

JASI

JASI



LYCÉE JEANNE D'ARC - SAINT IVY

Février 2023

LE MAG n°75



ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

LYCÉE PROFESSIONNEL

LYCÉE TECHNOLOGIQUE

LYCÉE GÉNÉRAL

JEANNE D'ARC

6, rue Théodore Botrel
BP : 30028
56 306 Pontivy Cedex
Tél. : 02 97 25 10 08
Fax : 02 97 25 44 67
information@lyceejasi.fr

SAINT IVY

29, rue Abbé Martin
BP : 30019
56 306 Pontivy Cedex
Tél. : 02 97 25 01 69
Fax : 02 97 25 62 82
information@lyceejasi.fr

 
WWW.LYCEEJASI.FR

RÉUSSIR ENSEMBLE



Le Lycée Jeanne d'Arc - Saint Ivy est heureux de vous accueillir à l'occasion de ses portes ouvertes. Que vous soyez collégien entrant en 3ème Prépa-Métier, en CAP, en 2nde professionnelle ou en 2nde générale et technologique, ou lycéen s'inscrivant en BTS, il y aura une place pour vous.

L'accueil et la rencontre sont au cœur de notre démarche à l'occasion de ces journées particulières. La brochure que vous avez entre les mains ne sert qu'à vous donner un aperçu de toute la richesse des propositions qui vous sont faites à Jeanne d'Arc - Saint Ivy. Pouvoir discuter, échanger avec les enseignants, le personnel de vie scolaire et de l'internat, les élèves et les étudiants, voilà le plus sûr moyen de se faire une idée de ce qui vous attend dans notre établissement.

Au-delà de la diversité des formations, des options, des ateliers divers et des animations proposés déjà présentés dans nos plaquettes, sur le site Internet ou sur les réseaux sociaux, rien ne remplace le témoignage direct de ceux qui vivent et travaillent ici.

Alors, n'hésitez pas ! Posez toutes les questions que vous souhaitez. Nous y répondrons avec la sincérité et l'engagement qui nous animent. Bonne visite à tous !

Gilles HUELLOU,
Directeur

Résultats examens - Session 2022

	Présentés	Reçus	En %
BTS			
Tourisme	34	34	100
Négociation et Digitalisation de la Relation Client	32	32	100
BACCALAUREATS			
BAC Général et Technologique	208	208	100
S.T.I. 2D option E.E. (Energie et Environnement)	27	27	100
S.T.I. 2D option S.I.N. (Système d'Information et Numérique)	18	18	100
S.T.M.G. Ressources Humaines et Communication	20	20	100
S.T.M.G. Mercatique	23	23	100
S.T.M.G. Gestion finances	12	12	100
BAC PROFESSIONNEL			
Commerce	31	28	90,32
Vente	34	31	91,17
Accueil Relation Clients Usagers	12	12	100
Cuisine	26	26	100
Commercialisation et Services en Restauration	16	16	100
Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés	7	7	100
Technicien d'Usinage	12	12	100
Attestation de Réussite Intermédiaire			
HOTELLERIE option Cuisine	29	29	100
HOTELLERIE option Restaurant	16	15	93,75
Technicien d'Usinage	15	15	100
Métiers de l'Electricité et de ses Environnements connectés	9	9	100
Animation et Gestion de l'Espace Commercial	33	32	96,96
Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale	32	32	100
Métiers de l'Accueil	19	18	94,73
C.A.P.			
Cuisine	5	5	100
Commercialisation et Services en Hôtel café - Restaurant	5	5	100
MENTIONS COMPLÉMENTAIRES			
EMPLOYÉ BARMAN	4	3	75
ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE	11	11	100
ACCUEIL RECEPTION	8	8	100
DIPLÔME NATIONAL DU BREVET			
D.N.B. : Série Professionnelle	24	24	100
CERTIFICAT DE FORMATION GÉNÉRALE			
B.I.A. (Brevet d'Initiation à l'Aéronautique) avec mentions	10	9	90
AIS DUAL DIPLOMA (Bac Américain)	8	8	100

NOUVEAU

TAXE D'APPRENTISSAGE

Toute entreprise peut verser DIRECTEMENT 13 % de sa Taxe à un lycée.

Aidez-nous à faire avancer nos projets !

Infos sur lyceejasi.fr

JE M'INSCRIS

inscription en ligne pour le site Saint Ivy
(Formations professionnelles)

<https://www.lyceejasi.fr/sinscrire/>



Le lycée Jeanne d'Arc-Saint Ivy est un lycée catholique d'enseignement général, technologique et professionnel lié par contrat d'association avec l'État.

Il accueille les élèves de la 3ème Prépa-Métiers à l'Enseignement Professionnel jusqu'au BTS. Il est habilité à recevoir des élèves boursiers.

Facile ! Le dossier d'inscription est disponible au secrétariat des deux sites. Il est également téléchargeable sur le site du lycée : lyceejasi.fr

Rapide ! L'admission est automatique : tout collégien sera admis, s'il est autorisé à passer en classe supérieure.

www.facebook.com/lycee.jasi56

Directeur de la publication :
Gilles Huellou

Référents communication :
Site Saint Ivy :
Bertrand GARET
Site Jeanne d'Arc :
Fabrice Fonte

Edition et régie :

Gecop
21 Bd Winston Churchill
44800 ST HERBLAIN
tél. 02 40 71 06 06
www.gecop.com



Le jardin aromatique

Le projet de chef-d'oeuvre des élèves de Terminale Baccalauréat Restauration et la mention complémentaire Arts de la Cuisine Allégée sera inauguré en juin 2023. Les fondations de ce jardin se trouvent à l'entrée de Saint Ivy. La décoration et les plantations seront faites au cours du printemps. Une fontaine et un système d'irrigation vont être installés et alimentés par un panneau photovoltaïque pensés et réalisés par la section industrielle. Les diverses plantes et herbes aromatiques seront utilisés lors de la conception des repas du restaurant d'application.



Un nouvel outil technologique pour la section industriel

La section du baccalauréat professionnelle T.U est dotée en cette nouvelle année d'un nouveau centre d'usinage. Un investissement qui permettra aux élèves de se former sur les dernières technologies de l'innovation et les systèmes de production.

La salle Argoat – Un espace multifonctionnel

Cette espace insonorisé de 300 m² se situe au cœur du lycée Saint Ivy. Pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes assises, d'une scène, d'un équipement audio et vidéo. Elle peut ainsi devenir, salle de spectacle, de sport, de conférence ou espace de réception.



Pour une visite virtuelle du lycée et une connexion au site du lycée Jeanne d'Arc-Saint Ivy

FLASHEZ MOI !



Trois domaines de formation professionnelle sont présents sur le site de Saint Ivy. Notre lycée professionnel vous offre ainsi la possibilité de devenir des experts qualifiés dans différents domaines :



L'Hôtellerie-Restauration

Forme un baccalauréat professionnel et au Certificat Aptitude Professionnelle des jeunes afin de devenir des cuisiniers et des professionnels de la commercialisation et des services en restauration.



Les métiers de la Relation Client

Intègre le baccalauréat professionnel des Métiers de l'Accueil, de l'Animation et de la Gestion de l'Espace commercial ou de la Prospection Clientèle et la Valorisation de l'Offre commerciale



La filière Industrielle

Forme des techniciens dans les métiers de l'électricité et de ses environnements connectés et dans les métiers de la réalisation d'ensembles mécaniques et industriels.

QU'EST-CE QUE LE BAC PRO ?

Ce diplôme garantit aux élèves un cursus continu au sein du même établissement.

- Il limite les sorties sans qualification.
- Il facilite la poursuite d'études supérieures (BTS, Mentions Complémentaires...)

ORGANISATION DE L'ANNÉE :

Les élèves suivent des enseignements généraux et professionnels selon une répartition égale du temps scolaire et un enseignement modulaire.

- Durant les deux premiers trimestres : le jeune découvre la réalité des secteurs d'activités par un stage et des visites d'entreprises pour lui permettre de percevoir les exigences propres à chaque profession et les qualités nécessaires de chaque métier.
- Lors du dernier trimestre : le jeune effectue le choix de son orientation pour la classe de Première **dans les filières Hôtelière ou Métiers de la Relation Client** et intègre le monde professionnel pour une Période de Formation en Milieu Professionnel (P.F.M.P.) au mois de juin.

UN PLUS

La Seconde professionnelle de détermination :

Vous envisagez de préparer un Bac pro mais vous ne savez pas encore vers lequel vous diriger ? Pour vous aider, le lycée vous offre la possibilité de faire un choix éclairé et réfléchi durant l'année de Seconde grâce à la découverte de familles de métiers.

POURSUITE D'ÉTUDES :

Les titulaires d'un BAC PRO peuvent poursuivre vers un B.T.S. (admission de Droit systématique pour les élèves ayant eu une mention « Bien » ou « Très Bien »).

LES JOURNÉES DÉCOUVERTES AU LYCÉE :

Le site de St Ivy propose aux collégiens de 4ème et de 3ème de participer à des séances pratiques dans un secteur d'activité précis : ce sont les mini-stages. Proposés à tous les élèves qui le souhaitent, ces mini-stages ont vocation à préciser ou à confirmer une orientation dans une formation professionnelle (CAP ou Bac Pro). Les jeunes se retrouvent ainsi en situation concrète avec des élèves en cours de formation.

Contact pour inscription :
02.97.25.01.69

FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION

ZOOM sur le Bac Pro CSR



La classe de Seconde Professionnelle Métiers de la Restauration constitue une première année commune aux 2 bacs professionnels de la filière hôtelière proposés au lycée. Cette classe prépare donc à la poursuite d'études vers deux spécialités de bacs formant aux métiers de cuisinier et de serveur dans la restauration traditionnelle, collective et l'industrie hôtelière.

Le bac pro Commercialisation et Services en Restauration a pour finalité de former le personnel qui opère et sert en salle de restaurant : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales du personnel de service d'un restaurant : il doit être capable de maîtriser les opérations de base comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons, mais également savoir coordonner l'activité de l'équipe du restaurant. De plus, il doit être avant tout à l'écoute et au service du client et veiller à le fidéliser. Les qualités requises sont multiples : il faut avoir le sens de l'organisation, le goût du travail en équipe, une excellente présentation, une bonne résistance physique et des aptitudes gestuelles.

Le bac pro permet d'entrer directement dans la vie active et de travailler dans la restauration traditionnelle ou collective et l'industrie hôtelière. Il permet également une poursuite d'études :

- La Mention Complémentaire en 1 an : barman, accueil- réception, organisateur de réceptions.
- Le BTS Hôtellerie-Restauration en 2 ans.

Le Bac Pro Cuisine

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.





CAP Cuisine

Le titulaire du CAP Cuisine réalise diverses préparations culinaires dont les sauces et les pâtisseries, et maîtrise les modes et les degrés de cuisson. Le CAP cuisine forme des professionnels qualifiés qui débiteront comme commis.

Le commis assure la préparation de base et les travaux simples de la cuisine, il est dirigé par les chefs de partie dans les grands établissements, par les chefs de cuisine dans les structures familiales.

Le cuisinier est un employé polyvalent de la restauration. Il peut assurer toutes opérations de préparations culinaires telles que les hors d'oeuvres chauds et froids, les potages, les poissons, les viandes, les volailles, les légumes, les garnitures, les desserts et les pâtisseries. Chaque cuisinier occupe des postes où les tâches sont définies par le chef de cuisine.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant doit être un employé qualifié sachant effectuer des opérations dont le nombre et la complexité varient selon la taille et le type d'établissement dans lequel il est employé.



Il réalise toutes les activités de réservation, réception, accueil, caisse, conciergerie, standard, service des étages. Il peut également assurer un service de restauration à l'étage et en salle. Sa formation lui permet, en outre, d'être attentif à tous les problèmes de sécurité qui peuvent apparaître dans l'établissement où il travaille et de les résoudre à son niveau de responsabilité.



CAP Production et Service en Restaurations

Le titulaire du Certificat d'Aptitudes Professionnelles « Production et service en restaurations ». Ils sont amenés à mettre en valeur des préparations alimentaires simples, tout en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité, réapprovisionnés les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Ils sont aussi amenés à accueillir, et conseiller le client, prendre et préparer la commande de celui-ci. Ils assurent la distribution et le service des repas, enfin ils procèdent à l'encaissement des prestations, aux opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel. Contribuant ainsi au confort des clients, mais aussi à l'image de marque et de qualité de leur formation.



Mention Complémentaire Barman



Les élèves de mention complémentaire Barman sont formés aux tâches qu'un employé est amené à exécuter dans différents types d'établissements (bar à cocktails, bar d'hôtels, bar de restaurants...)

L'activité de l'employé Barman s'exerce dans des entreprises hôtelières de restauration française et internationale de grande tradition (plus spécialement dans la catégorie des hôtels 3,4 et 5 étoiles) et/ ou dans les établissements spécialisés dont la clientèle a l'habitude de commander des boissons composées.

Elle est accessible aux titulaires du :

- CAP Hôtellerie (CSHCR / Cuisine / BTS MHR)
- Bac Technologique Hôtellerie
- Bac Professionnel Restauration
- Autres Baccalauréats (sous condition de positionnement)

Le titulaire de la Mention Complémentaire Bar peut ensuite accéder aux emplois de barman ou commercial dans la vente de spiritueux.

Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée



Cette mention permet de se spécialiser sur un créneau porteur. Le titulaire de la mention complémentaire Art de la cuisine allégée est un professionnel qualifié en production culinaire spécialisé dans la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif.

Dans le cadre de ce métier, il sera en mesure d'adapter les techniques culinaires, de choisir les produits appropriés à la prestation recherchée et de répondre aux attentes spécifiques de la clientèle.

Elle est accessible aux titulaires du :

- CAP Cuisine
- Bac Technologique Hôtellerie
- Bac Professionnel Cuisine
- BTS MHR

Le titulaire de cette mention contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille. La spécialisation et son expérience lui permettront toutefois d'évoluer rapidement vers des postes à plus grandes responsabilités.

Mention Complémentaire Accueil Réception



L'objectif de cette formation est d'exercer le métier de réceptionniste au terme d'un cursus d'une année dans des établissements de toutes catégories. Elle est accessible aux titulaires d'un Baccalauréat Général, Technologique (STMG) ou d'un Baccalauréat professionnel (Hôtelier, Tertiaire) et BTS.

L'élève doit avoir les qualités requises aux métiers de l'hôtellerie: l'aisance relationnelle, le sens de l'accueil, une présentation soignée, une bonne élocution, de la rigueur et un bon sens de l'organisation.

Le titulaire de la **Mention Complémentaire** exerce les activités de Réceptionniste dans les établissements assurant l'hébergement, en priorité dans les hôtels et résidences hôtelières, dans les centres d'hébergement para-hôtelières (résidences médicalisées, centres de loisirs).

Travaillant seul ou en équipe depuis la réception de l'établissement, il est l'interlocuteur polyvalent des autres services de l'établissement. Selon la taille de l'entreprise, son activité s'applique plus particulièrement dans les services de réservation, réception, caisse et d'information.

Le réceptionniste travaille le plus souvent debout et assure des services de jour et de nuit, de fin de semaine et de jours fériés. Dans l'ensemble de ses fonctions, il utilise couramment le téléphone, les outils informatiques, télématiques et de communication en général. Dans ce contexte de communication, la pratique d'une ou plusieurs langues étrangères s'avère indispensable.



MÉTIERS DE LA RELATION CLIENT

La classe de seconde professionnelle Métiers de la Relation Client constitue une première année commune aux bacs professionnels de cette filière proposés au lycée :

- Le bac pro Métiers de l'Accueil
- Le bac pro Prospection Clientèle et Valorisation de l'Offre commerciale
- Le bac pro Animation et Gestion de l'Espace commercial

Cette classe prépare donc à la poursuite d'études vers ces trois spécialités de baccalauréats formant aux métiers de vendeurs, de commerciaux et de conseillers dans le commerce, la distribution et les services.

Le Bac Pro Métiers de l'Accueil



Ce Bac professionnel forme des chargés de l'accueil exerçant dans toutes organisations susceptibles de recevoir des visiteurs, des clients, des usagers et du trafic téléphonique.

Le titulaire de ce diplôme exerce des fonctions de chargé d'accueil, de standardiste, de téléconseiller. Il peut également occuper des postes d'agent multiservices d'accueil dans les hôpitaux ou être agent d'accueil ou agent d'escale dans les transports. Il maîtrise au moins une langue étrangère, les outils téléphoniques évolués, les logiciels de bureautique ainsi que les logiciels spécifiques à l'accueil. Formé aux techniques relationnelles, il traite les demandes en face-à-face ou par téléphone, évalue la satisfaction de l'interlocuteur, prend en charge les réclamations. Il a également des compétences commerciales. Il connaît les caractéristiques de la clientèle et sait vendre des services ou produits liés à l'accueil et participe à la fidélisation de la clientèle.

Poursuite d'études :

- BTS (Assistante de Manager, NDRC, Tourisme)
- Mention Complémentaire (Accueil Réception)

Exemples de métiers :

- Hôte(sse) d'accueil,
- Hôte(esse) évènementiel
- Agent d'accueil, agent d'escale (Domaine du transport)
- Agent d'accompagnement

Le Bac pro Prospection Clientèle et Valorisation de l'Offre commerciale



Le titulaire de ce diplôme travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise, avec le statut de VRP.

Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers des postes de responsable d'équipe de vente. Il peut aussi devenir représentant multiscarte ou agent commercial. Il travaille alors pour plusieurs entreprises, et il est rémunéré à la commission.

Les produits ou services dont il a la charge ne nécessitent pas de connaissances techniques très approfondies.

Pour réaliser ses objectifs, il 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 (prix, délais, quantités, conditions de paiement). Il prend ensuite la commande. Son rôle consiste également à fidéliser sa clientèle en lui rendant visite ou en la contactant régulièrement.

Poursuite d'études :

- BTS (Négociation et Digitalisation de la Relation Clients)
- Mentions complémentaires (Vendeur spécialisé en automobile, en produits multimédias)

Exemple de métiers:

- Attaché Commercial salarié d'une entreprise, statut V.R.P.
- Responsable d'équipe de vente (après quelques années d'expérience)
- Représentant multiscartes ou agent commercial

Le Bac pro Animation et Gestion de l'Espace commercial



Les objectifs de ce Bac professionnel sont de donner des compétences en vente centrées sur la relation client en unité commerciale.

À la différence du bachelier en Prospection clientèle, le titulaire de ce diplôme ne se déplace pas pour aller à la rencontre du client. C'est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale (physique ou virtuelle) afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Autonome en entretien de vente, il exerce son activité sous l'autorité d'un responsable. Son activité, au sein d'une équipe commerciale, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale.

Poursuite d'études :

- BTS (Négociation et Digitalisation de la Relation Client, Management Commercial Opérationnel)
- Mentions complémentaires (Vendeur spécialisé en automobile, en produits multimédias)

Exemple de métiers :

- Commerçant(e) en alimentation
- Télévendeur(euse)
- Vendeur(euse) spécialisé(e)
- Chef de rayon



FILIÈRE INDUSTRIELLE

Les classes de seconde professionnelle famille de métiers de la réalisation d'ensembles mécaniques industriels et des métiers des transitions numériques et énergétiques constitue une première année commune aux bacs professionnels de la Filière Industrielle proposés au lycée.

Baccalauréat professionnel spécialité « Technicien en réalisation de produits mécaniques »

(Après la seconde professionnelle famille des métiers de la réalisation d'ensembles mécaniques industriels)

Ce technicien est capable de fabriquer des pièces de grande précision à partir de différents matériaux suivant principalement deux types de procédés :

- Enlèvement de matière en utilisant des machines-outils à commande numérique.
- Dépôt de matière par impression 3D

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le titulaire du diplôme sera amené à concevoir et dessiner les produits à fabriquer en utilisant des logiciels de DAO (Dessin Assisté par Ordinateur).

Il élabore les programmes servant à piloter les machines à commande numérique à l'aide d'un logiciel de FAO (Fabrication Assistée par Ordinateur).

Le technicien d'usinage prendra en charge des tâches de préparation, de réglage, de mise en oeuvre des moyens de production (tours ou fraiseuses à commande numérique 2, 3, 4 ou 5 axes), de contrôle et de suivi de qualité.

POURSUITES D'ÉTUDES

Le bac pro TRPM permet des poursuites d'études dans des domaines très divers (usinage, maintenance des systèmes, conception de produits industriels, plasturgie, fabrication de moules...)

Exemples de formations accessibles après un bac pro TU :

- BTS Industrialisation des produits mécaniques (IPM),
- BTS maintenance des systèmes (MS) option systèmes de production,
- BTS conception de produits industriels (CPI),
- BTS Étude et réalisation d'outillages de mise en forme des matériaux (ERO),
- BTS technico-commercial

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Opérateurs régleurs d'usinage sur machines à commandes numériques
- Opérateur en métrologie
- Technicien dessinateur-projeteur
- Technicien en bureau des méthodes



Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés »

(Après la seconde professionnelle famille des métiers des transitions numériques et énergétiques)

Ce baccalauréat aborde toutes les compétences professionnelles liées au métier de l'électricien depuis le point de production de l'énergie jusqu'aux utilisations. Ce technicien est capable d'intervenir sur tout type d'installations électriques (domestiques, tertiaires et Industrielles).

Le titulaire du bac pro MELEC assure la conception, la réalisation, la mise en service et la maintenance des installations et équipements électriques. Il intervient aussi sur les réseaux de communications (Réseaux Ethernet, fibre optique et VDI). Il configure les équipements communicants (ordinateur, tablette, smartphone) qui permettent de commander à distance les installations domotiques. Il acquiert les compétences pour mettre en oeuvre les automatismes industriels.



POURSUITES D'ÉTUDES :

Le bac pro MELEC ouvre de larges possibilités de poursuites d'études dans des domaines très divers : maintenance industrielle, automatisation, énergie, domotique, thermique.

EXEMPLES DE FORMATIONS ACCESSIBLES APRÈS UN BAC PRO MELEC

- Brevet de Technicien Supérieur (BTS) : assistant technique d'ingénieur, électrotechnique, conception et réalisation de systèmes automatiques, maintenance des systèmes, technico-commercial, fluides énergie domotique)
- Mentions complémentaires : technicien en réseaux électriques, technicien ascensoriste, technicien en énergies renouvelables.



EXEMPLES DE MÉTIERS

Le titulaire du Bac Pro MELEC peut travailler dans des entreprises de toutes tailles et de différents secteurs d'activités :

- Production, transport et distribution de l'énergie.
- Électricité du bâtiment.
- Énergie renouvelable.
- Installation domotique.
- Automatismes industriels
- Maintenance des systèmes électriques.
- Installation de réseaux informatiques.
- Vente.



3^{ÈME} PM / DISPOSITIF ULIS

La 3^{ème} Prépa Métiers, une autre voie pour réussir

Cette classe vise à remotiver les élèves en échec scolaire. Elle propose une démarche basée sur l'implication du jeune autour d'un projet personnel de formation : connaître les filières, connaître les métiers et faire des choix en fonction de ses goûts, de son potentiel, de ses compétences.

Les cours se font en effectifs réduits (Maximum 15 élèves par classe) et 4 heures de Découverte Professionnelle par semaine sont proposées.

3 semaines minimum de stage en entreprises sont également au programme de l'année, ainsi que des sorties pédagogiques et culturelles. Enfin, la production de jus de pomme, de l'équitation, une initiation au graff et un séjour au ski complètent cette année riche en découvertes.



Le dispositif ULIS

Ouvert en septembre 2016 sur le site de Saint-Ivy, le Dispositif ULIS lycée professionnel (Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire) accueille des jeunes présentant des besoins spécifiques et qui nécessitent un suivi personnalisé dans leurs apprentissages scolaires et préprofessionnels.

Les jeunes sont inscrits dans une classe de référence de l'établissement et intègrent le dispositif en fonction des besoins repérés. Afin de déterminer leur voie professionnelle, les jeunes bénéficient de 10 à 11 semaines de stages sur l'année. Les périodes de stages sont définies en fonction de l'avancée du projet professionnel de chaque jeune. Les périodes de stages peuvent être étendues en fonction du projet professionnel de chaque jeune.

Les jeunes intègrent le dispositif pour 1, 2 voire 3 années et en grande majorité, en sortant du Dispositif ULIS Professionnel, ils se dirigent vers des formations diplômantes de type CAP.

Chaque année un projet de voyage est construit par les jeunes qui sont acteurs de sa réalisation tout au long de l'année. (Londres en 2017, Corse en 2018, Naples en 2019, Irlande 2022, Bruxelles et Bruges pour 2023)

Le BTS Tourisme : Des métiers variés dans un secteur dynamique

Ce BTS s'adresse à des étudiants qui souhaitent travailler dans le secteur du tourisme au sens large. Le secteur du tourisme représente aujourd'hui plus d'un million d'emplois directs.

Les métiers auxquels mène le BTS TOURISME :

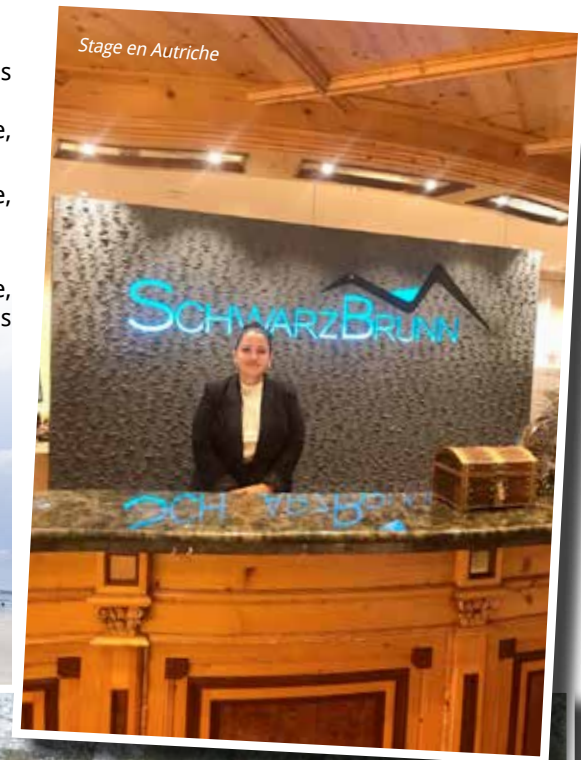
- Les métiers du conseil, de la conception et de la vente de voyages/séjours : agences de voyage, voyageurs...
- Les métiers d'accueil et d'accompagnement de clientèles : offices de tourisme, villages de vacances, hôtels à vocation touristique...
- Les métiers de la communication touristique : animateurs numérique territoire, community manager...

Profil d'étudiant : une grande curiosité, autonome, capable de travailler en équipe, bonne maîtrise des langues étrangères, sens relationnel et commercial, aptitudes aux outils informatiques.



Journée d'intégration BTS Tourisme - Erdevén

Voyage pédagogique Rome 2023



Stage en Autriche



Sortie au parc de Branféré Tour



Action tourisme et handicap

BTS NDRC, un secteur qui recrute

Le BTS NDRC forme les futurs commerciaux des entreprises. Il s'inscrit dans un nouveau contexte de mutation des métiers commerciaux dans lequel les managers doivent savoir gérer la relation client dans sa globalité, de la prospection jusqu'à la fidélisation et ce dans diverses activités.

QUELQUES EXEMPLES DE MÉTIERS

Banque, assurance, publicité, automobile, agro-alimentaire, agrofourniture, paramédical, agence d'intérim.

PROFIL RECHERCHÉ

Personnalité affirmée et dynamique, capacité à communiquer et à négocier, goût du challenge et de la performance, capacité à travailler en équipe.



Micro enseignement



L'espace détente



Intervention des chefs d'entreprises





La Pastorale

Des propositions pour tous et pour chacun

Découvrir la Foi :

Ceux qui le souhaitent peuvent rencontrer le prêtre accompagnateur du lycée, simplement pour échanger ou pour envisager le baptême, la confirmation,...

Réfléchir ensemble :

À chaque niveau et à destination de tous, un thème de réflexion est privilégié pour réfléchir sur les valeurs humaines et celles de l'Évangile, pour ceux qui veulent aller plus loin, le prêtre accompagnateur est également disponible pour des temps de rencontre de type « aumônerie », sur les deux sites et le soir à l'internat.

Vivre des valeurs :

Chaque élève durant l'année scolaire est sollicité pour participer ou aider à l'organisation d'un projet solidaire en lien avec la pastorale. Selon le principe « Ici et Ailleurs », nous venons en aide aux plus démunis par l'intermédiaire d'associations reconnues (Secours catholique, Œuvre d'Orient, ...).

Célébrer et prier :

Les grands temps forts de l'année liturgique (Noël et Pâques) sont marqués par des célébrations animées par les jeunes du lycée. Une messe est également célébrée à chaque trimestre pour les volontaires. Nous proposons aussi des marches et des pèlerinages organisés en lien avec la Pastorale des Jeunes du Pays de Pontivy ou celle du diocèse de Vannes.

De nombreux projets se concrétisent tout au long de l'année, en particulier les prochaines JMJ (journées mondiales de la jeunesse) prévues à Lisbonne du 25 juillet au 6 août 2023. Cet événement, qui a lieu tous les 3 ans dans une grande métropole, permet à chaque jeune, qu'il soit croyant ou non, d'aller à la rencontre d'autres jeunes du monde entier. Ces journées sont la plupart du temps précédées par « des journées en diocèse » pour se préparer. Le pape François invite les jeunes à oser s'engager, Une trentaine de lycéens du doyenné de Pontivy partiront l'été prochain rejoindre entre 2 et 3 millions de jeunes du monde entier à Lisbonne.



Pastorale des Jeunes du Morbihan :
<https://polejeunes56.fr/>



MEMO Vannes Lorient Pontivy :
<http://www.missionetudiante.fr/>



L'infirmierie

Un lieu de soins,
de prévention,
de protection et
d'écoute

Héléne GUILLO, est la conseillère de santé du lycée Jeanne d'Arc – Saint Ivy. Elle assure une mission d'expertise auprès des enseignants et du chef d'établissement, contribuant ainsi au bien-être et à la réussite scolaire des élèves. Au-delà du traitement des actes infirmiers, de la pose et de l'évaluation de diagnostic relevant de sa compétence, elle accueille tout élève qui la sollicite pour quelque motif que ce soit y compris d'ordre relationnel ou psychologique, dès lors qu'il y a une incidence sur sa santé ou sa scolarité. Dans cet objectif, les missions dont elle a la charge sont nombreuses.

- Écoute et accompagne les élèves,
- Organise les urgences et les soins et assure un suivi infirmier,
- Accompagne la mise en place d'un soutien psychologique, favorisant un lien privilégié avec les familles.
- Favorise la scolarisation des adolescents atteints de troubles chroniques de la santé,...

Dans le cadre du projet d'établissement, Héléne GUILLO souhaite développer en associant les membres de la communauté éducative, des actions de prévention sur le secourisme, l'hygiène de vie, la sexualité, les addictions, la nutrition...

L'infirmière est soumise au secret professionnel.



Téléthon

La seconde édition des 12 heures de tennis de table a eu lieu fin novembre 2022 au sein du lycée Saint Ivy. Outre les nombreuses actions menées tout au long du mois pour récolter des fonds pour l'AFM Téléthon, la journée fut marquée par la présence du président de l'AFM Morbihan. Cette journée a été dans son ensemble organisée et animée par les classes de Terminale Baccalauréat Métiers de l'Accueil.





BTS
Négociation
et Digitalisation
de la Relation
Client

BTS
Tourisme

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

JEANNE D'ARC
LYCÉE JASI

BAC
Général

BAC
STI2D

BAC
STMG

BAC
Professionnel
Technicien
en Réalisation
de Produits
mécaniques

BAC
Professionnel
Métiers de
l'Électricité et de
ses Environne-
ments connectés

BAC
Professionnel
Métiers de
l'Accueil

BAC
Professionnel
Animation
et Gestion
de l'Espace
commercial

BAC
Professionnel
Prospect
Client
et Valor
de l'Esp
comme

1^{re}
Générale

1^{re}
Sciences et
Technologies de
l'Industrie et du
Développement
Durable
(STI2D)

1^{re}
Sciences et
Technologies du
Management et
de la Gestion
(STMG)

1^{re}
professionnelle
Technicien
en Réalisation
de Produits
mécaniques

1^{re}
professionnelle
Métiers de
l'Électricité et de
ses Environne-
ments connectés

1^{re}
Professionnelle
Métiers de
l'Accueil

1^{re}
Professionnelle
Animation
et Gestion de
l'Espace
commercial

1^{re}
Profession
Prospect
Client
et Valor
de l'Esp
comme

2nde Générale et Technologique

2nde
professionnelle
Métiers de la
Réalisation
d'Ensembles
mécaniques et
industriels

2nde
professionnelle
Métiers des
Transitions
numériques et
énergétiques

2nde Professionnelle
Métiers de la Relation Client

Général et Technologique

Industriel

Tertiaire

3^e de collège

Mention
complémentaire
Barman

Mention
complémentaire
**Art
de la cuisine
allégée**

Mention
complémentaire
**Accueil
Réception**



ionnel
ction
tèle
isation
ffre
erciale

BAC
Professionnel
Cuisine

BAC
Professionnel
Commercialisation
et Services en
Restaurant

ionnelle
ction
tèle
isation
ffre
erciale

CAP
Production
et Service en
Restaurations

CAP
Commercialisa-
tion et Services
en Hôtel-Café-
Restaurant

CAP
Cuisine

1^{re}
Professionnelle
Cuisine

1^{re}
Professionnelle
Commercialisation
et Services en
Restaurant

ionnelle
ction
tèle
isation
ffre
erciale

1^{re} CAP
Production
et Service en
Restaurations

1^{re} CAP
Commercialisa-
tion et Services
en Hôtel-Café-
Restaurant

1^{re} CAP
Cuisine

2^{de} Professionnelle
Métiers de la Restauration

Service
d'Inclusion
Scolaire
Thérapeutique
et
Professionnel
(SISTEP)

Unité Localisée
d'Inclusion
Scolaire
(ULIS)

Hôtellerie-Restauration

Professionnel

3^e Prépa-Métiers

Enseignement adapté

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Un suivi individualisé en Seconde

Deux professeurs principaux par classe de Seconde qui permettent à chaque élève de disposer d'un professeur-tuteur qui le suit tout au long de son année scolaire ; séances individuelles ou en groupe, pour faciliter l'intégration au lycée, obtenir des conseils méthodologiques, travailler le projet d'orientation. L'élève reçoit un livret pour faciliter ce suivi personnalisé, en procédant à des bilans réguliers, en formulant des demandes d'aide, en présentant les différentes étapes de son projet d'orientation.

8 professeurs « aides à l'orientation » sont à la disposition des élèves qui ont besoin d'une aide plus personnalisée pour travailler leur projet d'orientation.



QUALYCÉE

Un accompagnement personnalisé en Seconde organisé autour de deux axes :

• Soutien et acquisition des méthodes

1/2 heure par semaine en groupes réduits en Mathématiques avec les enseignants de leur classe : pour dépasser ses difficultés, mieux se préparer à la classe de Première, atteindre ses objectifs...

• Construire son projet d'orientation

1 heure hebdomadaire pour découvrir les Spécialités de Première et de Terminale et faire des choix adaptés et raisonnés en fonction de ses goûts, de son projet d'orientation et des attentes de l'enseignement supérieur.

Une orientation sur mesure en Première et Terminale

• Des professeurs principaux très investis dans le processus d'orientation (rencontres individuelles, conseils et accompagnement)

• 8 professeurs ressources à la disposition des élèves pour des rendez-vous individuels axés sur l'orientation (entretiens approfondis, aide à la construction du projet, recherche d'informations, préparation aux entretiens ou aux concours,) – 6 créneaux disponibles par semaine.

• De multiples actions ciblées sur l'orientation et mises en place par une équipe d'enseignants : organisation en interne d'un forum orientation en décembre (intervention de plus de 40 écoles du supérieur auprès des élèves), déplacements sur différents salons consacrés au post-bac, des visites d'établissements (universités, école d'ingénieur, CPGE), des conférences sur bien choisir son orientation,

• Un large choix de formations :
Voie générale : 8 spécialités au choix (Histoire-Géographie, géopolitique et sciences politiques / Humanités, littérature et philosophie / Langue, littérature et civilisation étrangère (anglais) / Mathématiques / Physique-chimie / Sciences économiques et sociales / Sciences de l'ingénieur / Sciences de la vie et de la terre)

Voie technologique : 2 séries au choix (STI2D - Sciences et technologies de l'industrie et du développement durable / STMG - Sciences et technologies du management et de la gestion)



Et bien d'autres initiatives à l'origine des performances des élèves de l'établissement



ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE

STI2D : Une bonne formation scientifique

Vous voulez imaginer, créer, concevoir et réaliser les produits de demain ?

La série STI2D s'inscrit pleinement dans cette démarche. Elle permet de doter chaque étudiant d'une culture de l'ingénierie.



Cette formation permet de développer des compétences dans les domaines du design, de l'énergétique, de l'électronique, du numérique, de l'architecture, dans l'esprit du développement durable.

Cette série vous permettra d'accéder à la diversité des formations scientifiques de l'enseignement supérieur : classes préparatoires aux grandes écoles, universités, écoles d'ingénieur, toutes les spécialités proposées en institut universitaire de technologie (BUT) et en section de technicien supérieur (BTS).

Pour quel emploi ?

Dès aujourd'hui des femmes et des hommes inventent les métiers qui feront le monde de demain.

Quelques pistes :

- Les métiers dans le secteur des énergies (électrotechnicien, Ingénieur en énergies renouvelables, chef de projet d'efficacité énergétique, ingénieur en méthanisation, ingénieur recherche et développement, géothermicien, ingénieur smartgrid)
- Les métiers dans le secteur de l'informatique (ingénieur informaticien, webdesigner, architecte réseau, développeur logiciel, administrateur système)
- Les métiers de l'environnement (technicien en valorisation des déchets, éco-concepteur, ingénieur traitement des eaux)
- Les métiers pour les économies d'énergies (métrologue énergie, chef de projet d'efficacité énergétique, Ingénieur Smartgrid)
- Les métiers de l'architecture et de construction (chef de projet BTP, conducteur de travaux, dessinateur du BTP, technicien thermicien, dessinateur-projeteur)





ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE

Série STMG (Sciences et Technologies du Management et de la Gestion) : Une filière avec des matières spécifiques qui permettent un nouveau départ

La STMG s'intéresse à l'organisation et au fonctionnement des entreprises. Elle s'adresse aux élèves intéressés par les différents aspects de la gestion des organisations (planification, optimisation, prévision, décision...) dans ses grands domaines d'application : ressources humaines, finance et contrôle de gestion, marketing et systèmes d'information.

Elle nécessite une bonne culture générale, une maîtrise de l'expression écrite et orale en français et langues étrangères. Un intérêt pour les nouvelles technologies est également un atout. Les compétences attendues des élèves :

- Faire preuve d'initiative,
- S'exprimer correctement par écrit et aussi à l'oral,
- Savoir analyser et synthétiser,
- Être à l'aise avec les chiffres et les calculs mathématiques de base.

C'est une filière proposant un équilibre entre enseignement général et technologique, ouverte sur l'avenir, accessible, mais exigeante et qui permet la poursuite d'études dans l'enseignement supérieur.

Les études accessibles avec ce BAC sont notamment: DUT ou BTS dans le domaine des services, suivi d'une licence professionnelle, classes Préparatoires aux Écoles de Management, classes préparatoires à l'expertise comptable ou encore écoles spécialisées.



Visite des Chantiers de l'Atlantique à Saint-Nazaire





INTERNAT

Tout pour le bien-être et la réussite des élèves.

Avec sa capacité maximum de 256 élèves, l'internat de Jeanne d'Arc Saint-Ivy est l'un des plus grands de la région de Pontivy.

Situés sur le site de Saint-Ivy, les deux bâtiments (celui pour les filles et celui pour les garçons) proposent chambres individuelles chez les filles et chambres individuelles et doubles chez les garçons.

Tout est mis à disposition pour la réussite des élèves, que ce soit au niveau de l'infrastructure (salles d'études collectives, salles informatiques avec accès à internet, CDI) ou au niveau de l'accompagnement personnalisé.

En effet, depuis quelques années, Magalie LAURENT, personnel d'éducation, propose un soutien pour les élèves qui le désirent. De la simple aide pour organiser les cours au soutien traditionnel dans des matières précises, en passant par l'optimisation des prises de notes ; Magalie coordonne les efforts de tous (professeurs, parents et élèves) pour veiller à la réussite des internes.

Pour ce qui est du bien-être, là encore l'équipe pédagogique est à l'écoute des demandes des jeunes. Entre le foyer ouvert un soir par semaine (avec billard, baby-foot, Playstation 4, jeux de société), les séances de foot en salle, de tennis de table, de badminton, de danse moderne, l'atelier musique et les sorties ciné, il y en a pour tous les goûts. De plus, les internes sont libres de proposer les activités qu'ils souhaitent voir à l'internat et des salles leur sont allouées pour les activités ponctuelles (pour les séances de loup-garou par exemple).

Puis l'internat est une seconde famille, qui voit ses liens se souder lors des deux grands événements de l'année : à savoir le spectacle de Noël et celui de fin d'année où certains talents peuvent se révéler devant les yeux bienveillants de leurs camarades spectateurs.





ASSOCIATION SPORTIVE

L'Association Sportive (AS)

s'adresse à tous

Que vous soyez un sportif accompli, ou simplement que vous ayez envie d'une pratique physique de loisirs, l'Association Sportive (AS) s'adresse à tous les élèves. L'AS permet aux élèves de pratiquer un sport en loisir ou compétition dans le cadre de l'UGSEL ou de l'UNSS.



Si tu veux faire briller les couleurs du lycée, le mercredi après midi

Inscris-toi au Futsal, Handball, Basket-ball ou Volley

Rejoins les équipes de Badminton

Découvre la pleine-nature : viens au Défi-Nature, au Run and Bike, à l'Aquathlon.

Prends des responsabilités : l'AS te permet de devenir jeune officiel ainsi que d'organiser des tournois internes au lycée.

Entretiens-toi physiquement : l'activité Musculation est proposée le mercredi de 13h30 à 15h sur le site de saint-Ivy.

Essaye le cross, la Natation, l'Athlétisme, les activités ponctuelles d'initiation comme la Boxe ou l'Escalade.





Une délégation de JASI au Québec

Du 22 au 28 octobre 2022, trois représentants du Lycée Jeanne d'Arc – Saint Ivy se sont rendus à Saint-Félicien au nord-est de Montréal pour visiter le CEGEP installé dans cette commune québécoise.

Les Collèges d'Enseignement Général et Professionnel (CEGEP) regroupent les premières formations de l'enseignement supérieur au Canada, en amont de l'université. Au menu : visite des locaux, rencontre des membres de la direction et du service de développement international, d'enseignants et d'étudiants dont de nombreux jeunes Français. Au CEGEP de Saint-Félicien, près de 30 % des étudiants sont étrangers et une bonne partie viennent de France.

Parmi eux, nous avons retrouvé Flora, ancienne étudiante du BTS Tourisme de JASI qui se forme actuellement au tourisme d'aventure. Une convention de partenariat a été signée pour développer les liens entre nos deux établissements.

Mobilité adultes Move Up 56 en Islande

Lors d'une semaine de mobilité, Fabrice Fonte (CPE), Emmanuel Rivière (responsable informatique), Denis Robic (intendant) et Jean-Yves Morel (enseignant) ont pu se rendre en Islande dans des établissements scolaires.

Cela leur a permis de réaliser une découverte interculturelle de ce pays à la frontière de l'Union Européenne, d'améliorer leur niveau d'anglais lors de 19 entretiens en anglais très enrichissants et de découvrir les méthodes de travail des enseignants et personnels à l'université, en lycée et au collège.



Saint Ivy : section européenne et financement ERASMUS

Une Première pour les lycées professionnels privés du Morbihan : l'obtention d'un financement "Erasmus +" pour des élèves de filières professionnelles "Section Européenne", afin de leur permettre d'effectuer un stage de formation en entreprise dans un pays de l'Union Européenne.

Ce financement renouvelable sur deux années a été obtenu jusqu'en 2027 grâce au consortium de trois lycées : Le lycée de Lamennais (Ploërmel), Le Lycée Notre Dame (Redon) et Le Lycée Jeanne d'Arc - Saint Ivy (Pontivy).

Pour le lycée Saint Ivy, ce sont dix élèves de Terminale BAC PRO Hôtellerie Restauration qui sont concernés par ce premier dispositif de financement et ainsi effectuer une période de formation de six semaines au LUXEMBOURG.

Le Bac Américain à Jeanne d'Arc

Le lycée Jeanne d'Arc, partenaire d'Academica International Studies, offre la possibilité aux élèves français d'obtenir un diplôme d'études secondaires américain en 3 ans tout en passant simultanément leur baccalauréat. Depuis la rentrée 2018, le lycée propose en effet aux élèves qui le souhaitent de préparer et de passer le diplôme du Bac Américain, le « High School Diploma »

Le programme est basé sur l'apprentissage à distance. Les travaux à rendre et les cours en vidéo-conférence avec le professeur américain ont lieu en dehors des heures de cours.



Quels points travaille-t-on ?

- Linguistique : Tous les devoirs et les correspondances avec les professeurs se font en anglais permettant l'acquisition d'un niveau bilingue avancé. (C1 niveau visé)
- Technologique : Maîtrise de l'utilisation des technologies de l'éducation digitale.
- Personnel : L'élève acquiert responsabilité et maturité dans son travail, haut niveau d'autonomie, gestion du temps, capacité d'adaptation à un environnement multiculturel.

Comment étudie l'élève?

Après un test d'admission à l'entrée en seconde, l'élève étudie les matières sélectionnées à son rythme, chez lui sur son ordinateur.

Quel niveau d'effort est-il demandé ?

3 à 5 heures par semaine, en fonction des capacités de l'élève et du nombre de matières. L'obtention du Double Diplôme est un atout indéniable pour intégrer certaines écoles post-bac, élargir ses opportunités professionnelles voire intégrer une université américaine !

Renseignements auprès des directeurs adjoints et professeurs d'anglais. Des informations complémentaires sont disponibles sur le site internet, rubrique « International ».



La langue des signes française (LSF) : plus qu'une option



La surdité est un handicap invisible, méconnu du grand public. Cette situation de handicap est extrêmement invalidante. Parce qu'elle limite la communication, la surdité bride les relations sociales et professionnelles.

280 000 personnes, sourdes ou non, pratiquent la LSF en France. C'est une langue à part entière et est un des piliers de l'identité de la culture sourde.

« Nous enseignons aux élèves les mots courants du quotidien et l'expression faciale. Sur les deux autres années, les cours se porteront plus sur les révisions et l'apprentissage de la syntaxe qui permettra de communiquer avec des sourds et malentendants » explique Mme Jeannes enseignante en LSF sur les deux sites.

A JASI, je passe le permis !

Le lycée JASI et l'auto-école Le Sergent (réseau CER) ont débuté depuis 2019 une collaboration pour favoriser l'obtention du permis de conduire pour les jeunes de l'établissement.

Cette action s'inscrit, pour le lycée, dans le prolongement des opérations en faveur de la sécurité routière. C'est également un service rendu aux familles et aux jeunes, notamment les internes qui n'ont pas toujours la possibilité de prendre des cours durant la semaine.

L'auto-école Le Sergent s'appuie sur son réseau (CER) pour permettre aux internes de prendre des cours dans l'établissement à Pontivy durant la semaine et dans d'autres centres de formation du réseau durant le week-end ou les vacances. Le public visé en priorité est celui de la "conduite accompagnée" à partir de 15 ans et les internes.



L'équipe du CER et JASI réunis pour faciliter l'obtention du permis

Le Brevet d'Initiation Aéronautique (BIA)

Depuis 20 ans, grâce au partenariat avec l'Aéroclub de Pontivy, une initiation au pilotage est proposée aux élèves. Grâce au Brevet d'Initiation Aéronautique (BIA), réaliser le rêve d'Icare est désormais accessible.

Le BIA est un diplôme de l'éducation nationale. Il apporte une connaissance en aéronautique correspondant au trois quart des connaissances requises pour le brevet de pilote privé. Les candidats suivront pour cela 50 heures de cours théoriques le samedi matin au lycée. Les jeunes prendront également les commandes, aux côtés d'un instructeur chevronné, à raison de deux fois une demi-heure.



Innovant : Un food truck installé dans l'enceinte de l'établissement

On vient aussi au lycée pour des moments de détente et de convivialité. C'est l'objectif annoncé du food truck.

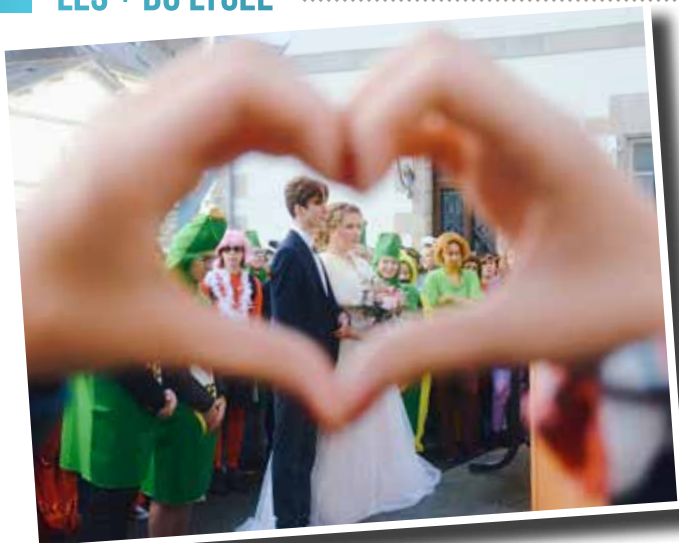
Le lycée Jeanne d'Arc a fait le buzz à la rentrée avec son food truck. M6 ne s'y est pas trompé et s'est même déplacé pour y faire un reportage ! Pourquoi cette installation dans l'enceinte de l'établissement toute l'année ?

Unique en France : le Jasi truck est donc devenu le troisième espace de restauration de l'établissement, après le self et la cafétéria. Il a été conçu en concertation avec les lycéens représentés dans la commission restauration. Pour le type de cuisine proposé, la commission a opté pour une pasta-box avec un passage toutes les deux semaines.

Le montant total de l'investissement, pour le préau, la terrasse, le food truck et l'agencement de l'ancien foyer, s'élève à 130 000 €.

Puisque, par nature, un food truck, ça se déplace, celui-ci pourra également être utilisé par les élèves du site de Saint-Ivy, pour différentes manifestations.





Une tradition unique fêtée au lycée : la Sainte Catherine

Comme tous les ans, depuis 1963, les élèves en classes de Terminales du lycée Jeanne d'Arc ont respecté la tradition en fêtant la Sainte Catherine. Deux couples de mariés ont accompagné le cortège coloré dans les rues de Pontivy !

350 lycéens de terminales se sont déguisés puis ont paradé dans la bonne humeur dans les rues de Pontivy. Un vrai couple s'est marié pour de faux en Mairie de Pontivy avec un vrai adjoint M. Jarnigon.

L'équipe organisatrice remercie chaleureusement tous les partenaires locaux : la Mairie de Pontivy (M. Jarnigon,, M. Belanger), les services de Police et de Gendarmerie, les services techniques pour l'installation d'un podium, « l'Agence Magalie Poulizac » organisatrice événementiel (<http://www.magalie-poulizac.net>) pour le soutien qu'elle a apporté aux mariés, la coiffure et le maquillage Laetitia Coer « Coiffure et pose d'ongles à domicile » à Kergrist, le fleuriste Mickaël Rault « Art & Végétal » pour le bouquet de la mariée et le noeud papillon du marié, et une nouvelle partenaire Gaëlle Moreac du « Pressing du Martray ».

Enfin le lycée voulait aussi remercier Gweltaz Rollando pour ses photos réalisées. Elles sont visibles sur son site : (www.gweltaz-photo.fr)

Le couple de mariés 2022 : Pierre Kaci en TG4 et Nessa Newton en TG3
Les images, vidéos sont toujours visibles sur nos supports numériques dont :

<https://www.facebook.com/lycee.jasi56>
Instagram : lycee.jasi



Article
Le Télégramme



Vidéo
Sainte Catherine



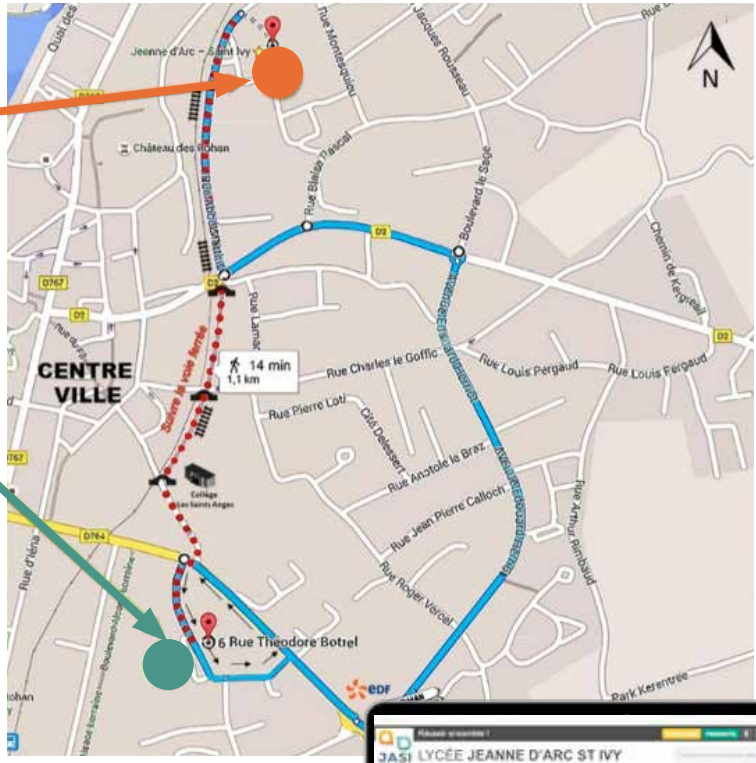


Site Saint-Ivy
29, rue Abbé Martin
56300 PONTIVY

Site Jeanne d'Arc
6, rue Théodore Botrel
56300 PONTIVY

11 km / 14 min
Suivre la voie ferrée

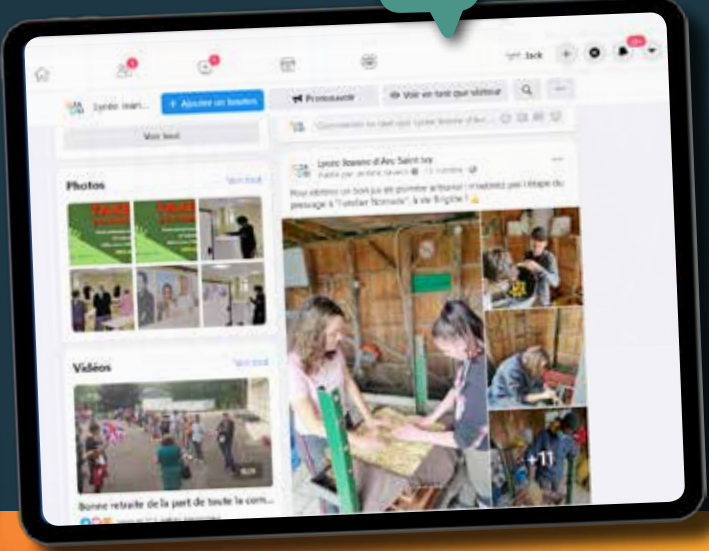
2.1 km / 4 min



Avec le lycée JASI, restez connectés !
Revivez les moments forts en photos et vidéos !

Les infos pratiques sur le site officiel lyceejasi.fr

[lycee.jasi](https://www.instagram.com/lycee.jasi)



[asjasi56](https://www.instagram.com/asjasi56)

