LYCÉE DES MÉTIERS

ALEXANDRE DUMAINE

MÂCON

Restaurant
Caveau

Maison
Mâconnaise
des Vins
depuis 1958

484, av. de Lattre de Tassigny
RN6 - 71000 MÂCON
Tél. 03 85 22 91 11

www.maison-des-vins.com

Ouvert tous les jours
à partir de 10h et jusqu'à 22h

Service en continu 7j/7
Service froid (mâchon)
de 10h à 11h30
et de 14h15 à 18h30
Magasin ouvert 7j/7
de 10h à 19h

Menu de 19.50 € à 28.50 €, menu enfant 9.50 €
et formule du midi en semaine à 13.50 € • Vin au verre
Accueil des groupes, déjeuner d'affaires, anniversaires,
cocktails, soirées privatives possible...
Terrasse, boutique-caveau, et vastes parkings...

Elle a fière allure cette belle et grande maison des vins,
fondée en 1958 par des professionnels de la vigne,
une des adresses incontournables sur Mâcon.

Avec ses marches et ses grandes colonnes, sa vue imprenable sur la Saône visible depuis la terrasse, elle domine fièrement l'entrée de la ville et invite à une halte gourmande. Gérée depuis 7 ans par Florence DUPONT et sous la responsabilité en cuisine des chefs Dominique LAROCHE et Hervé DESCOYERE, l'adresse fait bonne chère. Formule rapide le midi ou menus plus copieux, on retrouve immanquablement les grands classiques de la Bourgogne pour accompagner les meilleurs vins : œufs en Meurette, escargots de Bourgogne, jambon persillé, tête de veau, pavé charolais, quenelle de brochet... Côté vins, au verre ou en bouteille, les Mâconnais sont les grands vainqueurs avec les côtes chalonnaises. On aime la grande capacité d'accueil ainsi que la plage horaire, permettant de manger nombreux et à toute heure. On admirera dans la grande salle le très bel orgue de barbarie fabriqué en 1913 et vibrera à chaque service lors de la mise en marche... La boutique quant à elle accueille les visiteurs tous les jours et propose à la fois achat et dégustations de vins, produits gourmands et accessoires d'œnologie. Bref, UNE ADRESSE INCONTOURNABLE !!

Tom Flower's
Fleuriste créateur

71000 MÂCON
Carrefour de l'Europe
03 85 39 32 20
macon.chane@orange.fr
www.tomflowers.fr
Tom Flower's

Ouvert 7j/7
Du lundi au samedi
de 8h00 à 19h30
Dimanche
de 8h00 à 19h00

CASTEL
DE TRES GIRARD

HOTEL**** - RESTAURANT

7 rue de Tres Girard
21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 33 09 - Fax : 03 80 51 81 92
info@castel-tres-girard.com

www.castel-tres-girard.com

Le spécialiste
de la volaille

- AOP de Bresse
- Fermiers Label Rouge Bourgogne
- Découpes
- Élaborés *(farcis, panés...)*

GUILLOT COBREDA - La croix bouilloud 71290 CUISERY - Tél : 03 85 27 06 06

LE BOUDOIR DE
MAYA

73 RUE DOMBEY
71000 MACON
03 85 50 04 06
hello@leboudoirdemaya.com

SUIVEZ-NOUS
facebook.com/LeBoudoirDeMaya
instagram @leboudoirdemaya

HÔTELLERIE RESTAURATION
TERTIAIRE
INDUSTRIE

LYCÉE DES MÉTIERS

ALEXANDRE DUMAINE
MÂCON

95 espace Alexandre Dumaine
71018 MÂCON CEDEX

TÉLÉPHONE ■ **03 85 20 51 71**
MAIL ■ **071008b@ac-dijon.fr**
SITE ■ **www.lyc71-dumaine.ac-dijon.fr**

Région académique
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Imprimé sur papier
DÉVELOPPEMENT
DURABLE

Ekole.fr

Mâcon, ville d'histoire et de gastronomie, située Bourgogne du Sud bordée par la Saône et l'Ain, est contiguë aux vignobles qui font sa renommée.

D'année en année, le lycée met un point d'honneur à mériter le nom qu'il porte, celui d'un grand cuisinier, Alexandre Dumaine.

Mâcon est située sur un carrefour de communication à 35 kilomètres à l'ouest de Bourg-en-Bresse à 60 kilomètres au sud de Chalon-sur-Saône, à 65 kilomètres au nord de Lyon, et à 150 kilomètres à l'ouest de Genève. Les accès autoroutiers et ferroviaires (gare TGV) contribuent également à faciliter les déplacements. Ainsi, que ce soit en voiture, en avion, en train ou en bateau, le Mâconnais est une destination à laquelle il est facile d'accéder.

Le lycée Alexandre Dumaine est labelllisé Lycée des Métiers.
Il propose des formations professionnelles dans 3 filières :
• L'hôtellerie Restauration (du CAP au BAC PRO avec une mention complémentaire cuisinier.e dessert de restauration.
• Le tertiaire (BAC PRO Métiers de l'Accueil ; Métiers du Commerce et de la Vente ; Gestion Administration)
• L'industrie (CAP Métiers de la Blanchisserie Industrielle).

Le lycée accueille aussi une 3e prépa-métiers, une ULIS PRO (unité localisée pour l'inclusion scolaire, une UP2A (unité pédagogique pour élève allophone arrivant) et la MLDS (mission de lutte contre le décrochage scolaire). Il ambitionne ainsi de ne laisser personne sur le bord du chemin et de proposer à chacun un parcours qui valorise ses aptitudes et ses goûts.

Les 500 élèves que nous scolarisons peuvent donc trouver, grâce à ces formations porteuses de débouchés, leur propre voie : l'enseignement supérieur (en initial ou en alternance) ou intégrer le monde professionnel.

Les nombreux partenariats que le lycée Alexandre Dumaine a su développer permettent aux jeunes d'enrichir leur parcours scolaire.
Les professionnels, avec qui nous entretenons des relations privilégiées, sont soucieux de transmettre avant tout la passion de leur métier et leurs multiples compétences.
Ce sont des équipes enseignantes dynamiques qui s'occuperont avec volonté de vos enfants et les guideront vers la réussite et l'épanouissement.

Mais le lycée Alexandre Dumaine, c'est aussi une communauté éducative et pédagogique de 104 personnes motivées, engagées, proches des élèves, qui met en œuvre un véritable accompagnement personnalisé et impulsent une ouverture culturelle.

Les élèves peuvent faire le choix d'intégrer en seconde BAC PRO la section européenne en anglais.
Dans le cadre du programme ERASMUS ces jeunes partent en terminale effectuer un stage professionnel notamment en Espagne ou en Irlande.

Nos lycéens participent activement à de multiples événements culturels et s'inscrivent dans des projets solidaires.

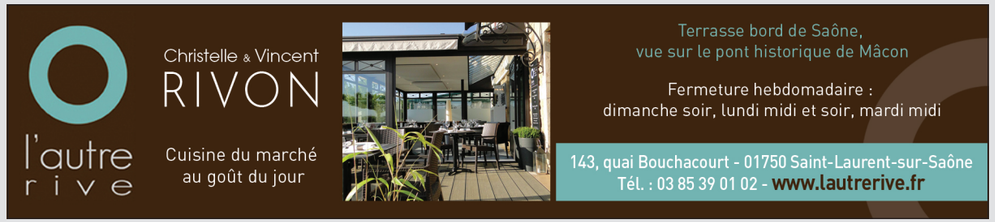
Les résultats aux examens sont globalement satisfaisants et les 62 enseignants mettent en place des pratiques pédagogiques au plus près des réalités du monde professionnel.

Enfin l'internat, que le lycée Dumaine propose aux familles, facilite la proximité avec les jeunes et leur réussite scolaire.

Chaque rentrée scolaire est un challenge passionnant pour l'épanouissement de nos élèves dans une voie professionnelle choisie.

LE MOT DE LA PROVISEURE

19
charollais immo



SOMMAIRE

03 Le mot de la proviseure
06 Mâcon

09 **LES FORMATIONS**

11 Filière Hôtellerie Restauration

12 • BAC PRO Cuisine
13 • BAC PRO Commercialisation et services en restauration
14 • CAP Cuisine
15 • CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
16 • CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
17 • MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier.e en dessert de restaurant

19 Filière Tertiaire

20 • BAC PRO Gestion Administration
21 • BAC PRO Métiers du Commerce
23 • BAC PRO Métiers de l'Accueil

25 Filière Industrielle

27 • CAP Métiers de la Blanchisserie industrielle

29 Vie de l'élève
30 Nos actions, nos temps forts

BOURGOGNE

MÂCON

SAÔNE-ET-LOIRE

Mâcon, au cœur de la Bourgogne du Sud, s'étend paisiblement le long de la Saône, confortablement installée entre les Monts du Beaujolais et les Coteaux Mâconnais, à une traversée de pont de la Bresse.

Le centre historique, plein de charme avec ses toits de tuiles romanes et ses façades colorées, lui donne un petit air de ville du Sud et abrite ses principaux monuments dont l'ancienne cathédrale Saint-Vincent. On prend plaisir à flâner dans ses ruelles pour découvrir les vestiges et trésors d'une histoire riche qui remonte à la fondation de l'antique Matisco au IIe siècle avant J-C.

Mais la plus méridionale des villes de Bourgogne, à quelques ceps des crus du Beaujolais et entourée de 5 600 ha de vignes en Mâconnais, tient aussi sa réputation de la qualité et la diversité de ses vins. Chardonnay et Gamay se partagent les terres offrant des vins blancs puissants, des rouges gourmands, fins et aromatiques ou plus riches et complexes mais aussi des effervescents aux bulles fines et délicates. Pour les déguster, il suffit de pousser la porte des nombreuses bonnes tables de la ville. Car on mange bien à Mâcon !

La gastronomie met à l'honneur des produits locaux comme le fromage de chèvre AOP Mâconnais ou les escargots de Bourgogne, des spécialités comme la célèbre Gaufrette, la quenelle ou encore l'andouillette mâconnaises mais aussi les fleurons des régions voisines : les AOP Volaille de Bresse et Bœuf de Charolles, les poissons de la Dombes, le Mouton Charollais… Une richesse de terroir que l'on retrouve le samedi sur les étals du marché de l'Esplanade Lamartine, là où trône la statue du célèbre écrivain et homme politique natif du pays.

Plus d'informations sur www.macon-tourism.com

Ibis Mâcon
Sud Crêches
& Bistro M

371 rue du Mâconnais
Parc des Bouchardes
71680 Crêches sur Saône
Tél. **03 85 36 51 60**
Mail : **h0670@accor.com**

AUBERGE Larochette
NICOLAS GUILLAUME

Le Bourg
71520 Bourgvilain
03 85 50 81 73

Céline et Nicolas Guillaume

aubergelarochette@gmail.com
www.aubergelarochette.com

Du mardi soir
au dimanche midi
fermé le jeudi soir en hiver
ouvert le dimanche soir
en juillet et août
12h-13h30 / 19h15-20h30

Cordonnerie
Duffour
Artisan cordonnier

- Couture sur cuir
- Toute cordonnerie
- Clés minute
  Key cuts
- Accessoires et
  produits d'entretien
- Plaques voitures
- Cartes de visite
- Tampons - Gravure

10 rue Rambuteau - Mâcon - Tél./Fax : 03 85 38 98 24

Le Phenix
10 Place de la Barre
71000 Mâcon
Tél. 03 85 38 04 46

LE RAISIN
HOTEL*** RESTAURANT
2 place Michel Poisat - 01190 PONT-DE-VAUX
Tél. 03 85 30 30 97 - contact@leraisin.com
www.leraisin.com

LES FORMATIONS

FILIÈRE

Hôtellerie Restauration

BAC PRO Cuisine

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

CAP Cuisine

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

CAP Production et service en restaurations

MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier.e en dessert de restaurant

Cuisine

3 ans

Après une seconde PRO MHR "Métiers de l'Hôtellerie Restauration"

OBJECTIF

Organiser et produire une prestation culinaire, communiquer et commercialiser en restauration, animer et gérer une équipe, gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration, mettre en œuvre une démarche qualité.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
22 semaines obligatoires de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **3 années du cursus**.
PFMP à l'étranger possible pour les élèves ayant suivi la section Euro.

VOS ATOUTS POUR LA FORMATION

- De la rigueur et la volonté de bien faire
- Une bonne résistance physique
- Des qualités artistiques

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Cuisinier.e en dessert de restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration
  Option A : Management d'unité de Restauration
  Option B : Management d'unité de Production
  Option C : Management d'unité d'Hébergement

3 ans

Commercialisation et services en restauration

Après une seconde PRO MHR "Métiers de l'Hôtellerie Restauration"

OBJECTIF

Communiquer et mettre en œuvre une démarche commerciale, organiser un service, animer et gérer une équipe, gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration, mettre en œuvre une démarche qualité.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
22 semaines obligatoires de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **3 années du cursus**.
PFMP à l'étranger possible pour les élèves ayant suivi la section Euro.

VOS ATOUTS POUR LA FORMATION

- De la rigueur et une volonté de bien faire
- Une bonne résistance physique
- Un bon relationnel

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Barman, Sommelier, ou Organisateur de Réception.
- BTS Management en hôtellerie restauration
  Option A : Management d'unité de Restauration
  Option B : Management d'unité de Production
  Option C : Management d'unité d'Hébergement

CAP

Cuisine

2 ans

OBJECTIF

Produire et réaliser des plats simples dans tous types de restauration, appliquer une démarche qualité, respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
Les **14 semaines obligatoires de PFMP** (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **2 années du cursus**, permettront à l'élève d'appliquer ses connaissances théoriques sur des cas concrets, par l'observation ou la pratique, et de se confronter au monde professionnel.

VOS ATOUTS POUR LA FORMATION

- De la rigueur et la volonté de bien faire
- Une résistance physique
- Des qualités artistiques

PERSPECTIVES D'EMPLOI ET POURSUITE D'ÉTUDES

- Cuisinier ou Commis dans tous les secteurs de la restauration
- Mention Complémentaire Cuisinier.e en dessert de restaurant
- Passerelle possible vers une première Bac Pro pour les meilleurs dossiers

2 ans

CAP

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

OBJECTIF

Accueillir et contribuer au bien-être de la clientèle, réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie et restaurant.
Commercialiser les produits de la restauration et respecter les règles de sécurité et d'hygiène.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
Les **14 semaines obligatoires de PFMP** (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **2 années du cursus**, permettront à l'élève d'appliquer ses connaissances théoriques sur des cas concrets en brasserie, en restaurant, en hôtel, par l'observation ou la pratique, et de se confronter au monde professionnel.

VOS ATOUTS POUR LA FORMATION

- De la rigueur et la volonté de bien faire
- Une bonne résistance physique
- Une polyvalence et un bon relationnel

PERSPECTIVES D'EMPLOI ET POURSUITE D'ÉTUDES

- Serveur ou serveuse dans tous les secteurs de la restauration et/ou valet de chambre
- Mention Complémentaire Barman, Sommelier ou Organisateur de Réception
- Passerelle possible vers une première Bac Pro pour les meilleurs dossiers

CAP

2 ans

Production et service en restaurations

(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

OBJECTIF

Réaliser et mettre en valeur des préparations simples, mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution et de vente.
Accueillir, conseiller et encaisser le client.
Commercialiser les produits de la restauration et respecter les règles de sécurité et d'hygiène.
Contribuer au confort des clients.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
Les **14 semaines obligatoires de PFMP** (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **2 années du cursus**, permettront à l'élève d'appliquer ses connaissances théoriques sur des cas concrets en restauration rapide, collective ou dans des cafétérias, par l'observation ou la pratique, et de se confronter au monde professionnel.

VOS ATOUTS POUR LA FORMATION

- De la rigueur et la volonté de bien faire
- Une bonne résistance physique
- Une polyvalence et un bon relationnel

PERSPECTIVES D'EMPLOI ET POURSUITE D'ÉTUDES

- Agent polyvalent de restauration ou employé de restauration rapide ou cafétéria
- CAP Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration en 1 an

1 an

MENTION COMPLÉ-MENTAIRE

Cuisinier.e en dessert de restaurant

OBJECTIF

Concevoir et réaliser des desserts à l'assiette. C'est une spécialisation très recherchée par la profession qui permet d'occuper au sein de la brigade le poste de pâtissier.e.
Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier.e en dessert de restaurant occupe un poste à responsabilités et exerce ses compétences dans le laboratoire de pâtisserie d'un hôtel ou d'un restaurant.

FORMATION

La formation est essentiellement basée sur la pratique professionnelle : entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production, conception et réalisation des entremets sucrés et des desserts, suivi des commandes, approvisionnement du poste de travail, contrôle de la qualité des productions, conception.
10 semaines de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) qui seront une véritable carte de visite pour la suite de votre parcours.

VOS ATOUTS POUR LA FORMATION

- Une bonne maîtrise des techniques de base en pâtisserie
- Maîtrise des techniques d'hygiène et de la démarche HACCP
- Des qualités artistiques et un goût pour la création

PERSPECTIVES D'EMPLOI

La mention Cuisinier.e en dessert de restaurant permet de se diriger vers les métiers de Chef de partie dans un restaurant gastronomique ou de Cuisinier.e-Pâtissier.e.

FILIÈRE
Tertiaire

BAC PRO Gestion Administration

BAC PRO Métiers du Commerce
Option A – Animation et gestion de l'espace commercial

BAC PRO Métiers de l'Accueil

3 ans

Gestion
Administration

Après une seconde PRO GATL "Gestion Administration - Transport - Logistique"

OBJECTIF

Former des "gestionnaires administratifs" chargés d'assurer des activités commerciales, de communication, de gestion du personnel et de suivi de projets, de plannings, d'organisation de réunions par le biais de méthodes de travail actives et participatives et l'utilisation de logiciels professionnels, texteur et tableur.
Développer, par le biais de mises en situation, l'autonomie et l'esprit d'initiative.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
22 semaines obligatoires de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **3 années du cursus**.
Possibilité d'effectuer la classe de Terminale par le biais de l'apprentissage.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Gestion de la PME
- BTS SAM "Support à l'Action Managériale"
- BTS CG "Comptabilité Gestion"

3 ans

Métiers du
Commerce

OPTION A
ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL

Après une seconde PRO MRC "Métiers de la Relation Client"

OBJECTIF

Former de futurs vendeurs - dans tout type d'unité commerciale - pour l'approvisionnement des rayons, l'animation des surfaces de vente, la vente, le conseil mais également la fidélisation des clients.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
22 semaines obligatoires de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **3 années du cursus**.
Section Européenne Anglais.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client

3 ans

Métiers de l'Accueil

Après une seconde PRO MRC "Métiers de la Relation Client"

OBJECTIF

Former de futurs chargés d'accueil capables de traiter des demandes en face à face ou par téléphone, de prendre en charge les réclamations et d'évaluer la satisfaction des interlocuteurs, mais aussi de vendre des services ou des produits liés à l'accueil et de participer à la fidélisation de la clientèle.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
22 semaines obligatoires de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **3 années du cursus**.
Section Européenne Anglais.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Gestion de la PME
- BTS SAM "Support à l'Action Managériale"
- BTS Tourisme
- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTS Négociation et digitalisation de la relation

FILIÈRE
Industrielle

CAP Métiers de la Blanchisserie industrielle

2 ans

Métiers de la Blanchisserie industrielle

OBJECTIF

Le Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP) Métiers de la Blanchisserie Industrielle vise à former des jeunes capables - à l'issue de la formation - d'occuper tout type de poste allant de la réception du linge, de son traitement et de sa livraison, en utilisant des techniques modernes.

FORMATION

Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
Les **14 semaines de PFMP** (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les **2 années de formation,** permettront à l'élève de mettre en œuvre les techniques, les procédés, les méthodes adaptées aux matières textiles et aux articles qui lui sont confiés dans des secteurs d'activité diversifiés (hôtels ; hôpitaux ; blanchisseries de détail ou de gros).

POURSUITE D'ÉTUDES

- En Baccalauréat Professionnel Métiers du pressing et de la blanchisserie
- En Brevet Professionnel

PERSPECTIVES D'EMPLOI

- Le milieu hospitalier
- L'hôtellerie
- Les blanchisseries de gros ou de détail

RdP
BISTRONOMIE
Resto du Palais
Nathalie et Laurent Bourret
11 rue de la Préfecture
71000 Mâcon
03 85 38 10 84
restodupalais@gmail.com

CHÂTEAU D'IGÉ
★★★★
Depuis 1235

252 rue du Château - 03 85 33 33 99
71960 IGÉ - BOURGOGNE DU SUD - FRANCE
www.chateaudige.com

Ekole
Agence de communication de l'enseignement
REJOIGNEZ L'AVENTURE
.01 DESIGN. .02 PRINT. .03 EVENT. .04 DIGITAL.
ekole.fr

Bourgogne PEINTURES
Distributeur de peinture, papier peint, déco pour professionnels et particuliers
646 rue Einstein - 71000 MÂCON
Tél. : 03 85 21 06 91 - Fax : 03 85 39 14 32
Mail : macon@theodore.fr

Soutien de la Boulangerie-Pâtisserie Bernollin pour aider la parution de cette brochure

VIE DE L'ÉLÈVE

Maison des Lycéens

Association loi 1901 sous la responsabilité directe des élèves en coopération avec des adultes.
C'est un outil essentiel du développement de l'action culturelle au sein de l'établissement, un espace de créativité et de divertissement mis au service des élèves par le biais de différents types d'activités à coût préférentiel.
La MDL donne l'occasion aux élèves de s'engager dans des projets, et faire l'apprentissage de leur autonomie et de prendre des responsabilités importantes.
C'est une association qui rassemble les élèves souhaitant s'engager dans des actions citoyennes, et prendre des responsabilités dans les domaines culturel, artistique, sportif et humanitaire.
Tous les élèves peuvent faire partie de l'association.
Montant de l'adhésion à l'année : 10 €.
Nos actions : des sorties culturelles (théâtre, cinéma, spectacles,) des sorties ludiques (lasergame, bowling) des activités sportives (futsal, piscine) des ateliers de rencontres et découvertes culturelles (café littéraire) des soirées détente (films en salle vidéo, bal, soirée barbecue, sortie au spa)

Association Sportive

Parallèlement à l'EPS, le lycée propose diverses activités dans le cadre de l'Association Sportive.
Sur les créneaux du soir (18h/19h) et le mercredi après midi (13h/15h), chaque élève peut ainsi venir pratiquer l'activité de son choix selon son type de motivation (se détendre, se défouler, pratiquer avec des amis, préparer une compétition...).
Activités proposées : futsal, basket, tennis de table, musculation, crossfit, boxe fançaise... La liste n'est pas limitée et les élèves peuvent également faire des propositions.

Internat

L'internat, service annexe d'hébergement proposé aux familles, a une capacité d'accueil de 143 élèves. Les élèves internes sont accueillis du lundi 7h30 au vendredi soir 18h00.

Chaque internat (fille et garçon) est divisé en deux étages. Un étage pour les élèves de seconde BAC PRO et 1ère année CAP et un étage pour les élèves de 1ère et Terminale BAC PRO et Terminale CAP.

Des études obligatoires permettent aux élèves de travailler dans des conditions favorables. Des activités et sorties sont proposées spécifiquement aux internes, comme l'Initiation à la Langue des Signes Français, du Yoga pour apprendre à gérer son stress, un atelier théâtre.

La vie à l'internat est à la fois très structurée, tout en restant chaleureuse et familiale.

CAPACITÉ D'ACCUEIL
143 ÉLÈVES

NOS ACTIONS, NOS TEMPS FORTS

1 PROJET FÉDÉRATEUR

C'est une des spécificités de notre lycée. L'ensemble de nos classes et élèves participent au cours de l'année à des projets en lien avec un thème défini. Lors d'une journée, l'ensemble du lycée est mobilisé pour montrer les projets et l'ensemble des élèves et personnels peuvent voir et profiter du travail des autres.

2 DON DU SANG

L'évènement Don du Sang est organisé par l'infirmière à destination des personnels de l'établissement et élèves majeurs.

3 REPAS SOLIDAIRE LA TABLÉE DES CHEFS

Le lycée participera à la semaine des écoles qui vise à produire et distribuer 300 barquettes aux plus démunis avec les Restos du Cœur.

4 PROJET EN LIEN AVEC LA SANTÉ

Notre Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté est force de nombreuses propositions et projets pour accompagner les élèves sur l'arrêt des addictions mais aussi sur la sécurité routière ou le bien-être à l'école et bien entendu le bien manger.

5 FORUM POST BAC

Forum organisé par l'ensemble des lycées Mâconnais pour la poursuite d'étude post bac de nos élèves. Une centaine d'écoles se déplacent afin de montrer la diversité des formations disponibles à nos futurs bacheliers.

6 OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

- Stages de 6 semaines à l'étranger en Irlande et Espagne pour la filière Hôtellerie Restauration.
- Mobilité des personnels en Norvège pour travailler sur le décrochage scolaire et le climat scolaire.
- Accueil des partenaires étrangers. Durant 4 jours nous accueillons nos partenaires étrangers biannuellement, soirée de gala, visite de notre région et entretien de recrutement pour les élèves candidats à la mobilité sont au rendez-vous.

7 SOIRÉE DES PARTENAIRES

Nos partenaires sont très importants pour le lycée tant pour l'échange de compétences que pour la formation de nos jeunes mais ils constituent également un vivier de recrutement pour nos élèves diplômés. Nous organisons chaque année un cocktail pour les remercier et continuer d'échanger avec eux.

8 FORUM ID MÉTIERS

C'est un forum à destination de nos élèves de la gestion administration, commerce ou accueil où des professionnels viennent présenter leur métier et leur attente en termes de recrutement.
L'occasion pour nos élèves de découvrir ou redécouvrir la variété des métiers du secteur tertiaire.

9 CONCOURS

Le lycée participe tous les ans aux concours suivants : Poésie dans ma ville, Concours Lamelloise, Concours Général des métiers, Meilleurs apprentis de France, Championnat de France du Dessert…

10 CÉRÉMONIE DE REMISE DE DIPLÔMES

Tous les ans en octobre, une cérémonie est organisée par le lycée pour remettre en main propre les diplômes des élèves ayant obtenu leur baccalauréat, BEP ou CAP en juin.

LYCÉE DES MÉTIERS

ALEXANDRE DUMAINE
MÂCON

NOTES

Le Lycée Alexandre Dumaine adresse ses vifs remerciements à mesdames et messieurs les Directeurs de Sociétés, Commerçants et Artisans qui, par leur participation, ont permis l'édition de cette brochure.

Ekole | Agence de communication de l'enseignement

Réalisation Conception Régie publicitaire

Ekole - 3, RUE DU DEVON - B.P. 4407 - 44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX
02 40 29 73 73 - contact@ekole.fr
Imprimé sur papier Développement Durable - Encres à solvants végétaux - PAPIER GARANTI PEFC

Plus d'informations sur ekole.fr

Crédit Photos Mâcon : Pixabay / Freepik
Texte Mâcon : Site de l'Office du tourisme de Mâcon

BOURGOGNE
CAVE DE LUGNY
Au coeur du Chardonnay
Depuis 1926

Nouvelle boutique & terrasse

Vins de Bourgogne Cave de Lugny
Crémant de Bourgogne Sainchargny
A6 sortie Tournus, entre Chalon-sur-Saône et Mâcon.

Plus d'infos sur www.cave-lugny.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Plat Fait Maison

L'Ambroisie
Restaurant

Restaurant et Traiteur
MÂCON PRISSÉ

Mariages, Baptêmes, Anniversaires, Cocktails
Au resto ou chez vous !
03 85 38 12 21
www.lambroisie.fr
Nous recrutons régulièrement des stagiaires et extras

PAMIES PRO
membre du réseau
SECUROM
VOS EXPERTS EPI

Découvrez SECUROM
sur www.securom.fr
YouTube

PRÉVENTION · SANTÉ · SÉCURITÉ · EPI · VÊTEMENTS PROFESSIONNELS