%
<b>BP</b>	18	15	<b>82,6%</b>	100%	86,7%	85,2%

L. SANZ-RAMOS

### 6. Filière Commerciale

Les résultats de la session 2017 sont globalement positifs avec une augmentation pour le baccalauréat professionnel Commerce et une baisse pour les baccalauréats professionnels Vente et Accueil...

Vous trouverez ci-dessous les moyennes des différentes épreuves des 3 baccalauréats professionnels de la filière commerciale. Nous constatons que les notes de l'étude de cas en baccalauréat professionnel Vente et Accueil sont cette année encore à analyser et à affiner.

Epreuves	Moyenne	Ecart type	Min	Max
<b>Baccalauréat professionnel Commerce</b>				
E1A- Action de promotion et/ou Animation	12.6	4.1	0	20
E2 – Etude de cas*	11.2	4.4	0	19.5
E3A – Vente en unité commerciale	14.7	2.8	0	19.5
<b>Baccalauréat professionnel Vente</b>				
E2A – Négociation/Vente*	11.3	4.9	0	19.5
E2B – Etude de cas *	9.1	3.5	0	17.5
E3A – Evaluation PFMP	14.5	2.7	0	20
E3B – Projet de prospection	12.2	4.1	0	19.5
<b>Baccalauréat professionnel Accueil Relation des Clients et des Usagers</b>				
E2 – Etude de cas *	7.3	3.4	0	16.5
E3A – Analyse de la fonction accueil et projet	12.5	3.6	0	19
E3B – Accueil au téléphone	12.4	3.1	0	19
E3C – Accueil en face à face	13.3	2.6	0	18.5

*\* Les données prennent en compte tous les candidats au baccalauréat professionnel (CCF et ponctuel).*

Globalement les examens se sont bien déroulés, cependant, nous voulions attirer votre attention sur les disparités constatées lors du déroulement des examens pour cette session 2017 et plus particulièrement pour les épreuves orales :

- Les préconisations des circulaires d'organisation ne sont pas mises en œuvre ;
- L'équité de traitement des candidats suivant leur établissement d'origine ;
- La confidentialité des notes proposées (et non définitives) par les commissions d'interrogation ;
- Une bienveillance manquant parfois de neutralité ;
- Des lieux de formation en entreprise qui ne correspondent pas aux référentiels du diplôme...

Pour cette raison nous allons engager un travail de cadrage et de suivi pour ces épreuves.

Si vous êtes intéressés pour participer à cette réflexion, prenez attache avec l'inspecteur économie-gestion référent de votre établissement pour faire part de votre volonté ou de vos interrogations.

Concernant le BEP métiers de la relation des clients et des usagers, les résultats sont identiques aux années précédentes. Nous attirons votre attention sur le taux de réussite de ce diplôme de niveau V qui reste inférieur au taux de réussite des baccalauréats professionnels de la filière commerciale.

Les résultats des CAP commerciaux sont satisfaisants avec des taux de réussite compris entre 84,8% et 100%.

La filière commerciale est en rénovation sur les 3 diplômes de niveau IV. La mise en œuvre des baccalauréats professionnels commerce et vente est toujours en rénovation avec une application prévue à la rentrée scolaire 2018. Il en est de même pour le baccalauréat professionnel Accueil.

Pour vous accompagner au mieux dans ces évolutions, nous avons organisé des actions de formation à public désigné.

Nous reviendrons vers vous dès que nous pourrons vous communiquer davantage d'éléments.

Ces offres de formation sont disponibles sur le Plan académique de formation :

- Préparer les élèves de LP à l'entrée en STS : dispositif 17A0041291 ;
- La rénovation des filières et des diplômes dans la voie professionnelle : dispositif 17A0041279 ;
- Evolution de la filière commerciale (Formations à destination des « prescripteurs») : Dispositif 17A0041279 ;
- Enseigner en CAP : Dispositif 17A0041279.

Si vous êtes intéressés par une de ces formations, prenez attache avec l'inspecteur économie-gestion référent de votre établissement pour faire part de votre volonté ou de vos interrogations.

Comme précisé l'année dernière, les épreuves certificatives du BEP MRCU ne peuvent plus se dérouler en classe de 2<sup>nd</sup>e professionnelle mais au premier semestre de la classe de première professionnelle.

Pour la filière commerciale, nous vous demandons d'être vigilant quant à l'application de la circulaire « réussir l'entrée en lycée professionnel » concernant les 3 baccalauréats professionnels en :

- Scindant les semaines de PFMP de la classe première en deux périodes (la première PFMP se déroulant obligatoirement dans le courant premier semestre de la classe de première) ;
- Négociant (par l'équipe enseignante) les objectifs de formation pour les PFMP qui devront permettre de valider les compétences certificatives du diplôme intermédiaire et du baccalauréat professionnel de l'élève.

Pour rappel :

### **Concours général des métiers :**

Nous vous encourageons vivement à préparer vos meilleurs élèves aux concours généraux des métiers de la vente et du commerce. Ils contribuent à la reconnaissance des enseignements professionnels, car ils sont emblématiques de la qualité de nos formations.

Les sujets des sessions précédentes sont en ligne :

- <http://ww2.ac-poitiers.fr/ecogest/spip.php?article457> pour la vente
- <http://crcm-tl.fr/index.php/sujets-et-cas/sujets-de-concours/sujets-concours-general-des-metiers> pour le commerce (jusqu'en 2014)
- <http://www.creg.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-du-Commerce>, pour le commerce à partir de 2016.

### **Liste de diffusion :**

Nous vous rappelons qu'il existe une liste de diffusion vente LP.  
ventelp@ac-bordeaux.fr

Pourriez-vous vérifier si vous recevez correctement les messages envoyés sur cette liste. Le cas échéant, merci de prendre contact avec nous.

## Site disciplinaire :

La nouvelle version du site économie-gestion pour la filière commerciale est en ligne :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/commerce-vente>

Ce site est le vôtre ! Vous pouvez apporter vos contributions (projets, productions pédagogiques, ressources diverses...) en contactant Sébastien METEREAU. [smetereau@ac-bordeaux.fr](mailto:smetereau@ac-bordeaux.fr)

## Expérimentation ProFan :

L'académie de Bordeaux participe à l'expérimentation qui se « donne pour ambition de promouvoir et de qualifier, par la nature de leurs effets, de nouveaux contextes d'apprentissage et d'enseignement afin de favoriser l'acquisition de compétences nouvelles pour répondre aux exigences des métiers du futur ».

L'académie de Bordeaux, a été choisie pour expérimenter avec des établissements ayant un baccalauréat professionnel commerce. Nous vous remercions pour l'engagement des équipes concernées et de l'intérêt que vous porterez à cette expérimentation.

**K. HADDAD & L. SANZ-RAMOS**

## 7. Filière Hôtellerie-Restauration et Tourisme

L'année scolaire 2017 débute dans la même dynamique que la précédente rentrée, avec l'entrée en application du nouveau CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant. Ce nouveau diplôme est porteur d'espoir en matière de recrutement et d'employabilité. La variété des activités (*bar, brasserie, hôtel, restaurant de toutes formes...*) et la souplesse dans la formation, l'évaluation et la certification doivent engager les équipes à la créativité. A l'instar du CAP cuisine et des deux BP de la filière, notre académie a eu la chance de contribuer à l'écriture du diplôme au sein de la dix-septième CPC<sup>2</sup>, elle a su également, grâce aux enseignants associés à la réflexion, proposer des outils d'ingénierie de formation présentés lors du séminaire national de l'inspection et proposés maintenant à l'ensemble des académies via le guide d'accompagnement pédagogique. Gageons que ce nouveau diplôme apportera une dynamique de changement des pratiques de formation et d'évaluation en CCF au niveau V, en engageant les équipes à travailler de manière plus collaborative, plus fluide, en associant formation et évaluation « au fil de l'eau ».

Nous inaugurons notre nouveau site filière :

[www.ac-bordeaux.fr/hotellerie](http://www.ac-bordeaux.fr/hotellerie)



L'ensemble des préconisations pour ce nouveau diplôme se trouve sur le nouveau site académique :

---

<sup>2</sup> [Commission professionnelle consultative](#)



<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/le-nouveau-cap-commercialisation-et-services-en-hcr/>

Cet espace collaboratif a fait l'objet d'un travail d'ingénierie significatif. Je remercie sincèrement les enseignants associés à la réflexion et à la relecture des contenus, notamment Laurence ORTEGA (*professeure de service et commercialisation LDM Condorcet Arcachon*).

Notre filière porte de beaux succès et l'insertion des jeunes et des adultes est au rendez-vous. Grâce à la mobilisation de chacun, elle propose des projets de formation de qualité aux futurs restaurateurs de demain, elle permet à certains jeunes de s'illustrer dans les nombreux concours emblématiques, elle s'est outillée de nombreux outils d'ingénierie de formation que vous savez utiliser au quotidien pour donner plus de cohérence à la formation professionnelle.

Les habitudes de travail ont su évoluer vers davantage de stratégies d'équipe et de pédagogie de projet, chacun prenant progressivement conscience que le collectif est une richesse incontournable pour l'élève. La mise en œuvre et le suivi du contrôle en cours de formation au moyen des outils numériques (*matrices de sujet, livrets, tableaux de synthèse automatisés...*) sont également de bien meilleure qualité, démontrant la volonté de progrès de chacun et la force du travail collectif.

Les pratiques d'enseignement progressent également, car beaucoup ont pris conscience que les jeunes apprennent mieux quand ils sont impliqués concrètement dans une action qui a du sens, qui est sous-tendue par une stratégie « *visible* », cohérente, professionnelle et partagée par les adultes référents constituant l'équipe pédagogique. Cette stratégie comprend des contenus à apprendre et des compétences à développer, qui sont reliés par une problématique à résoudre (situation didactique) dans un environnement professionnel situé (contexte professionnel) au cœur d'activités concrètes.

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/notions-de-didactiques/>

Bien sûr, il nous reste encore du travail à accomplir, notamment pour définir avec davantage de précision les objectifs de formation en lien avec les critères et indicateurs de performance fondant l'évaluation (et l'autoévaluation, qu'il convient de généraliser), pour adapter notre offre de formation à la complémentarité que nous propose le monde de l'entreprise, impliquer des professionnels en tant que « *parrain de promotion* », pour suivre de manière personnalisée les progrès et les acquis des élèves et apprentis en « situant » avec précision le niveau de compétences. La fluidité à mettre en œuvre pour « *former en évaluant* » et « *évaluer en formant* » est encore un véritable champ d'expérimentation et seules quelques initiatives ont été repérées pour le moment. Nous devons progresser en innovant et en faisant preuve d'audace dans les organisations de travail.

Le groupe de pilotage académique a édité un guide d'accompagnement à destination de tous, que je vous invite à parcourir avec attention :

-le guide d'accompagnement pédagogique filière HR Ac-Bordeaux

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/guide-daccompagnement-pedagogique-hr/>

-Une guide d'accompagnement pédagogique est désormais téléchargeable pour les nouveaux CAP :

**CAP CS en HCR =>** [https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GAP\\_CAP\\_Cuisine\\_et\\_CS\\_HCR\\_site-5.pdf](https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site-5.pdf)

**CAP Cuisine** => [https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/03/GAP\\_CAP\\_Cuisine\\_et\\_CS\\_HCR\\_site.pdf](https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/03/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site.pdf)

-Ou les référentiels des nouveaux BP :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article291>

Les résultats de cette session 2017 sont globalement bons, voire excellents pour certains centres qui maintiennent des taux de réussite excellents (Cf. le détail des résultats et commentaires dans le document).

**Une nouveauté cette année, les résultats aux épreuves de mentions complémentaires par centre, laissant apparaître des résultats relativement contrastés...**

Les résultats des mentions sont très bons et conformes à ces dernières années (voir cependant les détails par centre page 76). Ils témoignent du travail de grande qualité et de l'engagement des équipes pédagogiques dans ces formations de spécialistes.

Chacun peut trouver dans le présent document des éléments stratégiques d'analyse collective afin de porter un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve, en se situant par rapport à une moyenne académique. N'hésitez pas à utiliser le sommaire, il est interactif !

Je vous souhaite une bonne lecture et une excellente rentrée scolaire 2017-2018

**J. MUZARD**

## 8. Économie-gestion et économie-droit

### Bilan économie-gestion :

Pour cette deuxième année en d'épreuve ponctuelle, le sujet d'économie-gestion a été conforme aux attentes du cahier des charges et aux préconisations nationales et académiques.

La moyenne académique est de **10,41/20** pour plus de 5 000 candidats. Elle perd un point par rapport à l'année dernière. (11,5/20 pour la session 2016).

Sujet session juin 2017	Partie 1 : série de questions				Partie 2 : sujet au CHOIX du candidat			Total/20
	Exploiter et analyser une doc. mobiliser ses connaissances	Compétences et connaissances Le bulletin de paie	L'organisation de la production	Total /11	Rédiger ses réponses Etablir le lien entre l'EG et sa spécialité	Compétences et connaissances d'EG	Total /9	
<b>Moyenne</b>	1,03	2,40	2,54	5,96	1,01	3,45	4,45	10,41
<b>% de réussite</b>	51%	60%	51%	54%	50%	49%	49%	

Pour les filières industrielles, le sujet A a été choisi par 14% des candidats, le sujet B par 33% des candidats et le sujet C par 53% des candidats. Pour la filière ASSP, le sujet A a été choisi par 24% des candidats, le sujet B par 18% et le sujet C par 58% des candidats. On note également que la série de questions a été plutôt bien réussie contrairement aux sujets où les compétences rédactionnelles manquent pour la majorité des candidats.

### Bilan économie-droit :

Pour cette deuxième année en d'épreuve ponctuelle, le sujet d'économie-droit a été conforme aux attentes du cahier des charges et aux préconisations nationales et académiques.

La moyenne académique est de **10,85/20** pour presque 3 000 candidats. La moyenne est légèrement en baisse par rapport à celle de l'année dernière (*11,3/20 pour la session 2016*).

La filière sécurité pour sa première session a un résultat très satisfaisant avec une moyenne de 11,8/20.

Economie et droit	Moyenne	Nombre de copies
Commerce	10,02	1016
Gestion administration	10,4	916
Vente	11	393
Logistique	9,9	131
Transport	11	45
Accueil	10,3	349
Sécurité	11,8	47
<b>Académie</b>	<b>10,85</b>	<b>2897</b>

Sujet session 2017	ANALYSE DOCUMENTAIRE				REDACTION DE L'ETUDE					Total/20
	Q 1.1	Q 1.2	Q 1.3	Total /12	Partie 1	Parties 2 et 3	Partie 4	Qualité rédactionnelle	Total /8	
	Points /6	Points /3	Points /3		Points /2	points /4	point /1	lle /1		
Moyenne	3,84	1,22	1,43	6,49	1,02	2,31	0,52	0,55	4,39	10,88
% de réussite	64%	41%	48%	54%	51%	58%	52%	55%	55%	

Pour cette session 2017, la méthodologie documentaire semble acquise même si on note pour la deuxième année consécutive que les questions 1.2 et 1.3 qui portent sur des connaissances et l'argumentation sont moins bien réussies. La partie sur la rédaction de l'étude a été beaucoup mieux traitée que l'année précédente. Les candidats ont été mieux préparés à l'exercice de l'étude.

### Plan académique de formation :

Nous vous proposons de constituer 2 groupes de travail (un en économie-droit et un en économie-gestion) de 15 enseignants. Il s'agira de travailler sur les thématiques suivantes :

- L'évaluation par compétences ;
- Les nouveautés réglementaires ;

- Le Plan Stratégique de Formation.

Durant les 4 journées de formation prévues, l'objectif sera de diffuser l'ensemble des productions issues de ces journées de travail sur le site disciplinaire économie-gestion.

Si vous êtes intéressés pour participer à l'un des groupes de travail, prenez attache avec l'inspecteur économie-gestion référent de votre établissement pour faire part de votre volonté ou de vos interrogations.

## 9. Économie-gestion dans les sections d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa)

La section d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa) est une structure qui a toute sa place dans le traitement de la grande difficulté scolaire. Elle a pour objectif la réussite du plus grand nombre d'élèves. Les enseignants spécialisés qui y exercent instaurent un climat de confiance et un contexte pédagogique stimulant. Par les méthodes pédagogiques spécifiques qu'ils mettent en œuvre, ils permettent aux élèves qui bénéficient de la Segpa de poursuivre leurs apprentissages tout en préparant leur projet professionnel. Les démarches pédagogiques utilisées prennent en compte les difficultés rencontrées par chaque élève et s'appuient sur ses potentialités pour l'aider à construire et à réaliser son projet de formation. Lien vers la nouvelle circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015

[http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=94632](http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=94632)

### Le champ Vente Distribution Magasinage en SEGPA

Le champ professionnel "vente distribution magasinage" couvre deux domaines d'activités :

- la vente: tenue et présentation marchande de linéaire; activités liées à la vente; tenue du poste "caisse",
- le magasinage/logistique: réception, stockage, préparation des commandes et expédition.

### Contexte académique

L'académie comprend 64 SEGPA publiques et 3 SEGPA implantées en EREA.

Pendant l'année 2016/2017, les SEGPA scolarisent 4 184 élèves, soit 3,4 % des collégiens de l'académie dans le secteur public. La baisse des effectifs se poursuit : 116 élèves en moins en SEGPA (-7,2 %) et 264 élèves en moins dans les collèges de l'académie (-2,5 %) par rapport à l'année 2015-2016. A la rentrée 2017 la baisse des effectifs se poursuit.

La part des élèves masculins est prépondérante parmi les élèves scolarisés en SEGPA : 60,1 %.

Sur l'académie, 64 % des élèves de SEGPA sont issus de PCS défavorisées

### Constats

- A la fin de la 3<sup>ème</sup> SEGPA 23 % des élèves sortent du système scolaire sans qualification professionnelle.

- Plus de 30 % des élèves originaires de 3ème SEGPA abandonnent en cours de formation professionnelle.
- Seulement 38 % des élèves obtiennent un niveau V de qualification

#### **Axes de travail**

- Favoriser la liaison collège/LP :
  - Mise en œuvre de convention de jumelage entre établissements d'une même ZAP
  - Nomination d'un référent SEGPA par ZAP
- Lutter contre le décrochage scolaire :
  - Cohérence au sein des ZAP entre les champs de découverte professionnelle de SEGPA et l'offre des établissements de formation professionnelle
  - Mise en œuvre d'un plan de formation destiné aux enseignants pour accompagner les élèves à besoins éducatifs spécifiques.

## **10. La troisième préparatoire à l'enseignement professionnel**

### **Objectif**

Il s'agit de proposer, à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation, une 3e dite « préparatoire à l'enseignement professionnel ». Elle permet d'accompagner les élèves dans la construction de leur projet personnel. Elle s'inscrit dans le cadre de la personnalisation des parcours. Les élèves présentent le DNB, dans la série de leur choix. Ils peuvent aussi éventuellement présenter le CFG. Il s'agit de proposer, à des élèves volontaires prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation, une 3e dite « préparatoire à l'enseignement professionnel ». Elle permet d'accompagner les élèves dans la construction de leur projet personnel. Elle s'inscrit dans le cadre de la personnalisation des parcours. Les élèves présentent le DNB, dans la série de leur choix. Ils peuvent aussi éventuellement présenter le CFG.

### **Organisation de la 3e « prépa-pro »**

#### **Actuellement :**

- Horaires d'enseignement en partie annualisés et globalisés ;
- 72 heures annuelles d'accompagnement personnalisé ;
- Modalités précisées dans le volet pédagogique du projet d'établissement ;
- un maximum de 216 heures de séquences de découverte professionnelle ;
- La LV2 est maintenue pour ne pas limiter leurs vœux d'orientation à l'issue de la 3e.

[La circulaire n°2011-128 du 26 août 2011](#) relative à la classe de 3e préparatoire aux formations professionnelles (BOEN du 01-09-2011) la définit et précise ses modalités d'organisation. Les classes de « 3e prépa-pro » expérimentées pendant l'année 2011-2012 ont été généralisées à la rentrée 2012 et se sont substituées aux 3e DP6.



## À la rentrée 2017 :

Les dispositions spécifiques pour les élèves de ces classes restent identiques. En plus, ils bénéficient de quatre heures hebdomadaires consacrées aux enseignements complémentaires. L'enseignement de complément de découverte professionnelle permet aux élèves d'obtenir des points supplémentaires pour obtenir le diplôme national de brevet.

[L'arrêté du 2 février 2016](#) relatif à la classe de 3<sup>e</sup> préparatoire à l'enseignement professionnel (BOEN du 05-02-2016) précise les nouvelles modalités entrant en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2016.

[Arrêté du 10 août 2017 modifiant l'arrêté du 2 février 2016 relatif aux classes de troisième dites « préparatoires à l'enseignement professionnel »](#) entrant en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2017.

### EN SAVOIR PLUS

- [les modalités d'accueil en milieu professionnel des élèves de moins de 16 ans](#)
- [la séquence d'observation en milieu professionnel](#)
- [les nouvelles modalités d'attribution du DNB à partir de la session 2017](#)

# Annexes

## ► Annexe 1 - résultats session 2017 – baccalauréats professionnels - filières économie-gestion

**Pour mémoire :** Il existe 43 spécialités de baccalauréat professionnel concernant le secteur de la « production » ce qui représente environ 4000 candidats et 21 spécialités dans le secteur des services soit environ 5000 candidats pour 64 spécialités de baccalauréat professionnel.

Filières	Candidats présents à l'examen	Candidats admis	Pourcentage de réussite
Gestion administration	739	744	78.3 %
Logistique	130	108	83.1 %
Commerce	1022	893	87.4 %
Vente	394	311	78.9 %
Transport	45	41	91.1 %
Accueil, relation client et usagers	354	275	77.7 %
Commercialisation et services en restauration	249	229	92 %
Métiers de la Sécurité	47	45	95.7 %
Boucher, charcutier traiteur	9	9	100 %
Boulangier pâtissier	59	55	96.20 %
Cuisine	273	259	94,9 %
37 % des effectifs globaux	3407	2906	

## ► Annexe 2 - Résultats filière alimentation

DIPLÔMES	2012	2013	2014	2015	2016
Boucher charcutier traiteur	88,2 %	100 %	90,9 %	100 %	90 %
Boulangier pâtissier	94,9 %	93,5 %	100 %	100 %	96,2 %

Les moyennes par épreuves sont stables :

### ⇒ BAC BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

ÉPREUVES	2012	2013	2014	2015	2016	2017
E1 Technologique et scientifique	11,3	10,6	11,2	10,3	10,2	9.1
E2 Pratique professionnelle	13,1	13,4	12,4	12,3	13	14.4
E31 Environnement économique, juridique management	9,8	10,2	10,2	9,9	11,7	9.8
E32 Projet professionnel	12,7	12	10,5	8,9	12,8	7.8

### ⇒ BAC BOULANGER PÂTISSIER

ÉPREUVES	2012	2013	2014	2015	2016	2017
E1 Technologique et scientifique	10,1	10,7	12,3	12,5	11,1	11.4
E2 Pratique professionnelle	13,3	13,2	13,6	13,8	13,8	12.5
E31 Environnement économique, juridique et management	10,8	11	14,1	12,3	13,4	12.3
E32 Projet professionnel	12,1	12,4	12,5	12,7	13	11.5

Les résultats sont en progression pour le CAP :

DIPLÔMES	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>CAP</b>								
Boucher	70,59	80,50	76,70	76,30	79,10	74,6	82,2	82.1
Charcutier	84,38	75,00	73,60	85,50	66,60	87,5	87,8	93.4
Boulangier	84,39	79,70	75,80	76,90	80,50	84,5	84,1	83.3
Pâtissier	73,20	79,30	79,70	70,30	74,50	81,5	83,9	81.2
Chocolatier	88,20	83,30	93,30	84,00	86,70	85,2	92,9	87.9
Poissonnier	100,00	100,00	100,00	83,30	90,00	100	100	92.3
<b>MC</b>								
Boulangerie spécialisée	81,82	86,50	72,70	91,70	78,60	88,4	78,4	77.2
Pâtisserie spécialisée	90,24	71,40	69,60	79,00	76,60	77,2	77,2	85.1
Pâtisserie boulangère	72,73	62,50	25,00	83,30	91,70	100	100	90
Employé traiteur	92,31	91,40	92,00	91,40	88,90	92,6	90,2	91.3
<b>BP</b>								
Boucher	61,5	80	69,2	76,4	64,4	66,7	66,7	83.3
Charcutier	100	100	50	-	-	66,7	100	100
Boulangier	83,3	73,3	84	72,4	100	82,9	85,1	75

### ► Annexe 3 - Résultats filière transport & logistique

Diplômes	Présents	Admis	Pourcentage de réussite
<b>BCP Logistique</b>	130	108	83,1
<b>BCP Transport</b>	45	41	91,1
<b>BEP Logistique &amp; transport</b>	147	134	91,2
<b>CAP Opérateur Logistique</b>	45	43	95,6
<b>CAP DOSC</b>	42	40	95.2

### ► Annexe 4 – Résultats filière commerce-vente

Diplômes	Présents	Admis	Session 2017	Session 2016
<b>CAP Employé de Vente Spécialisé</b>				
Option A	172	154	90.5%	87.7%
Option B	227	198	85.6%	86.1%
Option C	28	26	91.3%	90.9%
Option D	9	9	100%	70 %
<b>Employé de Commerce Multi-Spécialités</b>	143	122	84.8%	93.5%
<b>Vendeur mag. pces. Rechan. equi. auto</b>	7	7	100%	100 %

Diplômes	Présents	Admis	Session 2016	Session 2015
<b>BEP Métier de la Relation des Clients et des Usagers</b>	1528	1269	81.9%	84.9%



## ► Annexe 5 - Résultats partiels hôtellerie-restauration

### Résultats académiques HR en niveaux IV (hors mentions complémentaires)

	2017	2016	2015	2014	2013	2012
<b>Nombre d'établissements de formation</b>	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	19 (13 LP – 2 LPP – 2 GRETA – 1 CFA 1 MFR)	17 (14 LP – 1 GRETA – 1 CFA – 1 MFR)
<b>Nombre de candidats présents</b>	525 249 CSR 273 CUIS	531 245 CSR 286 CUIS	531 238 CSR 293 CUIS	573 262 CSR 311 CUIS	598	564
<b>Nombre de candidats reçus</b>	488 229 CSR 259 CUIS	486 214 CSR 272 CUIS	471 207 CSR 264 CUIS	525 238 CSR 287 CUIS	514	447
<b>Taux de réussite</b>	92,95 % 92 % CSR 94,9 % CUIS	91.50 % 87.3 % CSR 95.10 % CUIS	88.70 % 87 % CSR 90 % CUIS	91.62 % 90.80 % CSR 92.30 % CUIS	86 %	79.25 %

(Pour information : reçus 2010 : 210 - reçus 2009 : 230 - reçus 2008 : 213 - reçus 2007 : 193)

BAC PRO secteur RESTAURATION	Nbr. cand.	Reçu au 1er groupe	Taux de réussite 1er groupe	ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe
<b>2017</b>	525 249 CSR 273 CUIS	455 209 CSR 246 CUIS	86.661 % 81.22 % CSR 91.60 % CUIS	20 14 CSR 6 CUIS	14 6 CSR 8 CUIS	47 26 CSR 21 CUIS	33 20 CSR 13 CUIS
<b>2016</b>	531 245 CSR 286 CUIS	461 199 CSR 262 CUIS	86.81 % 81.22 % CSR 91.60 % CUIS	32 27 CSR 5 CUIS	13 4 CSR 9 CUIS	32 13 CSR 19 CUIS	25 15 CSR 10 CUIS
<b>2015</b>	531 238 CSR 293 CUIS	440 190 CSR 250 CUIS	82.86 %	43 24 CSR 19 CUIS	17 7 CSR 10 CUIS	48 24 CSR 24 CUIS	31 17 CSR 14 CUIS
<b>2014</b>	573	496	86.56	33	0	44 (16 CSR / 28 CUIS)	29 (10 CSR / 19 CUIS)
<b>2013</b>	598	469	78.42	68	18	61	45
<b>2012</b>	564	401	71.1	95	22	68	46

► Tableau 3 - Taux de réussite en bac pro CSR par département

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe	taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	249	229	14	6	26	20	11	26	209	92
DORDOGNE	42	40	2	0	1	1	0	1	39	95,2
GIRONDE	103	93	7	3	14	11	5	14	82	90,3
LANDES	16	14	1	1	3	2	2	3	12	87,5
LOT-ET-GARONNE	18	17	0	1	4	3	1	4	14	94,4
PYRENEES-ATLANTIQUES	70	65	4	1	4	3	3	4	62	92,9

### ► Taux de réussite en Bac pro Cuisine par département

Libellé établissements	Présent	Reçu	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe	taux
ACADEMIE DE BORDEAUX	273	259	6	8	21	13	9	21	246	94,9
DORDOGNE	47	41	4	2	5	3	3	5	38	87,2
GIRONDE	112	106	2	4	11	7	4	11	99	94,6
LANDES	22	22	0	0	1	1	0	1	21	100
LOT-ET-GARONNE	17	17	0	0	1	1	0	1	16	100
PYRENEES-ATLANTIQUES	75	73	0	2	3	1	2	3	72	97,3

### ► Niveau V (hors BEP)

CAP	Nombre de centres d'épreuve				Nombre de candidats			
	2014	2015	2016	2017	2014	2015	2016	2017
cuisine	21	27	26	24	308	589	594	511
Restaurant	14	21	20	17	158	274	255	208
Serv. Brasserie café	5	5	5	5	29	26	25	32
Services hôt.	2	1	1	1	18	13	13	10
total	43	55	53	47	513	902	887	761

### ► Mentions complémentaires

Mentions complémentaires	Nombre de centres						Nombre de candidats					
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	1	15	12	11	11	13	4
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	1	13	14	14	9	8	9
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	6	46	62	61	59	50	48
Employé barman	3	3	3	3	3	3	36	40	42	39	38	34
Sommellerie	3	2	2	2	2	2	21	24	19	24	21	30
Accueil réception	3	3	3	3	3	3	24	30	30	34	29	22
Total	17	16	16	16	16	16	155	182	177	176	159	136

Mentions complémentaires	Moyenne épreuve E1						Moyenne épreuve E3					
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Art de la cuisine allégée		14,21	14,05	14,95	13,12	13,88		15,17	13,82	14,95	15,15	15,63
Organisateur de réceptions	12,42	12,92	12,41	9,80	11,63	13,30	13,64	14,4	13,54	12,20	13,96	15,09
Cuisinier en desserts de restaurant	12,93	13,01	13,55	12,91	13,59	12,25	12,90	14,45	14,57	14,30	14,56	13,69
Employé barman	14,33	15,6	15,11	14,31	14,58	13,91	15,07	14,73	14,43	14,41	15,79	14,32
Sommellerie	14,53	14,23	16,22	14,17	14,60	15,27	14,70	15,2	16	14,80	15,93	15,71
Accueil réception	14,61	14,24	13,89	12,99	13,53	14,19	15,62	15,72	15,39	14,35	15,20	15,93

Tous les autres résultats et les notes aux épreuves sur le site de la filière HR

► [Lettre de rentrée HR et compte-rendu de session 2017](#)

## ► Annexe 6 - Les enseignements expérimentaux dans la filière Hôtellerie-Restauration

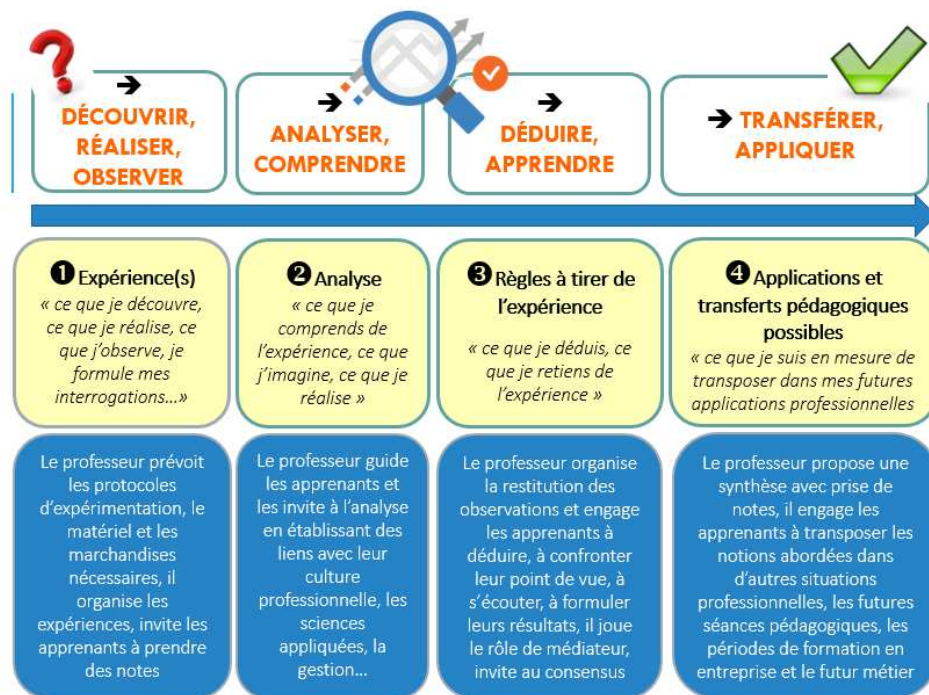
La modalité pédagogique « *technologie appliquée* » est mise en œuvre dans les référentiels hôtellerie-restauration depuis plus de quinze ans, sous l'égide des anciens IUFM de Versailles et de Toulouse. Elle arrive à pleine maturité aujourd'hui, même si son contenu a fortement évolué au cours des dernières années, notamment sous l'influence de chefs et de professionnels emblématiques, voire de l'apport des sciences de l'éducation et du travail de collaboration avec d'éminents chercheurs comme Hervé THIS ou Georges Charpak<sup>3</sup>. Les enseignements professionnels hôteliers donnent désormais une part prépondérante aux enseignements expérimentaux. Sans négliger l'importance de « *l'apprentissage technique par la répétition du geste* », les enseignements doivent davantage se fonder sur la réflexion expérimentale et les nécessaires liens entre l'acquisition des connaissances dans les enseignements professionnels et généraux dispensés.

### ► Les objectifs prioritaires des enseignements expérimentaux

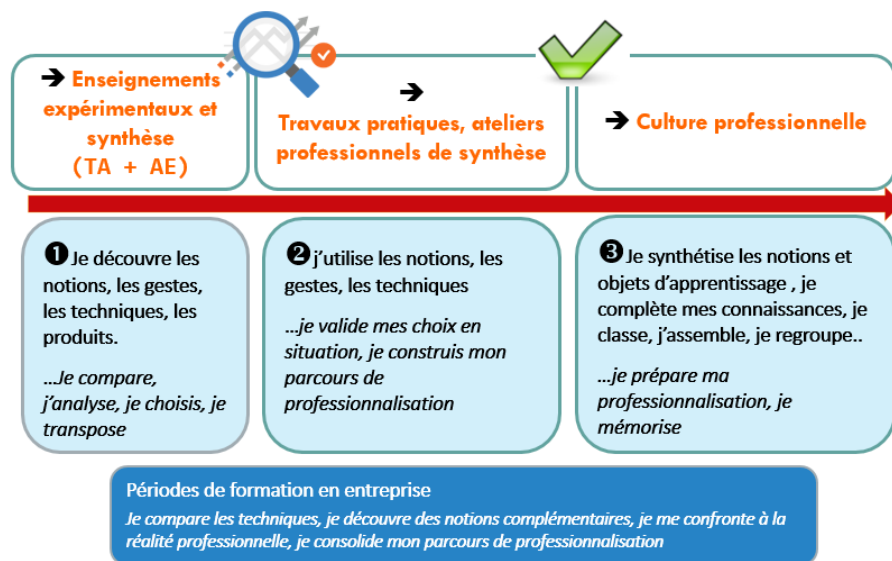
- ≈ L'acquisition de connaissances par la découverte et l'analyse ;
- ≈ La recherche d'un modèle méthodologique ;
- ≈ la résolution par analogie et adaptation ;
- ≈ et le développement des capacités d'observation, d'analyse, d'expérimentation, de synthèse, de transferts et d'adaptation.

- ≈ Il faut considérer les différents enseignements expérimentaux (AE et TA) comme complémentaires. Ceux-ci comprennent des temps de technologie appliquée et des ateliers expérimentaux où la place de **l'activité de l'apprenant sera avant tout privilégiée**. L'Atelier Expérimental est à mettre en œuvre si le thème d'étude s'y prête, et en respectant un protocole de recherche et de découverte spécifique (cf. schéma ci-dessus).
- ≈ Cette modalité pédagogique récente a pour objectif de placer l'élève en **situation d'expérimentation et de découverte** au travers d'activités variées se déroulant dans un atelier de cuisine ou au restaurant du centre de formation ou d'une entreprise.
- ≈ En atelier expérimental, à partir d'un exemple défini comme objectif, l'enseignant fournit tous les éléments qui vont permettre à l'apprenant de découvrir et sélectionner les matériels et les matières d'œuvre, proposer des protocoles de réalisation technique, opérer des choix professionnels réfléchis. L'enseignant se positionne en médiateur, en veillant notamment au respect des fondamentaux en matière d'hygiène et de sécurité, mais il laisse l'apprenant libre de ses initiatives en l'accompagnant à opérer des choix raisonnés.

<sup>3</sup> Le dispositif "La main à la pâte" est une opération menée depuis 1996 à l'initiative du Prix Nobel Georges Charpak et de l'Académie des Sciences, depuis reprise en tant que pôle innovant dans le plan de rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école Note de service n°2000-078 du 8 juin 2000.



Les séances de formation se succèdent selon une progression globale de formation, en respectant une forme de taxonomie<sup>4</sup> bien définie. Les enseignements expérimentaux précèdent les autres modalités pédagogiques de l'enseignement professionnel, car ils invitent à la découverte des notions et objets d'apprentissage « transférés et appliqués » en travaux pratiques et « synthétisés » en culture professionnelle (temps de synthèse).



Les enseignements expérimentaux permettent dans le cadre de thématiques transversales, d'expérimenter, d'observer, de constater, d'interpréter, de justifier. Ils invitent l'élève à **prendre du recul par rapport à sa pratique professionnelle**, à exercer son esprit critique, à justifier ses choix, à remédier à des situations-problèmes, à appliquer et à transférer en situation professionnelle. Ils peuvent se dérouler autour d'une co-animation entre un enseignant de la discipline professionnelle et un enseignant des sciences appliquées, d'économie et gestion, voire un professionnel pour tout ou partie de la séance.

<sup>4</sup> Taxonomie : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Taxonomie\\_de\\_Bloom](https://fr.wikipedia.org/wiki/Taxonomie_de_Bloom)

Citation Galilée source : cahier enseignant atelier expérimental Denis HERRERO 2009

Ces enseignements se prêtent aussi à des regroupements ponctuels et en fonction de la progression pédagogique, avec des enseignants des disciplines suivantes : langues vivantes étrangères, arts appliqués, français et histoire-géographie, etc.

Par exemple en début de formation, il est possible de mettre en œuvre une séance d'enseignements expérimentaux « **de découverte** » (techniques, produits, matériels, protocoles, environnement *professionnel, etc.*) où l'expérimentation est variable. Ainsi, en cours de formation il peut

être proposé des séances dites « **de remédiation** » puis dès que l'habileté et les connaissances des apprenants le permettent, le formateur propose des séances « **de synthèse** ». Cette dernière variante est plus complexe sur le plan taxonomique et s'adresse prioritairement à des élèves en fin de cycle.

Elle se prête particulièrement à la mise en place d'ateliers expérimentaux à proprement parler puisqu'elle confère à l'apprenant la responsabilité *d'analyser, d'expérimenter, de*

*tirer des conclusions afin de résoudre une tâche complexe* pour devenir compétent (problématique de départ). Cet **enseignement expérimental de synthèse** consiste par exemple à conduire l'élève à opérer un choix entre deux produits (*un saumon entier frais LR écossais ou un produit de qualité identique, mais détaillé et surgelé*), deux techniques (*service traiteur en distribution directe ou différée...*) à partir d'un protocole de recherche précis : *découvrir, analyser, comprendre, déduire, transférer* issu d'une situation professionnelle.



« Un bon moyen pour atteindre la vérité, c'est de préférer l'expérience à n'importe quel raisonnement, puisque nous sommes sûrs que lorsqu'un raisonnement est en désaccord avec l'expérience, il contient une erreur, au moins sous une forme dissimulée. Il n'est pas possible, en effet, qu'une expérience sensible soit contraire à la vérité. Et c'est vraiment là un précepte qu'Aristote plaçait très haut et dont la force et la valeur dépassent de beaucoup celles qu'il faut accorder à l'autorité de n'importe quel homme au monde »

Galilée, cité par Hervé This, dans *La cuisine collective*, Juin – Juillet 2008, n°212 – Article « Doit-on couvrir un bouillon ? » Merci Denis !

« La tenue par les élèves d'un cahier d'expériences dans lequel ils consignent par l'écrit, le dessin de leurs expériences, leurs questionnements, leurs conclusions participe à la structuration d'une pensée rationnelle, et à la construction d'un savoir méthodique ».<sup>5</sup>

J. MUZARD

<sup>5</sup> «La rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école » - document pdf, in <http://www.inrp.fr/lamap/>

## ► Annexe 7 - Référents d'établissement pour les métiers des filières économie-gestion

Dénomination	Nom	Localité	IEN Référent de l'établissement	Correspondant Economie-gestion
LP LYCEE DES METIERS	SUD PERIGORD Hélène DUC	BERGERAC		CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL	JEAN CAPELLE	BERGERAC	<b>MUZARD Jérôme</b>	GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	JEAN CAPELLE	BERGERAC	<b>MUZARD Jérôme</b>	MUZARD Jérôme
LYCEE PROFESSIONNEL	CHARDEUIL METIERS DU BATIMENT	COULAURES		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	PABLO PICASSO	PERIGUEUX	<b>CORNUEY Jean-Marie</b>	CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL	PORTE D AQUITAINE	THIVIERS		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	PRE DE CORDY	SARLAT LA CANEDA	<b>GRIVAUD Jocelyn</b>	GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	PRE DE CORDY	SARLAT LA CANEDA	<b>GRIVAUD Jocelyn</b>	MUZARD Jérôme
LYCEE PROFESSIONNEL	ARNAUD DANIEL	RIBERAC		CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST JOSEPH	SARLAT LA CANEDA		CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST VINCENT DE PAUL	PERIGUEUX		CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	CHAMBRE COM ET INDUSTRIE	BOULAZAC		CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	STE MARTHE - ST FRONT	BERGERAC		CORNUEY Jean-Marie
ETAB.REGIONAL ENSEIGNT ADAPTE	JOËL JEANNOT	TRELISSAC		SANZ-RAMOS Lucas
SEGPA	CLG EUGENE LE ROY	BERGERAC		CORNUEY Jean-Marie
SEGPA	CLG JEAN MOULIN	COULOUNIEUX CHAMIERES		CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL	LEONARD DE VINCI	PERIGUEUX		CORNUEY Jean-Marie
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO ALCIDE DUSSOLIER	NONTRON	<b>CORNUEY Jean-Marie</b>	CORNUEY Jean-Marie
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO ALBERT CLAVEILLE	PERIGUEUX		CORNUEY Jean-Marie
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO A. DE ST EXUPERY	TERRASSON LA VILLEDI	<b>CORNUEY Jean-Marie</b>	CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL	ANATOLE DE MONZIE	BAZAS	<b>DUCROS Vincent</b>	DUCROS Vincent
LP LYCEE DES METIERS	LEONARD DE VINCI	BLANQUEFORT		DUCROS Vincent
LP LYCEE DES METIERS	D'ART TOULOUSE LAUTREC	BORDEAUX		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	NICOLAS BREMONTIER	BORDEAUX	<b>SANZ-RAMOS Lucas</b>	SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	DES MENUTS	BORDEAUX	<b>SANZ-RAMOS Lucas</b>	SANZ-RAMOS Lucas
LP LYCEE DES METIERS	FLORA TRISTAN	CAMBLANES ET MEYNAC		MUZARD Jérôme
LP LYCEE DES METIERS	FLORA TRISTAN	CAMBLANES ET MEYNAC		SANZ-RAMOS Lucas
SEGPA	CLG GEORGES LAPIERRE	LORMONT		HADDAD Kamel
LP LYCEE DES METIERS	LA MORLETTE	CENON		DUCROS Vincent
LP LYCEE DES METIERS	INDUSTRIE ET ARTISANAT C.PEGUY	EYSINES		DUCROS Vincent
LP LYCEE DES METIERS	SUD GIRONDE	LANGON		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL	INDUST.ET HOTEL.J.MONNET	LIBOURNE		MUZARD Jérôme
LYCEE PROFESSIONNEL	ODILON REDON	PAUILLAC		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	PAUL BROCA	STE FOY LA GRANDE	<b>GRIVAUD Jocelyn</b>	GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	JEHAN DUPERIER	ST MEDARD EN JALLES		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	TREGY RIVE DE GARONNE	BORDEAUX	<b>HADDAD Kamel</b>	HADDAD Kamel
SEGPA	CLG PIERRE DE BELLEME	PAUILLAC		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	LES CHARTRONS	BORDEAUX		HADDAD Kamel
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST MICHEL	BLANQUEFORT		MUZARD Jérôme
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST MICHEL	BLANQUEFORT		CORNUEY Jean-Marie

Dénomination	Nom	Localité	IEN Référent de l'établissement	Correspondant Economie-gestion
LYCEE PROF PRIVE DES METIERS	LA RUCHE	BORDEAUX		HADDAD Kamel
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	JEANNE D ARC	ST MEDARD DE GUIZIERES		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST AUGUSTIN	BORDEAUX		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	MARCEL DASSAULT	MERIGNAC	HADDAD Kamel	HADDAD Kamel
ETAB.REGIONAL ENSEIGNT ADAPTE	DE LA PLAINE	EYSINES	HADDAD Kamel	HADDAD Kamel
SEGPA	CLG MARGUERITE DURAS	LIBOURNE		SANZ-RAMOS Lucas
SEGPA	CLG AUSONE	LE BOUSCAT		DUCROS Vincent
SEGPA	CLG PABLO NERUDA	BEGLES		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL	EMILE COMBES	BEGLES		DUCROS Vincent
SEGPA	CLG LA GAROSSE	ST ANDRE DE CUBZAC		DUCROS Vincent
SEGPA	CLG ALFRED MAUGUIN	GRADIGNAN		DUCROS Vincent
SEGPA	CLG CHANTE CIGALE	GUJAN MESTRAS		GRIVAUD Jocelyn
SEGPA	CLG HASTIGNAN	ST MEDARD JALLES		GRIVAUD Jocelyn
LP LYCEE DES METIERS	HOTELLERIE TOURISME - SERVICES	ARCACHON	MUZARD Jérôme	HADDAD Kamel
LP LYCEE DES METIERS	HOTELLERIE TOURISME - SERVICES	ARCACHON	MUZARD Jérôme	MUZARD Jérôme
SEGPA	CLG CHAMBERY	VILLENAVE D ORNON		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL	HENRI BRULLE	LIBOURNE		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	PHILADELPHIE DE GERDE	PESSAC		HADDAD Kamel
LYCEE PROFESSIONNEL	PHILIPPE COUSTEAU	ST ANDRE DE CUBZAC	DUCROS Vincent	DUCROS Vincent
LP LYCEE DES METIERS	L'INDUSTRIE - OPTIQUE J.BREL	LORMONT		HADDAD Kamel
LP LYCEE DES METIERS	ALPHONSE BEAU DE ROCHAS	BORDEAUX		HADDAD Kamel
LYCEE PROF PRIVE des METIERS	BEL ORME	BORDEAUX		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROF PRIVE DES METIERS	STE FAMILLE -SAINTONGE	BORDEAUX		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROF PRIVE DES METIERS	ST VINCENT DE PAUL	BORDEAUX		HADDAD Kamel
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST JOSEPH	BLANQUEFORT		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROF PRIVE DES METIERS	ST GENES	BORDEAUX		DUCROS Vincent
SEGPA	CLG SEBASTIEN VAUBAN	BLAYE		GRIVAUD Jocelyn
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO DE LA MER	GUJAN MESTRAS		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	DE L ESTUAIRE	BLAYE		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	DE L ESTUAIRE	BLAYE		MUZARD Jérôme
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO G EIFFEL	BORDEAUX		DUCROS Vincent
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO VICTOR LOUIS	TALENCE		CORNUEY Jean-Marie
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO A. KASTLER	TALENCE		GRIVAUD Jocelyn
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO HOTELIER TOURISME	TALENCE	MUZARD Jérôme	MUZARD Jérôme
	LPO HOTELIER TOURISME	TALENCE	MUZARD Jérôme	GRIVAUD Jocelyn
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO LES IRIS	LORMONT		HADDAD Kamel
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO VACLAV HAVEL	BEGLES		DUCROS Vincent
LP LYCEE DES METIERS	LOUIS DARMANTE	CAPBRETON	HADDAD Kamel	HADDAD Kamel
LP LYCEE DES METIERS	LOUIS DARMANTE	CAPBRETON	HADDAD Kamel	MUZARD Jérôme
LP LYCEE DES METIERS	DE L' AUTO FREDERIC ESTEVE	MONT DE MARSAN		GRIVAUD Jocelyn
LP LYCEE DES METIERS	ROBERT WLERICK	MONT DE MARSAN		GRIVAUD Jocelyn
LP LYCEE DES METIERS	JEAN TARIS	PEYREHORADE		HADDAD Kamel
LYCEE PROFESSIONNEL	JEAN D ARCET	AIRE SUR L ADOUR	GRIVAUD Jocelyn	MUZARD Jérôme
LYCEE PROFESSIONNEL	JEAN D ARCET	AIRE SUR L ADOUR	GRIVAUD Jocelyn	GRIVAUD Jocelyn



Dénomination	Nom	Localité	IEN Référent de l'établissement	Correspondant Economie-gestion
LYCEE PROFESSIONNEL	AMBROISE CROIZAT	TARNOS		CORNUEY Jean-Marie
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO DE BORDA	DAX		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	SAINT-EXUPERY	PARENTIS EN BORN		DUCROS Vincent
LYCEE ENSEIGNEMENT PROF.	JEAN CASSAIGNE	ST PIERRE DU MONT		GRIVAUD Jocelyn
LP LYCEE DES METIERS	DU BÂTIMENT JEAN GARNIER	MORCENX		DUCROS Vincent
SEGPA	CLG LUBET BARBON	ST PIERRE DU MONT		GRIVAUD Jocelyn
SEGPA	CLG JEAN MOULIN	ST PAUL LES DAX		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST JOSEPH	GABARRET		DUCROS Vincent
SEGPA	CLG ST EXUPERY	PARENTIS EN BORN		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	VINCENT DE PAUL	ST VINCENT DE PAUL		DUCROS Vincent
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO GASTON CRAMPE	AIRE SUR L ADOUR		GRIVAUD Jocelyn
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO HAROUN TAZIEFF ST PAUL DES DAX	ST PAUL LES DAX		DUCROS Vincent
SEGPA PRIVEE	CLG PR ST JOSEPH	ST VINCENT DE PAUL		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL	ANTOINE LOMET	AGEN	<b>SANZ-RAMOS Lucas</b>	SANZ-RAMOS Lucas
LP LYCEE DES METIERS	PORTE DU LOT	CLAIRAC		SANZ-RAMOS Lucas
LP LYCEE DES METIERS	JACQUES DE ROMAS	NERAC		MUZARD Jérôme
ETAB.REGIONAL ENSEIGNT ADAPTE	Marie Claude LERICHE	VILLENEUVE SUR LOT		SANZ RAMOS Lucas
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO VAL DE GARONNE	MARMANDE	<b>DUCROS Vincent</b>	DUCROS Vincent
SEGPA	CLG GERMILLAC	TONNEINS		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	BENOIT D AZY	FUMEL		GRIVAUD Jocelyn
SEGPA	CLG LA ROCAL	BON ENCONTRE		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	NOTRE DAME LA COMPASSION	MARMANDE		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL	JEAN MONNET	FOULAYRONNES		SANZ-RAMOS Lucas
SEGPA	CLG JEAN MOULIN	MARMANDE		DUCROS Vincent
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO GEORGES LEYGUES – LOUIS COUFFIGNAL	VILLENEUVE SUR LOT		CORNUEY Jean-Marie
SEGPA PRIVEE	CLG PR FELIX AUNAC	AGEN		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	LOUIS DE FOIX	BAYONNE		HADDAD Kamel
LP LYCEE DES METIERS	PAUL BERT	BAYONNE		HADDAD Kamel
LP LYCEE DES METIERS	DE L HABITAT	GELOS		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL	AIZPURDI	HENDAYE		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	ANDRE CAMPA	JURANCON		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	JEAN-PIERRE CHAMPO	MAULEON SOULE		SANZ-RAMOS Lucas
LP LYCEE DES METIERS	HAUTE VUE	MORLAAS		CORNUEY Jean-Marie
LP LYCEE DES METIERS	HAUTE VUE	MORLAAS		MUZARD Jérôme
LP LYCEE DES METIERS	DE L'INDUSTRIE LYCEE GUYNEMER	OLORON STE MARIE		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	DU 4 SEPTEMBRE 1870	OLORON STE MARIE		GRIVAUD Jocelyn
LYCEE PROFESSIONNEL	FRANCIS JAMMES	ORTHEZ		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	HONORE BARADAT	PAU 9	<b>SANZ-RAMOS Lucas</b>	SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL	RAMIRO ARRUE	ST JEAN DE LUZ	<b>DUCROS Vincent</b>	DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL	PIERRE ET MARIE CURIE	MOURENX	<b>CORNUEY Jean-Marie</b>	CORNUEY Jean-Marie
LYCEE PROFESSIONNEL	MOLIERE	ORTHEZ		SANZ-RAMOS Lucas
LP LYCEE DES METIERS	D'ART GABRIEL HAURE-PLACE	COARRAZE		DUCROS Vincent



Dénomination	Nom	Localité	IEN Référent de l'établissement	Correspondant Economie-gestion
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	LE GUICHOT	BAYONNE		HADDAD Kamel
LYCEE PROF PRIVE DES METIERS	ST JOSEPH	HASPARREN		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	MONTPENSIER	PAU 9		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST VINCENT DE PAUL	PAU 9		MUZARD Jérôme
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO DE NAVARRE	ST JEAN PIED DE PORT		MUZARD Jérôme
SEGPA	CLG ALBERT CAMUS	BAYONNE		HADDAD Kamel
SEGPA	CLG ERNEST GABARD	JURANCON		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	STE BERNADETTE	AUDAUX		SANZ-RAMOS Lucas
SEGPA	CLG CLERMONT	PAU		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	STE ANNE	ANGLET		DUCROS Vincent
LYCEE PROF PRIVE DES METIERS	IMMAC.CONCEPT.BEAU FRENE	PAU 9		DUCROS Vincent
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	LE BEAU RAMEAU IGON	IGON		SANZ-RAMOS Lucas
LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE	ST-JOSEPH	USTARITZ		DUCROS Vincent
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO ANGLET	ANGLET		DUCROS Vincent
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO ST CRICQ	PAU		SANZ-RAMOS Lucas
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO HOTELIER TOURISME	BIARRITZ	<b>MUZARD Jérôme</b>	CORNUEY Jean-Marie
SECTION ENSEIGNT PROFESSIONNEL	LPO HOTELIER TOURISME	BIARRITZ	<b>MUZARD Jérôme</b>	MUZARD Jérôme
SEGPA PRIVEE	CLG LE BEAU RAMEAU	LESTELLE BETHARRAM	Sans objet	SANZ-RAMOS Lucas
SEGPA	THEOPHILE DE VIAU	LE PASSAGE		SANZ-RAMOS Lucas