

EMMANUEL CHABRIER

LYCÉE POLYVALENT
Yssingeaux





Meteor
Installateur d'énergies renouvelables

Chauffage bois énergie – Photovoltaïque
Chauffe-eau et chauffage solaire

ZA LA GUIDE II – 43200 YSSINGEAUX
Tél : 04.71.59.79.24
contact@meteor-energie.fr – www.meteor-energie.fr



FAYOLLE
... et le métal prend forme

ZA La Guide 1 - 43200 YSSINGEAUX - Tel : 04 71 59 01 93 - Site web : <https://www.fayolle-chautronnerie.com>



Découpe laser 2D / Découpe laser 3D / Pliage et roulage /
Soudure traditionnelle / Soudure laser /

AMGM
MÉCANIQUE GÉNÉRALE

www.amgm43.com

30 route de la Bourlaratte,
43200 SAINT-JEURES ☎ 04 71 65 00 73



**GROUPE MAINTENANCE
HYDRAULIQUE
CENTRE**

TU ES PASSIONNÉ DE MÉCANIQUE ?

↳ **NOTRE MÉTIER :**

Entretien et réparation des installations hydroélectriques
qui produisent une énergie renouvelable essentielle

SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE



TRAVAIL D'ÉQUIPE SUR LE TERRAIN



INTERVENTION SUR DES OUVRAGES UNIQUES



TA PASSION PEUT DEVENIR TON MÉTIER !

Sommaire

PRÉSENTATION

Mot du Proviseur - p.3
Quelques chiffres - p.3
La voie Générale - p.4

FORMATIONS

3e Prépa Métiers - p.6
CAP PSR - p.7
BAC PRO Cuisine - p.8
BAC PRO CSR - p.9
BAC PRO MCV - p.10
Option A et B - p.11
BAC PRO Métiers de l'Accueil - p.12
CS SNO - p.13
BAC PRO MSPC - p.14
BTS MS - p.15

VIVRE ET S'ÉPANOUIR

Dispositifs inclusifs - ULIS - MLDS - UPE2A - p.17
L'association sportive - p.17
L'internat - p.17
Ouverture culturelle - p.17
Voyages d'études - p.19
Stage de réussite - p.19
Engagement citoyen - p.19
Restaurant d'application - p.19
Maison des lycéens - p.19



Emmanuel Chabrier
Lycée Polyvalent Yssingaux

Le Piny Haut,
43200 Yssingaux

04 71 59 02 87



Retournez
notre site ici





Intégré au groupe industriel Énergie Métal (+200 collaborateurs) JET CUT est le leader européen de la **découpe au jet d'eau 2D/3D**, du **décapage haute pression** et de **l'usinage**.
Nous accompagnons les plus grands acteurs de la défense, de l'aéronautique, du nucléaire et de l'énergie dans leurs projets stratégiques.



Afin de renforcer nos équipes,
NOUS RECRUTONS à Yssingeaux

- **Alternants :**
(Opérateurs CN / Technicien maintenance / Technicien méthodes / Assistant supply chain)
- **Opérateurs découpe jet d'eau / usinage**
- **Techniciens qualité & contrôle**
- **Techniciens maintenance**
- **Métiers supports** (méthodes, supply chain...)
- **Poste à responsabilités**

CANDIDATURES : lavel@energie-metal.com

Yssingeaux - Un site en croissance
Rejoignez une entreprise familiale, indépendante, qui investit, évolue et valorise ses collaborateurs.

“

Mot du
Proviseur

Niché dans un écrin de verdure, le lycée Emmanuel Chabrier offre un cadre idéal pour apprendre, grandir et s'épanouir. Avec ses 590 élèves, cet établissement polyvalent propose des formations de la 3e à l'enseignement supérieur, alliant voie générale et trois filières professionnelles. Ici, chaque élève bénéficie d'un accompagnement sur mesure pour atteindre l'excellence.

Porté par une équipe pédagogique passionnée, le lycée se distingue par ses infrastructures modernes et ses nombreuses initiatives citoyennes, culturelles et sportives. Ses résultats brillants et ses classements parmi les meilleurs établissements du département et de l'académie témoignent de son engagement envers la réussite.

Ouvert sur le monde et tourné vers l'avenir, le lycée Emmanuel Chabrier est bien plus qu'un lieu d'apprentissage : c'est un véritable tremplin vers l'excellence et l'épanouissement personnel !

Nos équipes vous attendent. N'hésitez pas à venir les rencontrer !

Quelques
chiffres



560 élèves
60 internes

6

Bacs Professionnels
sous statut scolaire
ou par apprentissage

1

CAP ; Certificat de Spécialisation ; BTS ; Bac Général

100%
de réussite
au BAC Général
2024

96%
de réussite
au BAC Général
2025

1100
jours de
formations à
l'étranger en 2025

Classement Le Figaro, L'Étudiant

Voie générale

2020	2021	2022	2023	2024	2025
1er lycée de l'académie de Clermont-Ferrand	1er lycée public de haute-Loire	3è lycée public de haute-Loire	2è lycée public de haute-Loire	1er lycée public de haute-Loire	1er lycée public de haute-Loire

Voie professionnelle

-	-	-	-	-	2025
-	-	-	-	-	1er lycée public de haute-Loire

HUGON
AUVERGNE RHONE ALPES

Des voyages & en France & à l'étranger

Voyagiste et autocariste en France et à l'étranger : organisation de voyages de groupes, transport en autocar, agence de voyages...

www.hugon-tourisme.com

Siège social : Av Louis Jonget - Z.A les Estelles - 43000 LE PUY-EN-VELAY
Dépôt du Monastier-sur-gazeille : Avenue des écoles - 43150 LE MONASTIER-SUR-GAZEILLE

CHOMARAT
Ancré dans l'avenir

La voie Générale

La Seconde Générale

La classe de 2de a pour objectif de permettre aux élèves de préparer et choisir leur voie en cycle terminal, technologique ou générale

Les enseignements communs

Français **4h**
 Histoire-Géographie **3h**
 Enseignement Moral & Civique (EMC) **18h annuelles**
 Langues vivantes A, Anglais **3h**
 Langues vivantes B, Allemand / Espagnol / Italien **2h30**
 Sciences Économiques et Sociales (SES) **1h30**
 Mathématiques **4h30**
 Physique-Chimie **3h**
 Sciences de la Vie & de la Terre (SVT) **1h30**
 Éducation Physique et Sportive (EPS) **2h**
 Sciences Numériques & Technologiques (SNT) **1h30**

Les enseignements optionnels

Latin **2h30**
 Arts Plastiques **2h**
 Option EPS **2h** Voyage sportif en fin d'année
 Section Euro Anglais **2h**
 (DNL Mathématiques)*

La Première & La Terminale Générales

Les classes de Première et Terminale générales sont organisées de manière à préparer progressivement à la poursuite d'études, en

- enseignements communs,
- enseignements de spécialités
- enseignements optionnels

En Première

Les enseignements communs

Français **4h**
 Mathématiques **1.5***
 Histoire-Géographie **3h**
 Langues vivantes A - Anglais **2h30**
 Langues vivantes B - All. - Esp. - Ita **2h**
 Enseignement scientifique **2h**
 Éducation physique et sportive (EPS) **2h**
 Enseignement Moral et Civique **18h annuelles**

Pour les élèves n'ayant pas choisi la spécialité Mathématiques*

En Terminale

Les enseignements communs

Philosophie **4h**
 Histoire-Géographie **3h**
 Langues vivantes A - Anglais **2h30**
 Langues vivantes B - All. - Esp. - Ita **2h**
 Enseignement scientifique **2h**
 Éducation physique et sportive (EPS) **2h**
 Enseignement Moral et Civique **18h annuelles**

Les enseignements optionnels

Euro anglais : **1h** anglais + **1h** Maths en DNL**
 Latin **2h**
 Préparation au concours d'entrée Sc. Po (7 IEP***)
 Arts plastiques **3h**
 Option EPS (**2h**) Voyage sportif en fin d'année
 Études & Animation Sportive (EAS)
 Équitation**** **3h**

Les enseignements optionnels

Euro anglais : **1h** anglais + **1h** Maths en DNL**
 Latin **2h**
 Préparation au concours d'entrée Sc. Po (7 IEP***)
 Arts plastiques **3h**
 Option EPS (**2h**) Voyage sportif en fin d'année
 Mathématiques complémentaires **3h**
 Mathématiques expertes **3h**
 Hippologie Equitation**** **3h**

3 enseignements de spécialité à choisir en 1ère, en terminale 2 enseignements de spécialité à garder parmi les 3 choisis en 1ère

Histoire-Géographie, Géopolitique et Sciences Politiques 6h	Mathématiques 6h
Humanités, Littérature et Philosophie 6h	Physique-Chimie 6h
Langues, Littérature et Culture Étrangère - Anglais 6h	Science de la Vie et de la Terre 6h
	Sciences Économiques et Sociales 6h
	Biologie-Ecologie** 6h

* L'élève garde 2 des enseignements de spécialité choisis en 1ère

** DNL : discipline non linguistique : les mathématiques sont enseignées en anglais

*** IEP : Institut d'Études Politiques (Lyon, Aix, Lille, Rennes, Saint-Germain-en-Laye, Strasbourg, Toulouse)

**** Inscription sur le lycée G. Sand, mais classe commune avec le lycée E. Chabrier

3^e

PRÉPA MÉTIER

DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION
1
AN
DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION

Admission

les représentants légaux des élèves de 14 ans révolus effectuent une demande auprès du chef d'établissement en fin de 4^e. Une commission départementale statue après proposition du conseil de classe.



OBTENIR le Diplôme National du Brevet (DNB) et construire un projet personnel cohérent d'orientation dans la voie professionnelle, technologique ou générale.



SE FORMER aux objectifs du DNB dans les disciplines générales tout en mûrissant un projet de formation par la découverte en entreprise de métiers relevant de différents champs professionnels.



SE PRÉPARER à suivre la formation choisie avec ses modalités en connaissance de cause selon les différentes modalités: statut scolaire, apprentissage, internat ...

Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 anglais
Langue vivante 2 espagnol
Histoire-géographie - enseignement moral et civique
Sciences et technologie
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

Enseignement spécifique

Découverte professionnelle (restauration, tertiaire, maintenance industrielle)
Suivi individualisé



Qualités requises

- Vous êtes curieux et vous avez envie de connaître ce que recouvre une profession.
- Vous souhaitez un enseignement plus personnalisé, en effectif réduit.
- Vous voulez entrer dans la vie active rapidement ou poursuivre vos études.

Poursuites d'études

- En seconde professionnelle sous statut scolaire en lycée: CAP ou BAC PRO.
- En seconde professionnelle par la voie de l'apprentissage: CAP ou BAC
- La poursuite d'études vers la voie générale ou technologique demeure néanmoins possible

CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION
2
ANS
DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3^e par la procédure académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.



SE FORMER à préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ; à mettre en place des espaces de distribution et de vente et à gérer leur réapprovisionnement en cours de service ; à assurer des activités de nettoyage et d'entretien de locaux ou matériel.



SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs de la restauration collective (administration, hôpitaux, cantines scolaires, cafétéria...), restauration rapide (sandwicheries, fast food...) ou dans des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.

Enseignement général

Français
Mathématiques - Sciences Physiques et chimiques
Langue vivante 1 Anglais
Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués

Enseignement spécifique

Prévention, Santé, Environnement
Sciences de l'alimentation
Connaissance des milieux professionnels
Microbiologie appliquée
Travaux pratiques (production, distribution, entretien)

Entreprise

14 semaines de formation répartie sur les deux années



Qualités requises

- Vous êtes organisé, habile, efficace tout en respectant les procédures d'hygiène.
- Vous avez une bonne résistance physique pour travailler debout, à côté des fourneaux et/ou des chambres froides.
- Vous savez travailler en équipe et possédez le sens de l'esthétique pour une présentation à l'assiette.

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation (1 an).
- BAC PRO « restauration » au PEPY (entrée en deuxième année).

Débouchés

- Cuisine

BAC PRO

CUISINE • DURÉE FORMATION 3 ANS • DURÉE FORMATION

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3e par la procédure académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.

SE FORMER à exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant, les règles d'hygiène et de nutrition, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion, l'environnement, le développement durable et en valorisant les dimensions de plaisir et de bien-être.

SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs de la restauration (commerciale, collective ...) ou connexe (agroalimentaire, équipementiers...).

Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 Anglais
Langue vivante 2 Espagnol
Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

Enseignement spécifique

Prévention, Santé, Environnement
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Technologie
Atelier expérimental
Travaux pratiques

Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez une bonne présentation, le sens du service, de la communication et de la curiosité.
- Vous aimez travailler en équipe et vous respectez la hiérarchie.
- Vous aimez découvrir d'autres régions, d'autres cultures, d'autres pays.

Poursuites d'études

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

Débouchés

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine

Formation sous statut scolaire ou apprentissage à partir de la 1e

BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION • DURÉE FORMATION 3 ANS • DURÉE FORMATION

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3e par la procédure académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.

SE FORMER à exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant, les règles d'hygiène et de nutrition, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion, l'environnement, le développement durable et en valorisant les dimensions de plaisir et de bien-être.

SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs de la restauration (commerciale, collective ...) ou connexe (agroalimentaire, équipementiers...).

Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 Anglais
Langue vivante 2 Espagnol
Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

Enseignement spécifique

Prévention, Santé, Environnement
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Technologie
Atelier expérimental
Travaux pratiques

Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez une bonne présentation, le sens du service, de la communication et de la curiosité.
- Vous aimez travailler en équipe et vous respectez la hiérarchie.
- Vous aimez découvrir d'autres régions, d'autres cultures, d'autres pays.

Poursuites d'études

- CS (1 an) Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière - option B art culinaire, art de la table et du service
- BTS Responsable d'hébergement

Débouchés

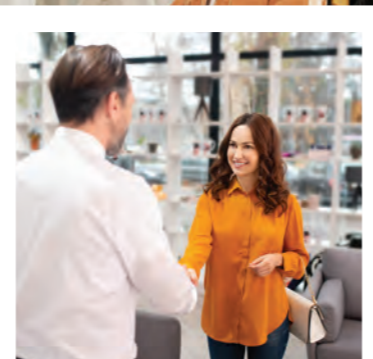
- Chef de rang
- Serveur sur les bateaux de croisières
- Maître d'hôtel

Formation sous statut scolaire ou apprentissage à partir de la 1e

BAC PRO

MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

DURÉE DE FORMATION
3
ANS
• DURÉE DE FORMATION



Admission

En Seconde Professionnelle
après la 3e par la procédure
académique Affelnet

■ Enseignement général

Français
Langue vivante 1 Anglais
Langue vivante 2 Espagnol - Italien
Histoire-géographie
Éducation physique et sportive
Mathématiques
Arts appliqués et culture artistique
Prévention, santé et environnement

■ Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Créativité
- Expertise et rigueur professionnelle
- Capacité à travailler en équipe
- Autonomie
- Capacité de communication et sens du relationnel

Poursuites d'études

- CS Vendeur spécialisé en alimentation
- CS Assistance, conseil, vente à distance
- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client
- BTS Conseil et commercialisation de solutions techniques

Débouchés

- Assistant Commercial
- Vendeur - Conseil
- Chargé de clientèle
- Téléconseiller

**Formation sous statut scolaire ou apprentissage
à partir de la 1e**

OPT A

Animation et gestion de l'espace commercial



LES OBJECTIFS du bac pro Métiers du commerce et de la vente, option A, sont de donner des compétences centrées sur l'animation et la gestion de l'espace commercial.

Le titulaire du bac pro doit avoir le sens de l'accueil, des qualités d'écoute et de disponibilité. Son activité, au sein d'une équipe commerciale, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale. Cet employé commercial, qui travaille dans tout type d'unité commerciale: physique ou virtuelle, mets à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Il exerce sous l'autorité d'un responsable.

■ Enseignement spécifique

- Conseil et vente
- Suivi des ventes
- Fidélisation de la clientèle
- Développement de la relation client
- Gestion des commandes
- Gestion des stocks et du réapprovisionnement
- Calcul des prix, étiquetage des produits
- Aménagement de la surface de vente
- Valorisation de l'offre sur les sites marchands et les réseaux sociaux
- Démarchage de nouveaux clients
- Planification et organisation d'actions de promotion
- Évaluation des performances des actions commerciales
- Droit commercial
- Économie

OPT B

Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale



LES OBJECTIFS du bac pro Métiers du commerce et de la vente, option B, sont de donner des compétences centrées sur la prospection de clientèle et la valorisation de l'offre commerciale.

Le titulaire du bac pro prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Il alimente son fichier informatisé en y ajoutant des informations concernant les prospects et les clients.

Lors du démarchage, il incite ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose. Il peut être amené à effectuer une démonstration et à négocier les conditions de la vente. Il prend ensuite la commande. Son rôle consiste également à fidéliser sa clientèle.

■ Enseignement spécifique

- Conseil et vente
- Suivi des ventes
- Fidélisation de la clientèle
- Développement de la relation client
- Mise à jour du système d'information commercial
- Organisation de la prospection
- Réalisation et évaluation de la prospection
- Communication commerciale
- Exploitation des sites marchands et des réseaux sociaux à des fins commerciales
- Actions de promotion et de présentation de l'offre commerciale
- Droit commercial
- Économie

BAC PRO

MÉTIERS DE L'ACCUEIL

DURÉE FORMATION
3
ANS • DURÉE FORMATION

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3e par la procédure académique Affelnet



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine tertiaire.



SE FORMER à l'accueil physique et téléphonique dans les domaines de l'événementiel (salons, congrès, séminaires, manifestations), et à l'accueil des entreprises ou des administrations. Les élèves bénéficient d'une formation en relation clientèle et vente.



SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs variés, comme la grande distribution, l'hôtellerie Restauration, le tourisme, les banques, l'immobilier, les administrations ... à une poursuite d'études pour faciliter son insertion dans la vie active.

■ Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 anglais
Langue vivante 2 espagnol - italien
Histoire-géographie - enseignement moral et civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués

■ Enseignement spécifique

Prévention, santé, environnement
Démarche commerciale
Économie droit
Pratiques et techniques relationnelles

■ Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez le sens du contact et un intérêt pour le relationnel.
- Vous êtes souriant(e), poli(e), vous devez adopter une tenue en adéquation avec la formation.
- Autonome, rigoureux(se), ayant le sens de l'initiative lorsque vous êtes seul(e), vous êtes également capable de travailler en équipe.

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation (1 an), Accueil dans les transports
- BTS MCO, NDRC, Conseil et commercialisation de solutions techniques (ex BTS Technico-commercial) BTS Tourisme, Banque, conseiller de clientèle

Débouchés

- Chargé d'accueil / Agent d'accueil
- Standardiste
- Téléconseiller
- Agent multiservice d'accueil (dans les hôpitaux)

Formation sous statut scolaire ou apprentissage à partir de la 1e

CS SNO

SERVICE NUMÉRIQUE AUX ORGANISATIONS

DURÉE FORMATION
1
AN • DURÉE FORMATION

Admission

Candidature via Parcoursup



CONTRIBUTION À LA PRÉSENCE EN LIGNE DE L'ORGANISATION

Participation à la mise en place et à l'actualisation d'un site Web

Participation à la valorisation de la présence de l'organisation sur les médias sociaux

Collaboration en mode projet.



PARTICIPATION À LA GESTION DES SERVICES LOGICIELS

Participation à la gestion des outils et applications numériques « métier »

Participation à la gestion des outils bureautiques, collaboratifs et nomades

Contribution à la sécurité du système d'information de l'organisation



ACCOMPAGNEMENT DES UTILISATEURS AUX USAGES DU NUMÉRIQUE

Soutien aux utilisateurs dans les usages des applications et services numériques

Sensibilisation des utilisateurs à la sécurité informatique et à la protection des données à caractère personnel

Exploitation d'une documentation technique en langue anglaise



Qualités requises

- Vous aimez évoluer dans les environnements numériques
- Vous aimez le travail d'équipe et avez des compétences relationnelles
- Vous faites preuve de rigueur et d'esprit d'analyse

Poursuites d'études

- Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)
- Gestion de la PME
- Support à l'Action Managériale (SAM)
- Management Commercial Opérationnel (MCO)
- Services Informatiques aux Organisations (SIO)

Débouchés

- Technicien généraliste du numérique, webmaster, assistant aux utilisateurs, techniciens de maintenance numérique ...

Formation uniquement en apprentissage

BAC PRO MSPC

MAINTENANCE DES **SYSTEMES** DE **PRODUCTION** CONNECTÉS

DURÉE FORMATION
3
ANS
DURÉE FORMATION

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3e par la procédure académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Maintenance Industrielle.



SE FORMER à réaliser des interventions de maintenance, analyser le fonctionnement des machines, participer à l'amélioration des équipements, dessiner et fabriquer des pièces, communiquer avec les fournisseurs...



SE PRÉPARER à exercer son métier en tant que technicien(ne) spécialisé(e), dans divers secteurs, agroalimentaires, plasturgie, métallurgie, mécanique, aéronautique, nucléaire, pharmaceutique...

■ Enseignement général

Français
Mathématiques Sciences - Physiques et chimiques
Anglais
Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

■ Enseignement spécifique

Prévention, Santé, Environnement
Gestion appliquée
Construction (analyse fonctionnelle et structurale)
Génie automatique
Gestion de maintenance
Travaux pratiques

■ Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez le sens de l'organisation, un esprit logique et l'exigence de la qualité.
- Vous aimez la mécanique, l'électricité, l'automatisme, le travail en équipe et l'autonomie.
- Vous voulez entrer dans la vie active rapidement ou poursuivre vos études.

Poursuites d'études

- BTS Maintenance des Systèmes
- CS (1 an) Maintenance des installations oléohydrauliques et pneumatiques
- BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques
- BTS Assistance technique d'ingénieur
- BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention

Débouchés

- Technicien/ne automobile
- Mécanicien/ne réparateur/trice en matériel agricole
- Technicien/ne de maintenance industrielle

Formation sous statut scolaire ou apprentissage à partir de la 1e

BTS MS

MAINTENANCE DES **SYSTEMES**

Opt° Systèmes de Production

DURÉE FORMATION
2
ANS
DURÉE FORMATION

Admission

Après un bac technologique (STI2D), professionnel (MEI, MELEC, TU, ...) ou général via la procédure Parcoursup.



OBTENIR une qualification professionnelle dans la Maintenance Industrielle.



SE FORMER à réaliser des interventions de maintenance préventive et corrective, améliorer la sûreté de fonctionnement, intégrer de nouveaux systèmes, organiser la maintenance, animer et encadrer des équipes d'intervention, communiquer par l'écrit et l'oral avec d'autres services ou des fournisseurs ...



SE PRÉPARER à exercer son métier en tant que technicien supérieur dans divers secteurs, agroalimentaires, plasturgie, métallurgie, mécanique, aéronautique, nucléaire, pharmaceutique, agricole, hôtellerie...

■ Enseignement général

Culture générale et expression
Mathématiques
Physique
Chimie
Anglais
Accompagnement personnalisé

■ Enseignement spécifique

Analyse systémique et fonctionnelle
Étude de la chaîne d'énergie
Étude de la chaîne d'information
Santé - sécurité - environnement
Stratégie et organisation de la maintenance
Travaux pratiques

■ Entreprise

VOIE SCOLAIRE: Cycle de 2 ans comprenant 10 semaines de formation en entreprise.

OU ALTERNANCE: Cycle de 2 ans, sous statut salarié contrat d'apprentissage comprenant en Première année 25 semaines de formation en entreprise et 23 semaines en deuxième année.



Qualités requises

- Vous avez le sens de l'organisation, des capacités d'analyse, un esprit logique et l'exigence de la qualité.
- Vous aimez la mécanique, l'électricité, l'automatisme, le travail en équipe et l'autonomie.
- Vous faites preuve de dynamisme, d'initiatives, de sens des responsabilités vous permettant d'envisager des fonctions d'encadrement.

Poursuites d'études

- Classe préparatoire ATS ingénierie industrielle
- Licence Pro Maintenance des Systèmes industriels, de Production et d'Énergie
- Licence Pro maintenance et technologie: organisation de la maintenance

Débouchés

- Ascensoriste
- Responsable du service après-vente
- Technicien/ne de maintenance industrielle



UNE INNOVATION QUI SE DÉMARQUE

Voire partenaire de confiance en emballages industriels
Un savoir-faire depuis plus de 40 ans

3 ATELIERS : EXTRUSION - IMPRESSION - SACHERIE

Localisée à Bas-en-Basset, **Industrial Packaging Solutions** est une entreprise spécialisée dans la conception et la fabrication **d'emballages industriels**. Depuis plus de **40 ans**, nous proposons diverses solutions en matière d'emballage. Nous fabriquons des films plastiques, des sacs plastiques et d'autres types d'emballage pour différents produits. Nous apportons ainsi des **solutions d'ensachage** fiables pour plusieurs secteurs comme l'aéronautique, l'automobile, l'agro-alimentaire, l'agricole, le pellet, le Food-pets, avec intégration de **matière recyclée** post consommation. Nous possédons également un atelier d'**impression flexo** afin de pouvoir apporter une réponse aux diverses demandes d'impression de nos produits.

Vivre & s'épanouir

Le lycée Emmanuel Chabrier, entouré de verdure et entièrement rénové en 2021, est un véritable havre de paix où les élèves peuvent apprendre, évoluer et s'épanouir en toute sérénité.



L'ASSOCIATION SPORTIVE

Ouverte à tous, l'association sportive propose de nombreuses activités individuelles ou collectives (badminton, musculation, futsal, handball, poney games...), proposées en soirée au lycée ainsi que diverses compétitions et manifestations sportives le mercredi (Run & Bike, raid du Gévaudan, Mouv'ergnat, ski, voile, biathlon...).

DISPOSITIFS INCLUSIFS

Les dispositifs ULIS, MLDS et UPE2A sont des structures scolaires destinées à aider les élèves en difficulté en raison de leur handicap ou de leur parcours particulier.

- **ULIS (Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire)** : Ce dispositif est destiné aux élèves en situation de handicap. Il permet de les accompagner individuellement tout en les incluant dans des classes traditionnelles. Chaque élève bénéficie d'un soutien adapté à ses besoins.
- **MLDS (Mission de Lutte contre le Décrochage Scolaire)** : Ce programme permet d'offrir aux élèves en situation de décrochage des parcours personnalisés et adaptés en les accompagnant vers la réussite et la réinsertion scolaire ou professionnelle grâce à un suivi individualisé.
- **UPE2A (Unité Pédagogique pour Élèves Allophones Arrivants)** : C'est une structure d'accueil pour les élèves qui arrivent en France et qui ne maîtrisent pas encore la langue française. L'objectif est de leur apprendre la langue et de les intégrer progressivement dans les classes ordinaires.

Ces dispositifs visent à offrir une scolarité plus inclusive et à répondre aux besoins spécifiques de chaque élève.

L'INTERNAT ET DEMI PENSION

Un internat en commun avec le lycée G. Sand propose des chambres spacieuses de 1 à 3 lits avec salles d'eau et toilettes.

Bien plus qu'un simple hébergement, l'internat un véritable lieu de vie et d'apprentissage qui favorise la réussite scolaire et l'épanouissement personnel de chaque élève.

Tarif internat 2026 : 1623.94 € (année scolaire) (soit 9,02 € / jour / pension complète).
Tarif demi pension 2026 : 637.65 € (année scolaire) (soit 3,54 € / jour).

OUVERTURE CULTURELLE

Musées, théâtre, cinéma et autres sorties culturelles sont proposés au cours de l'année.

forme aux métiers des champignons
(MAINTENANCE, etc...)
Entreprise Familiale & conviviale

ZA La Combe 43320 Chaspuzac
Tel. 0415990006
www.lou-legumes.com

04.71.65.55.55
45 Rue des entreprises - Villeneuve
43200 Yssingaux

M.J. MANUSINOR
MÉCANIQUE GÉNÉRALE & DÉPANNAGE

649 Route du Fieu 43190 TENCE
Tél. 04 71 59 80 40
contact@mj-manusinor.fr

SCHMITT
"Une énergie collective à votre service !"
AUVERGNE AUTOCARS & VOYAGES

04 71 02 17 30
contact@schmittvoyages.fr

182 Rue Jean Brenas
ZA de Taulhac 2
43 000 LE PUY EN VELAY

Voyages touristiques, occasionnels et linguistiques en France et à l'Étranger
Autocar tourisme et Grand tourisme



**SALAISSONS
DU LIGNON**

160 Rue de Chazelet
 43200 SAINT-MAURICE-DE-LIGNON
 04 71 65 71 50
 sdl_contact@mousquetaires.com
 www.salaisonsdulignon.fr

VOYAGES D'ÉTUDES EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Voyages linguistiques (Espagne, Allemagne, Italie, Angleterre ...), scientifiques (Toulouse, Briançon...) et sportifs (Pralognan, Saint-Cyr-sur-Mer...). Les élèves des voies professionnelles et générales peuvent bénéficier de mobilités internationales dans le cadre du programme Erasmus + à titre individuel ou collectif.

STAGES DE RÉUSSITE PENDANT LES VACANCES

Les premiers lundis et mardis de chaque vacances de Toussaint, février et printemps, les élèves se voient proposer des stages au lycée, sur la base du volontariat, avec des professeurs disponibles. Ils peuvent ainsi profiter, gratuitement et sur mesure, de 3 à 12 heures de cours en effectifs très réduits.

ENGAGEMENT CITOYEN

Dans le cadre du dispositif « Je m'engage donc je suis ! », les élèves bénéficient de dispositifs variés mettant en avant la notion d'engagement (Partenariats classes défense avec armée de terre et Marine nationale, SNU, Conférences, participations aux cérémonies nationales...).

RESTAURANT D'APPLICATION

Les élèves ont la possibilité de manger au restaurant d'application, sur inscription et sous réserve de places disponibles, et de goûter aux créations culinaires de leurs camarades en hôtellerie-restauration.

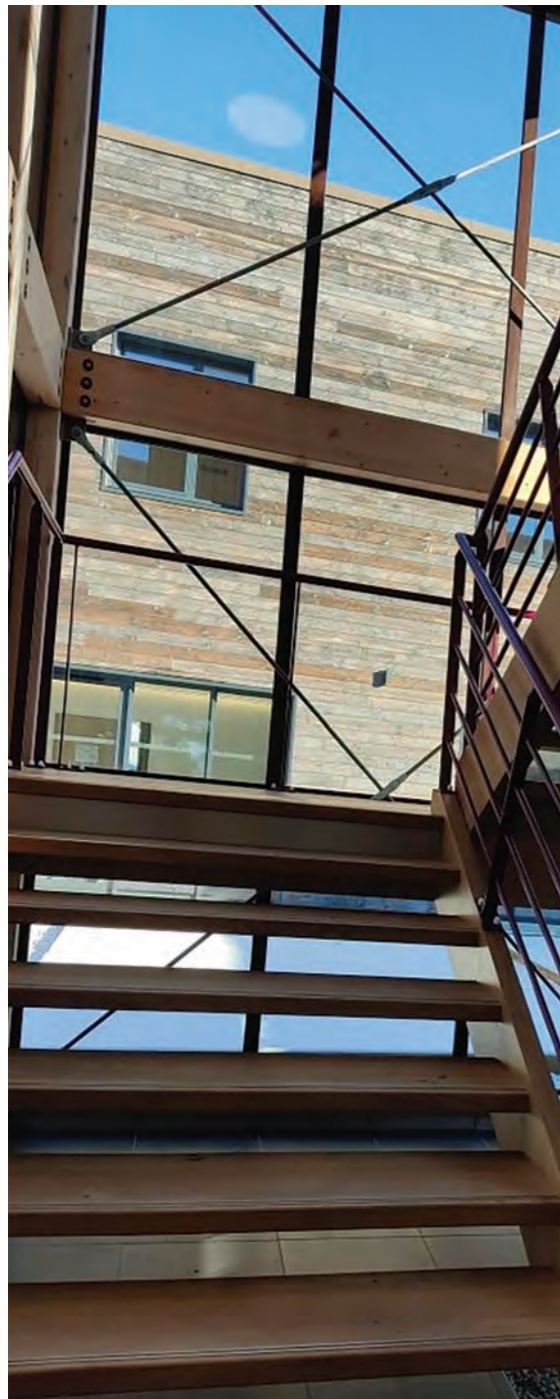
Le restaurant d'application est par ailleurs ouvert au public.



MAISON DES LYCÉENS

La Maison des Lycéens (MDL) est une association gérée par les élèves du lycée, avec le soutien de l'équipe éducative. Son objectif est de dynamiser la vie au sein de l'établissement et de favoriser les échanges entre les lycéens à travers diverses activités et rencontres.





Retrouvez
notre brochure
en ligne



MERCI

Le lycée polyvalent Emmanuel Chabrier adresse ses plus sincères remerciements à Mesdames et Messieurs les partenaires économiques et institutionnels qui ont bien voulu apporter leur appui pour l'édition de cette plaquette.



Agence de communication
de l'Enseignement

RÉALISATION - CONCEPTION - RÉGIE PUBLICITAIRE
Ekole - 15 Avenue John Kennedy
26200 MONTELIMAR
02.40.29.73.73 - contact@ekole.fr
ekole.fr



REJOIGNEZ LA MARINE NATIONALE



ÉCOLE DES APPRENTIS

Si tu veux devenir un marin spécialiste de l'énergie ou de l'informatique.
**DE 16 À MOINS DE 18 ANS
DÈS LA SECONDE**



ÉCOLE DE MAISTRANCE

Si tu es à la recherche d'un emploi technique dès le début de tes études.
**DÈS 18 ANS - NIVEAU
POST-BAC ET PLUS**



ÉCOLE DES MOUSSES

Si tu veux faire un premier pas, au plus tôt, dans l'institution.
**DE 16 À MOINS DE 18 ANS
DÈS LA 3^{ÈME}**



ÉCOLE DES MATELOTS

Si tu souhaites intégrer rapidement le monde professionnel.
**DÈS 17 ANS - NIVEAU
TERMINALE/BAC**



ÉCOLE NAVALE

Si tu cherches un métier exigeant et engageant, pour un début de carrière ou toute une vie.
**DÈS 20 ANS - NIVEAU
PRÉPA ET PLUS**



FORMATIONS PROMARSUP

Si tu souhaites te former tout en bénéficiant d'une évolution accélérée au sein de la Marine.
**DE 18 À MOINS DE 25 ANS
NIVEAU POST-BAC**



LA MARINE RECRUTE.FR     





435 Route d'Aric Industries - 07160 Le Cheylard
Tél. : 04 75 29 00 55 - Fax : 04 75 29 38 39
perrier@perrier.fr

Machines pour l'industrie de l'embouteillage

Depuis plus de 60 ans PERRIER écrit l'histoire d'une entreprise familiale fondée sur le savoir-faire et l'innovation. Concepteur et constructeur de machines pour l'Industrie de l'Embouteillage, PERRIER déploie aujourd'hui son expertise pour proposer des machines Monobloc Nettoyage Remplissage Bouchage ainsi qu'une gamme machines destinées à l'élaboration du Champagne et Méthode Champenoise. Qualité, flexibilité, adaptabilité positionnent PERRIER comme constructeur de choix sur les cinq continents pour les industriels du secteur.

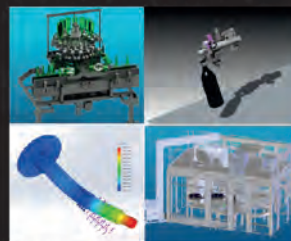
L'entreprise rassemble plus de 140 collaborateurs engagés dans le développement et la croissance de l'Entreprise. Constamment orienté vers une dynamique de performance, PERRIER porte une attention particulière au développement des compétences de ses équipes afin qu'elles puissent prendre part activement aux évolutions techniques des différents métiers.



www.perrier.fr

CONCEPTION

Bureau d'Etudes - CAO/DAO



PRODUCTION

Tournage Fraisage Poissage
Chaudronnerie Soudure Tôlerie



ASSEMBLAGE

Montage Mécanique - Câblage - Assemblance

