



SNCF :
Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :
Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély



www.ensemble-sacre-coeur.fr



Ensemble Scolaire Sacré-Cœur
43, avenue de la Gare - 48200 Saint Chély d'Apcher
Tél : 04.66.31.00.99 - Mail : administration@sc48.fr
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État



Diversifier les parcours

Favoriser la réussite et l'épanouissement

Culture

BTS
Techniques et Services en Matériels Agricoles

Professionnalisme

Accueil

Mention Complémentaire
Accueil-Réception

Innovation

BTS
Systèmes Constructifs Bois et Habitat

Accompagnement

International

Boursiers d'État
Charte ERASMUS
Campus avec Studios étudiants

Excellence

Mini-stages
d'une journée
Pour mieux s'orienter



Favoriser connaissances et culture

Aider les jeunes à construire leur projet

Portes Ouvertes 2019
Vendredi 29 mars de 13h à 19h
Samedi 30 mars de 9h à 14h

Pôle d'Enseignement Supérieur

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État



La passion de l'excellence au service des jeunes

Venez construire votre avenir

« L'obtention du Baccalauréat est très certainement un objectif important de votre année de terminale parce que celui-ci conditionne l'accès aux formations de l'enseignement supérieur. Le Baccalauréat est une étape dans un parcours de formation que la plupart d'entre vous vont poursuivre l'an prochain dans l'enseignement supérieur. »

Journée d'accueil
Post-Bac 2019

Vendredi 1^{er}
février
de 9h à 17h

Pour qui ?

Pour tous les élèves de terminales professionnelles, générales ou technologiques.

Pour quoi faire ?

- Rencontrer des étudiants qui présenteront leurs parcours, leurs formations.
- Se renseigner et échanger sur la vie étudiante.
- Assister à des cours, des travaux pratiques.
- Découvrir les équipements techniques.
- Mieux connaître les modalités d'inscription.

En bref

Je repère les lieux et les formations. Je pose des questions. Je prends des notes. Je me renseigne sur le logement, les bourses, les activités sportives et culturelles, les associations étudiantes... Et surtout, j'échange avec les étudiants et les enseignants qui m'accueillent.

Notre cadre de vie

L'Ensemble Scolaire Sacré-Cœur, c'est un cadre idéal pour les études et un cadre privilégié propice à l'épanouissement de chacun sur 4.5 Hectares au cœur de la ville, 10 bâtiments et plus de 20 000 m² de surface.

Sur le site du Pôle d'Enseignement Supérieur se côtoient des étudiants qui suivent des filières différentes. Ils y suivent les enseignements généraux de leur formation et se rendent sur des lieux spécifiques pour les enseignements pratiques.

Le Pôle d'Enseignement Supérieur constitue non seulement un lieu de travail scolaire mais aussi un lieu de vie et de rencontre pour les étudiants et les enseignants, un lieu où chacun peut «grandir par le vivre ensemble».

Pour vous aider dans vos choix d'orientation

Vous êtes en période de choix d'orientation pour votre poursuite d'études. Notre Pôle d'Enseignement Supérieur assure des formations reconnues et sollicitées par tous les professionnels.

Nous serons heureux de vous recevoir lors d'une journée pour vous aider dans vos choix et vous permettre de mieux connaître les formations de notre établissement.

Pour vous inscrire, c'est très facile, contactez-nous par téléphone :

04.66.31.38.72

en mentionnant le jour et la formation choisie.

Nous vous attendons pour vous faire découvrir notre établissement et, nous l'espérons, vos futurs formations et métiers.

Mention Complémentaire Accueil Réception

Du 19 novembre au 25 janvier et du 11 mars au 12 avril

- Lundi journée de 9h à 17h ou mercredi après midi de 15h à 18h

Mise à Niveau pour préparer un BTS MHR

Du 28 janvier au 17 mai *Sauf : Semaine du 18 au 22 février*

- Mardi ou Vendredi de 8h à 14h (T.P de restaurant/cuisine/hébergement)

BTS MHR : Management en Hôtellerie-Restauration

Du 10 décembre au 05 avril *Sauf : Semaines du 18 au 22 mars et du 1 au 5 avril*

- Lundi journée de 8h à 17h (cours théorique matin et pratique après midi)

BTS SCBH : Système Constructif bois et Habitat

De novembre 2018 à mai 2019

- RDV sur demande

BTS TSMA : Techniques et Services en Matériels Agricoles

De novembre 2018 à mai 2019

- RDV sur demande

Informations pratiques

- Dès votre inscription par téléphone, une convention de stage vous sera envoyée avec la confirmation de votre venue.
- Repas au self gratuit pour les jeunes.
- Possibilité de réservation à notre restaurant pédagogique par téléphone ou le matin à l'accueil.
- Possibilité de réserver une chambre à l'hôtel d'application la veille (04.66.31.06.00)

Formations Professionnelles Industrielles

BTS
TSMA

2 ans

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup.

A qui s'adresse la formation ?

Le BTS Techniques et Services en Matériels Agricoles est accessible à tout titulaire d'un Baccalauréat : Bac professionnel des agroéquipements ou de la maintenance des matériels agricoles, Bac STI2D, Bac STL (biotechnologies), Bac général.

Objectifs de la formation et débouchés

Ce technicien supérieur spécialisé dans l'utilisation, la maintenance et l'après-vente de matériels agricoles est capable d'identifier les besoins en matériel des exploitants agricoles pour améliorer les rendements et la qualité de la production. À cela s'ajoutent les activités de service et de conseils auprès d'une clientèle aux besoins spécifiques. Ses activités intègrent notamment la relation avec les constructeurs de matériels agricoles. Ce technicien supérieur intervient dans des entreprises de construction, des entreprises de maintenance et d'après-vente du machinisme et des matériels agricoles... Il occupe des postes de responsable ou de chef d'atelier, de chef d'équipe, de technicien après-vente, de conseiller technique pour un constructeur, de conseiller ou expert auprès d'organismes indépendants (métiers émergents).

BTS
SCBH

2 ans

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup.

A qui s'adresse la formation ?

Le BTS Systèmes constructifs bois et habitat est accessible à tout titulaire d'un Baccalauréat : Bac professionnel du secteur du bois (technicien constructeur bois, technicien de fabrication bois et matériaux associés, etc.), Bac STI2D, Bac S.

Objectifs de la formation et débouchés

Le titulaire de ce diplôme intervient de la conception technique à la réception des ouvrages de la construction bois. Chaque projet qu'il soit de construction, de rénovation ou d'extension, le met en relation avec tous les partenaires de l'entreprise (client, fournisseurs, personnel). Son rôle consiste à apporter une réponse technique et économique à une affaire (métré, devis, solutions constructives...). Responsable de chantier, il organise et assure la pose de tous les éléments du bâtiment majoritairement en bois : charpente, couverture, poutres, murs, menuiseries, parquets, portes, fenêtres, agencements extérieurs. Il utilise l'outil informatique (CAO, simulations des comportements et calculs, CFAO, logiciels de calcul de devis, de gestion de chantier...).

Le Campus

Le Campus, lieu de convivialité et de vie étudiante permet aux étudiants de créer des liens entre eux notamment grâce au Conseil de Vie des Etudiants du Campus qui organise diverses activités culturelles, sportives ou ludiques.

Ce Campus de 120 chambres universitaires est réservé aux étudiants post-Bac et aux lycéens des Mentions Complémentaires :

- *Lits en 90, table, chaises, rangements, kitchenette, WC, douche et lavabo, permettent à chaque étudiant d'être indépendant, de rester les week-ends et de percevoir l'APL s'il le souhaite.*

La vie dans le campus est agrémentée par l'existence d'un foyer, d'une salle TV et multimédia, d'une salle de conférence et des salles de classe.

Ainsi, les étudiants restent à l'écart des lycéens, leur règlement interne étant différent, excepté pour les plateaux techniques (atelier, cuisine, restaurants, hôtel, CDI). Cette vie en commun permet à ces jeunes étudiants de développer le sens de la solidarité, de l'entraide et de posséder un indiscutables esprit «promotion».

Équipes pédagogiques

Les équipes pédagogiques qui interviennent auprès de nos étudiants sont composées d'enseignants expérimentés et diplômés qui ont la volonté de faire évoluer les jeunes qui leur sont confiés avec le souci de favoriser non seulement leur réussite aux examens mais aussi leur employabilité et leur épanouissement personnel. Dans cette optique, nous développons et entretenons des liens étroits avec les professionnels des différentes filières du pôle d'enseignement supérieur.

La vie en collectivité

Au-delà du confort d'apprentissage offert par le Pôle d'Enseignement Supérieur (7 salles de cours, 2 salles informatiques, 1 cafétéria) et les plateaux techniques des lycées (ateliers de mécanique agricole, de bois, cuisines, restaurants et hôtel d'application), de nombreuses installations sportives à l'intérieur et à l'extérieur sont à la disposition des étudiants sur des créneaux horaires qui leur sont réservés.

Nos plateaux techniques hôtelier

- 4 cuisines modernes - 1 laboratoire de pâtisserie - 1 salle d'oenologie - 2 bars
- 1 restaurant d'application «l'Atelier des Sens»
- 1 brasserie pédagogique «Le Rabelais»
- 1 hôtel d'application «Cœur d'Apcher» (1 suite 4*, 3 chambres 3*, 4 chambres 2*)

Nos plateaux techniques industriels

- 2 ateliers mécanique - 1 atelier menuiserie - 1 atelier construction bois
- 2 salles de construction mécanique et de dessin industriel

Nos infrastructures sportives

- 1 gymnase 25x50 m - 1 mur d'escalade (10 voies - 9 m) - 1 terrain de football
- Piste d'athlétisme - Terrains de tennis, handball, volley, basket
- 1 salle de musculation.



1 an

Seul diplôme de l'Education Nationale formant des professionnels spécialisés dans l'accueil réception.

A qui s'adresse la formation ?

Toute personne titulaire d'un Bac (général, professionnel ou technologique) peut entrer en mention complémentaire accueil-réception.

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup.

Objectifs de la formation et débouchés

La formation au lycée et en entreprise tient compte du vécu et des particularités de chaque élève pour l'amener jusqu'à la réussite professionnelle dans le domaine de l'accueil (hôtellerie, para-hôtellerie, santé, tourisme). Elle va vous permettre :

- de maîtriser les procédures d'accueil, de réservation, de suivi, de facturation et de prospection de clientèle diversifiée
- d'utiliser les langues étrangères à tout moment
- d'utiliser l'outil informatique, Internet et autres moyens de communication
- d'être à l'écoute et au service de la clientèle
- d'envisager des perspectives de carrières attractives et internationales.



1 an

Classe spéciale de mise à niveau préparatoire au BTS Management en Hôtellerie-Restauration, accès après un Bac L, ES, S, STG...

A qui s'adresse la formation ?

Accessible à tous les bacheliers de l'enseignement général et aux jeunes qui se réorientent en cours de formation post Bac.

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup.

Objectifs de la formation et débouchés

La Classe de Mise A Niveau prépare à l'entrée en 1^{ère} année BTS Management en Hôtellerie Restauration. Les métiers de l'hôtellerie restauration mobilisent des compétences professionnelles indispensables pour accéder au BTS MHR.

L'objectif de cette année de formation est de développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration, de donner les bases indispensables qui seront développées en 1^{ère} année BTS MHR, et de développer la capacité d'adaptation par l'autonomie. Cette année sera consacrée à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles et se finalisera par 8 semaines de stage.

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup.

2 ans

BTS
MHR

A qui s'adresse la formation ?

Après le Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration ou après l'année de Mise à Niveau (bacheliers d'une série générale ou technologique) ou après un Bac Professionnel avec un très bon dossier scolaire.

Objectifs de la formation et débouchés

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des techniciens supérieurs de l'hôtellerie, de la restauration, et des activités de loisirs à une culture générale élargie, une spécialisation professionnelle avec l'acquisition d'une technicité accrue et d'une polyvalence.

Ce diplôme permet d'accéder à des postes d'encadrement d'équipes (maître d'hôtel, chef barman, chef de partie, second de cuisine, assistant gouvernent, community manager, assistant chef de réception....), et après plusieurs expériences professionnelles réussies, doit permettre de créer, reprendre une entreprise, ou développer les responsabilités dans le domaine de l'hôtellerie, la restauration, ou des activités de loisirs (Directeur adjoint, chef de cuisine, responsable de production, yield manager, chef de réception...).

Le/ La titulaire du BTS MHR a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation des équipes dans des structures différentes. En contact direct avec la clientèle, il doit être capable de communiquer également en langues vivantes étrangères, exerce ses savoir-faire avec un souci de la qualité et de satisfaction.

De nombreuses poursuites d'études s'offrent aux titulaires de ce diplôme : une 3^{ème} année de Licence Professionnelle en Hôtellerie et Restauration ou un parcours professionnalisaient en Ingénierie de l'hôtellerie et du tourisme ou la possibilité de préparer un Master ou bien une formation complémentaire avec une spécialité hôtelière : Sommellerie, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Accueil-Réception.

Combien de temps dure la formation ?

Préparé en 2 ans, le BTS MHR se décompose avec une 1^{ère} année de formation commune, finalisée par un stage de 16 semaines. Ce stage est une expérience professionnelle, au cours de laquelle des activités sont confiées au stagiaire, pour lui permettre d'acquérir des compétences professionnelles. Cela débouche sur une 2^{ème} année de formation avec un choix d'option :

- Option A : Management d'unité de restauration ;
- Option B : Management d'unité de production culinaire ;
- Option C : Management d'unité d'hébergement.