



Bonjour à tous, et bienvenue au Sacré Cœur,

Nous souhaitons par le biais de cette vidéo vous présenter les différentes formations post bac que nous proposons.

Au sein de l'établissement Sacré Cœur, nous avons un pôle d'enseignement supérieur dédié pour les enseignements généraux de nos formations post bac :

Nous proposons la Mise A Niveau, BTS Management de l'hôtellerie restauration, le BTS Techniques et Maintenance des Matériels Agricoles, et le BTS Système Constructif Bois et Habitat.

A présent, je vais vous présenter les spécificités de chaque formation et vous faire découvrir notre univers, c'est parti, suivez-moi !

BTS SCBH - SYSTÈME CONSTRUCTIF BOIS ET HABITAT

Pour commencer, le BTS SCBH. Nous avons un plateau technique dédié aux étudiants de BTS SCBH.

Ce plateau technique fonctionnel et spacieux, permet d'étudier dans des conditions similaires au monde professionnel. L'acquisition des notions et des compétences se fait au travers d'un stage, du projet d'étude présenté à l'examen, mais également des projets en interne, et la participation à des salons.

A présent, nous allons nous orienter vers le BTS TSMA.

BTS TSMA - TECHNIQUE ET SERVICES EN MAINTENANCE AGRICOLE

Les étudiants de TSMA bénéficient d'un plateau technique riche, mais actuellement vide comme vous pourrez le constater. Les liens étroits avec la profession nous permettent de pouvoir recevoir tout au long de l'année du matériel de pointe, performant, permettant aux jeunes d'être aux faits de l'évolution du secteur.

L'attractivité de ce secteur donne la possibilité de s'imprégner du monde professionnel à travers le stage, mais également à travers les sorties pédagogiques, la participation à des salons nationaux et internationaux en temps qu'acteurs sur les stands de nos partenaires, l'intervention de professionnels au sein de l'établissement. Cette formation est également dispensée en apprentissage, où les entreprises du secteur restent fidèles.

Pour finir, nous allons nous diriger vers les plateaux techniques de l'hôtellerie restauration, pour vous présenter le BTS MHR.

MISE À NIVEAU ET BTS MHR - MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Deux formations sont proposées la Mise A Niveau et le BTS Management de l'Hôtellerie Restauration.

Ces formations permettent d'être polyvalent, mais surtout d'apporter une vision du management et du pilotage de l'entreprise du secteur.

Nos plateaux techniques ouverts à la clientèle extérieure, la participation à une multitude d'événements tels que la remise des rapports de stage parrainés par un professionnel de renom, la journée des saveurs, l'organisation de sorties pédagogiques sur le terrain, les concours, les événements extérieurs, les échanges avec des professionnels, et les anciens et bien d'autres, animent cette formation.

Les stages en France ou à l'étranger renforcent cette dynamique professionnelle.

Le BTS MHR est également dispensé en apprentissage.

UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ENGAGÉE

Toutes ces formations permettent une insertion professionnelle, mais également une poursuite d'études.

Nos plateaux techniques permettent aux étudiants d'évoluer dans un cadre réel, professionnel tout en étant dans une phase d'apprentissage.

Nous avons à cœur d'apporter aux étudiants un accompagnement personnalisé quel que soit la formation, sur l'enseignement, les stages, leur orientation. Nous avons la chance d'avoir des professionnels investis, fidèles depuis des années sur toutes les sections, et l'équipe pédagogique se mobilisent autour de cela pour dynamiser les formations.

UN CADRE PROPICE À LA RÉUSSITE

Notre cadre de vie et de travail est propice à la réussite. Saint Chély d'Apcher est une petite ville de Lozère, mais c'est un avantage pour nos étudiants, qui y trouvent un cadre de travail sain, une vie étudiante à taille humaine.

Tout cela contribue à la réussite de nos étudiants et au parcours professionnel qu'ils se construisent, en témoignent nos résultats aux examens.

Alors, si vous êtes intéressé(e) par notre établissement, si vous voulez vivre de belles expériences et concrétiser votre projet de formation, n'hésitez pas à venir nous rencontrer ou à prendre contact pour plus d'informations.