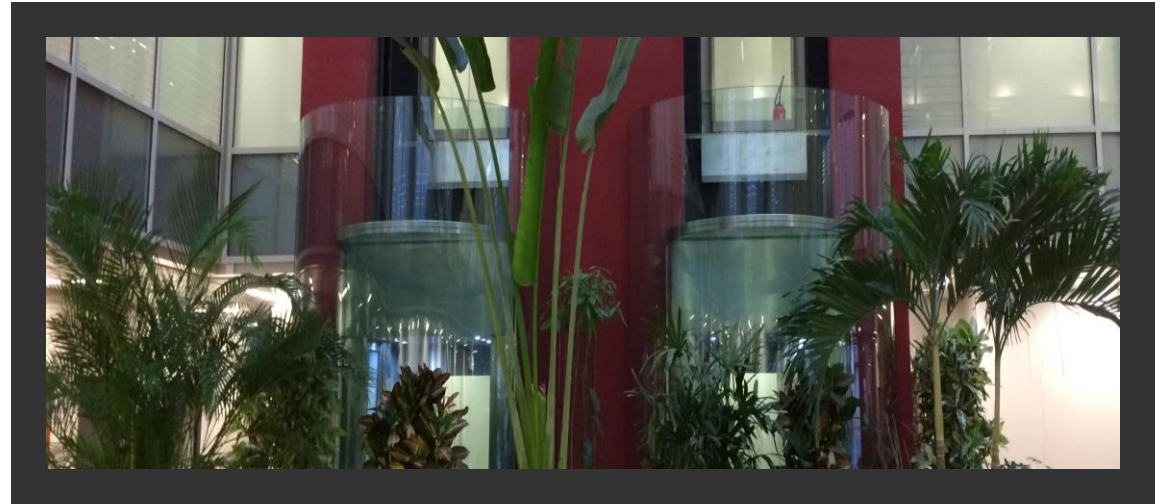


# Bienvenue au Lycée Rainier III !

Présentation de l'établissement  
et de ses formations.



# Bienvenue au LTHM !





# Bienvenue au LR3 !





# Bienvenue au LR3 !







# Sommaire

Le LR3 et ses voies

Suivre un cursus au LR3

Intégrer le LR3

Choisir sa voie au LR3

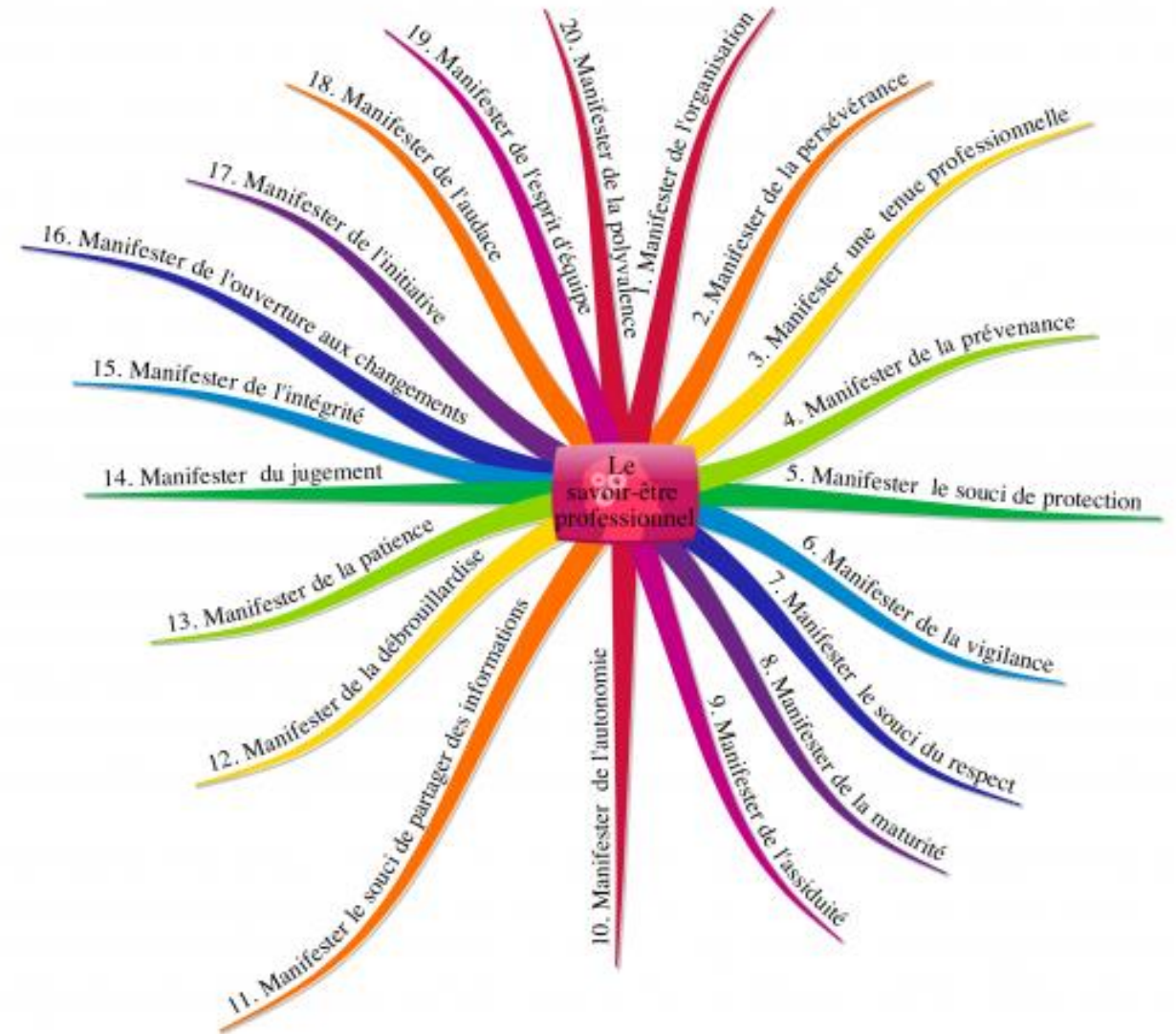
Après le LR3

# La voie professionnelle, une voie ambitieuse

Le lycée professionnel prépare les élèves aux métiers d'avenir et leur transmet des savoir-faire d'excellence. Environ la moitié de l'emploi du temps est consacrée aux matières professionnelles de chaque spécialité.

## De nouvelles manières d'apprendre

- Des enseignements généraux plus concrets en lien avec les métiers, où des professeurs d'enseignements généraux et professionnels animent ensemble les séances de travail.
- **Un chef-d'œuvre** à réaliser et à présenter à l'examen (BAC ou CAP), témoin des compétences acquises par les élèves au cours de leur cursus.

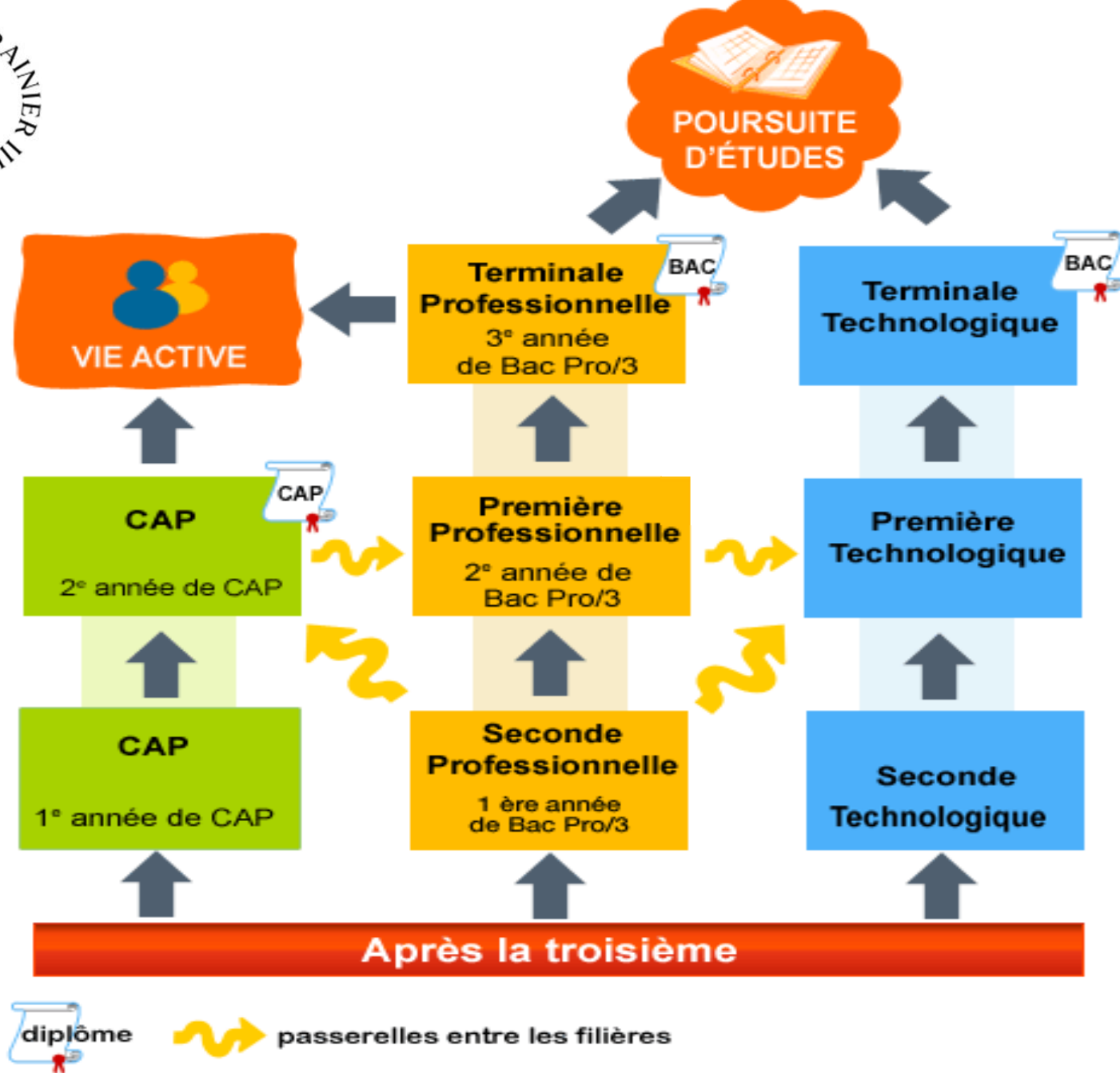








# L'orientation après la 3<sup>ème</sup> au LR3



# La voie professionnelle pour se former aux métiers de demain : le baccalauréat professionnel.

- 2<sup>de</sup> professionnelle vers un baccalauréat professionnel en 3 ans.
- 5 secondes professionnelles sont proposées au LR3 menant à 7 baccalauréats professionnels (secteurs **tertiaire/industriel/hôtelier**).
- **Objectifs :**
  - s'insérer professionnellement dans le secteur choisi ;  
OU
  - poursuivre les études supérieures dans le secteur ou un autre secteur éventuellement.





# La voie professionnelle : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)

- 1<sup>ère</sup> année de CAP vers un CAP en 2 ans modulables.
- 1 CAP proposé au LR3 (1 seul en secteur hôtelier).
- **Objectifs :**
  - s'insérer professionnellement dans le secteur choisi ;  
OU
  - poursuivre en 1<sup>ère</sup> baccalauréat professionnel du secteur professionnel suivi.



# La voie technologique : le bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration.

- 2<sup>de</sup> STHR vers un baccalauréat STHR en 3 ans.
- **Objectif :**
  - poursuivre les études supérieures dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ou dans un autre secteur éventuellement.





## POURSUITE D'ÉTUDES APRÈS BTS OU INSERTION PROFESSIONNELLE

BTS2 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION  
Management d'unité de restauration

BTS2 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION  
Management d'unité de production culinaire

BTS2 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION  
Management d'unité d'hébergement

### BTS 1 MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Mise À Niveau en Hôtellerie-restauration

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL ou BACCALAURÉATS TECHNOLOGIQUES HORS LTHM

## POURSUITE D'ÉTUDES APRÈS LE CAP, APRÈS LE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL OU INSERTION PROFESSIONNELLE

Baccalauréat professionnel Métiers du Commerce et de la Vente (MCV) option A Animation et gestion de l'espace commercial

Term. professionnelle MCV option A Animation et gestion de l'espace commercial

1<sup>ère</sup> professionnelle MCV option A Animation et gestion de l'espace commercial

2<sup>de</sup> professionnelle

Métiers de la Relation aux Clients (MRC)

Baccalauréat professionnel Métiers de l'Accueil (MA)

Term. professionnelle Métiers de l'Accueil

1<sup>ère</sup> professionnelle Métiers de l'Accueil

Baccalauréat professionnel Assistance à la Gestion des ORganisations et de leurs Activités (AGOrA)

Term. professionnelle AGOrA

1<sup>ère</sup> professionnelle AGOrA

2<sup>de</sup> professionnelle AGOrA

Baccalauréat professionnel Maintenance des Systèmes de Production Connectés (MSPC)

Term. professionnelle MSPC

1<sup>ère</sup> professionnelle MSPC

2<sup>de</sup> professionnelle MSPC

Baccalauréat professionnel Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)

Term. professionnelle MELEC

1<sup>ère</sup> professionnelle MELEC

2<sup>de</sup> professionnelle MELEC

CAP Production et Service en Restaurations (PSR)

2<sup>ème</sup> année CAP PSR

1<sup>ère</sup> année CAP PSR

Baccalauréat professionnel Cuisine

Term. professionnelle CUISINE

1<sup>ère</sup> professionnelle CUISINE

2<sup>de</sup> professionnelle

Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (MHR)

Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

Term. professionnelle CSR

1<sup>ère</sup> professionnelle CSR

Baccalauréat Technologique

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)

Term. Technologique STHR

1<sup>ère</sup> Technologique STHR

2<sup>de</sup> Technologique STHR

# Les filières et les sections du LR3

## Filière Hôtelière

- CAP Production et Service en Restaurations (PSR)
- Bac pro Cuisine
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR)
- Bac technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)
- BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

## Filière Génie Industriel

- Bac pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés (MSPC)
- Bac pro Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)

## Filière Tertiaire

- Bac pro Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités (AGOrA)
- Bac pro Métiers du Commerce et de la Vente (MCV)
- Bac pro Métiers de l'Accueil (MA)



# Grille horaire du Baccalauréat professionnel



Volume horaire de référence (a) correspondant à une durée de 84 semaines d'enseignement, 22 semaines de PFMP et 2 semaines d'examen

## ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Enseignement professionnel  
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)  
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b)  
Réalisation d'un chef d'œuvre  
Prévention-santé-environnement  
Économie-gestion ou économie-droit (selon la spécialité)

Seconde	Première	Terminale	Total sur 3 ans
330	266	260	856
30	28	13	71
30	14	13	57
-	56	52	108
30	28	26	84
30	28	26	84
<b>450 h</b>	<b>420 h</b>	<b>390 h</b>	<b>1 260 h</b>

## ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique  
Mathématiques  
Langue vivante A  
Langue vivante B  
Arts appliqués et culture artistique  
Éducation physique et sportive

105	84	78	267
45	56	39	140
60	56	52	168
45	42	39	126
30	28	26	84
75	70	65	210
<b>360 h</b>	<b>336 h</b>	<b>299 h</b>	<b>995 h</b>
<b>90 h</b>	<b>84 h</b>	<b>91 h</b>	<b>265 h</b>

Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d)

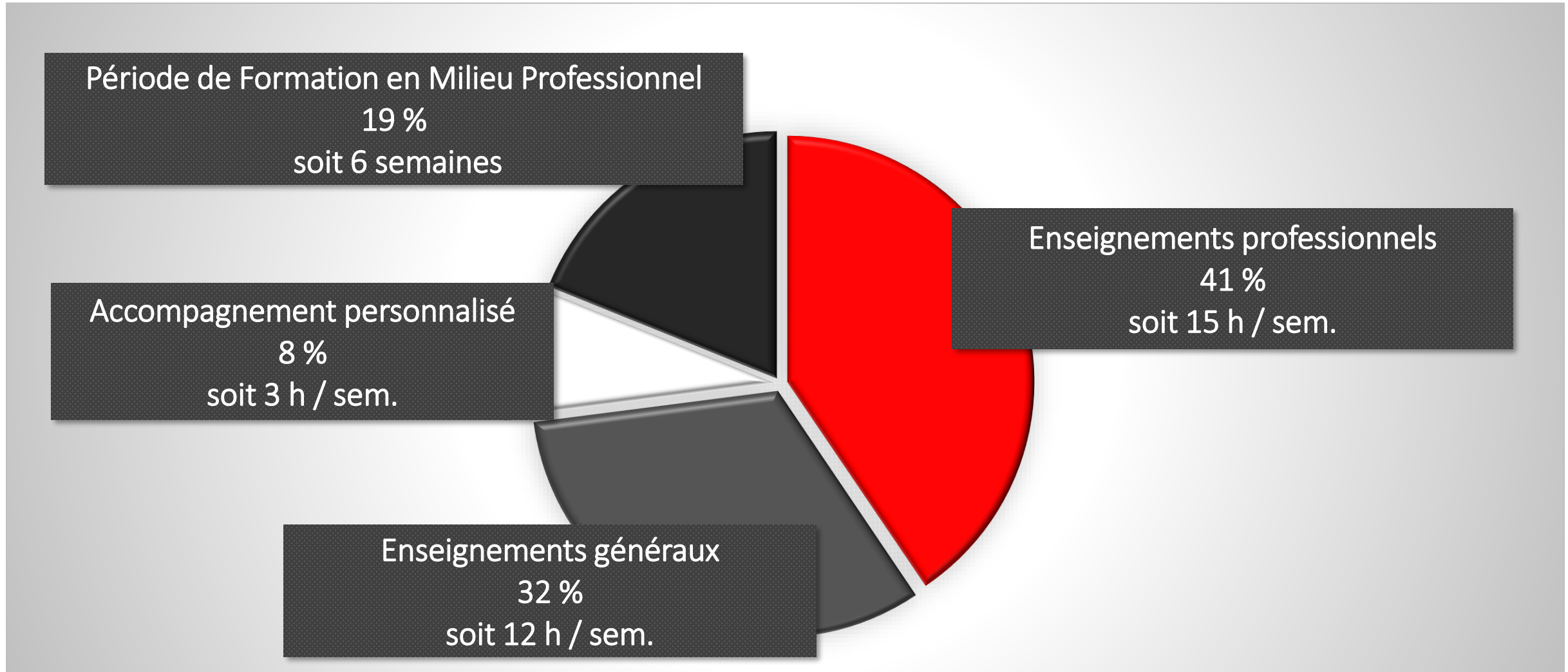
## TOTAL DES HEURES

<b>900 h</b>	<b>840 h</b>	<b>780 h</b>	<b>2 520 h</b>
--------------	--------------	--------------	----------------

## PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

4 à 6 semaines	6 à 8 semaines	8 semaines	18 à 22 semaines
----------------	----------------	------------	------------------

# Répartition horaire en classe de Seconde





# De nouvelles matières : l'enseignement professionnel



Le chef d'œuvre



La Prévention  
Santé  
Environnement

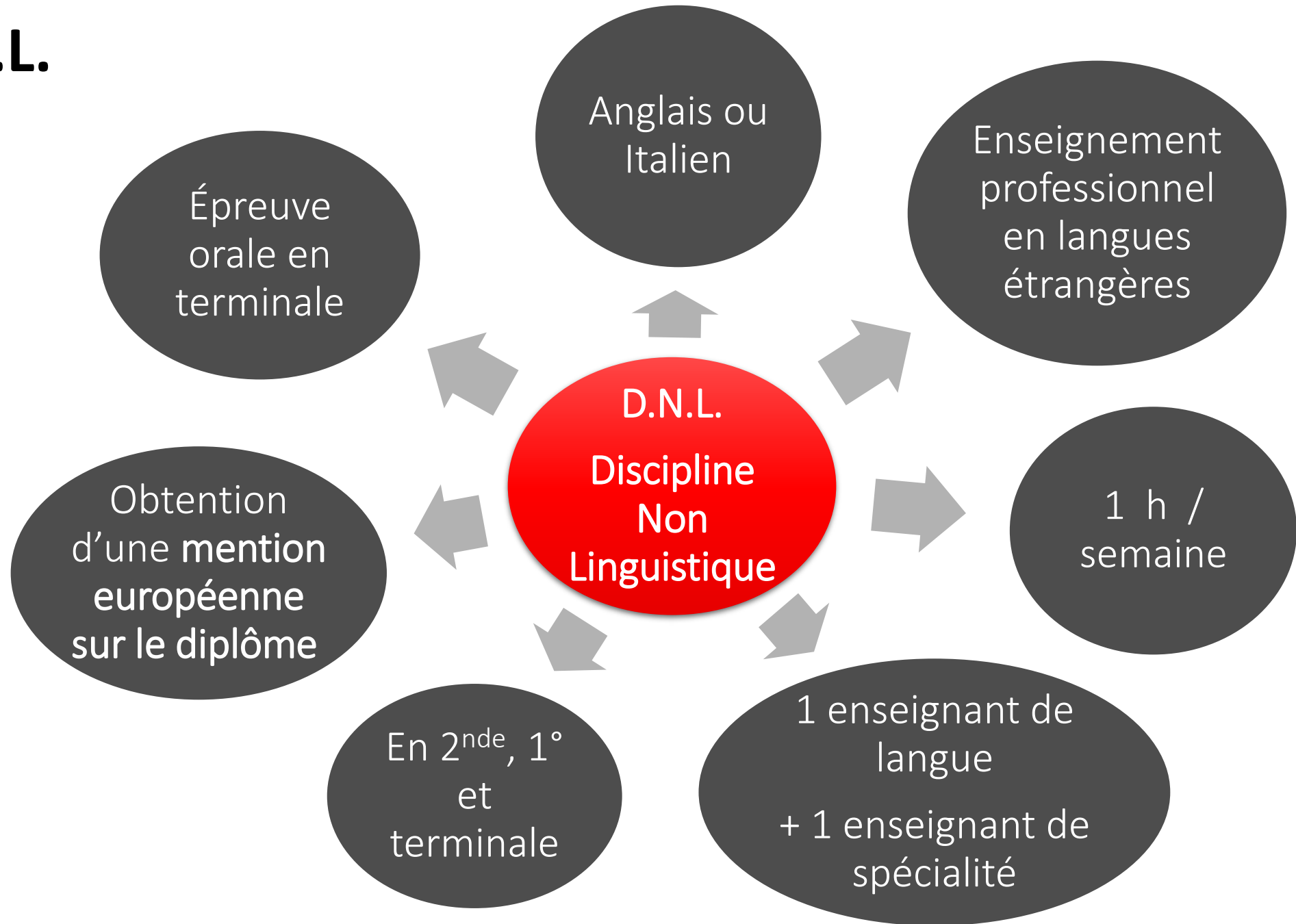


La co-intervention

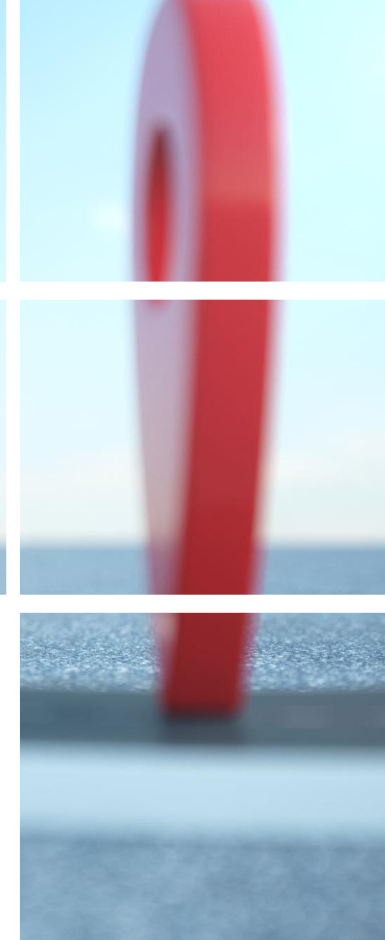
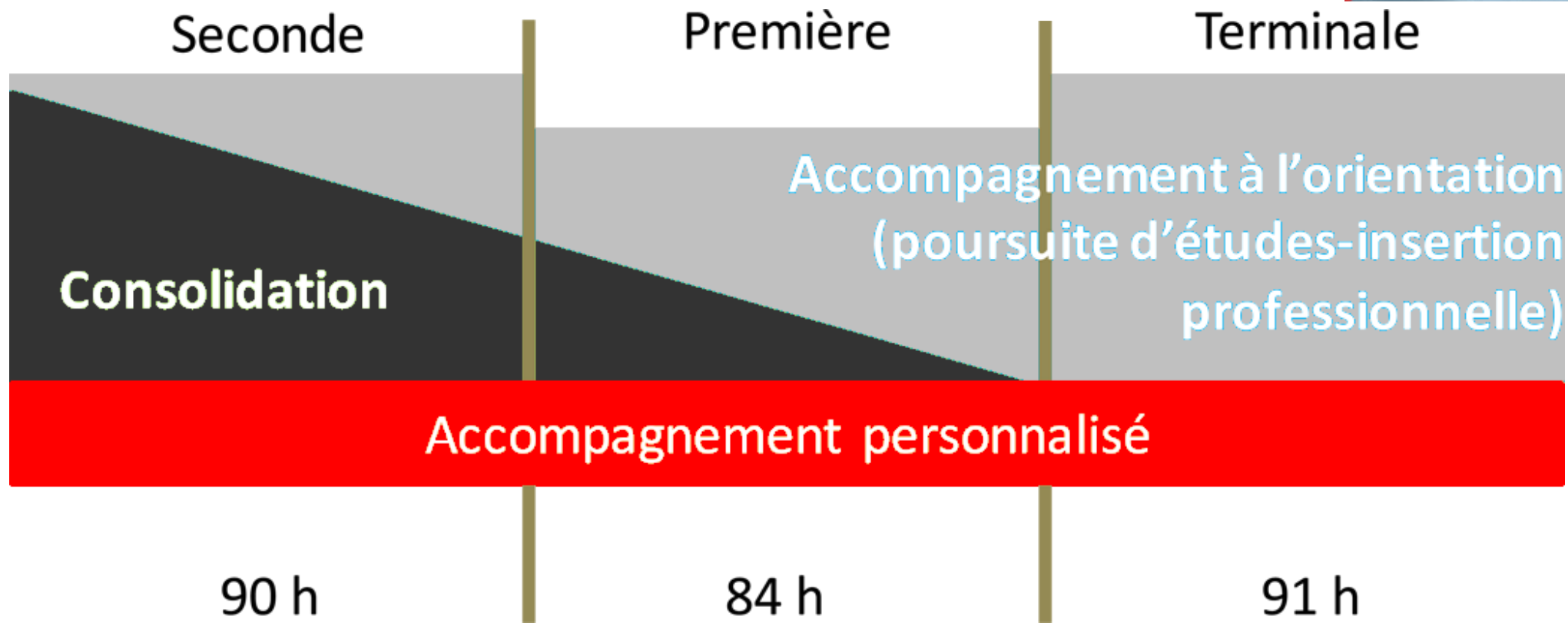


L'Économie / Droit  
ou  
L'Économie / Gestion

# La D.N.L.



# Un suivi individualisé



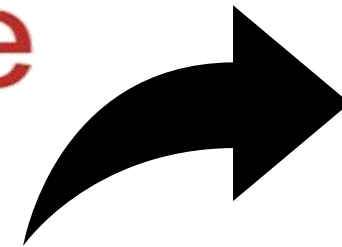


# De nouvelles matières : l'enseignement de spécialité



# Les qualités recherchées pour intégrer le LR3

*Dynamisme*  
Aisance relationnelle  
**Travail**  
Tenue professionnelle  
*Esprit d'équipe*  
*Sens des responsabilités*  
**Autonomie**  
Organisation  
*Rigueur*





# Choisir le LR3, choisir sa voie, la voie de la réussite !

[Voir le clip – 30s](#)

*Réalisé avant la crise COVID-19. Continuons de respecter les gestes barrières, portons un masque lorsque cela est nécessaire.*

Le LR3 propose 3 filières de formation :

- hôtelière,
- génie industriel,
- tertiaire.





# La filière hôtelière

# Un CAP, deux baccalauréats professionnels, un baccalauréat technologique et un BTS



**CAP**

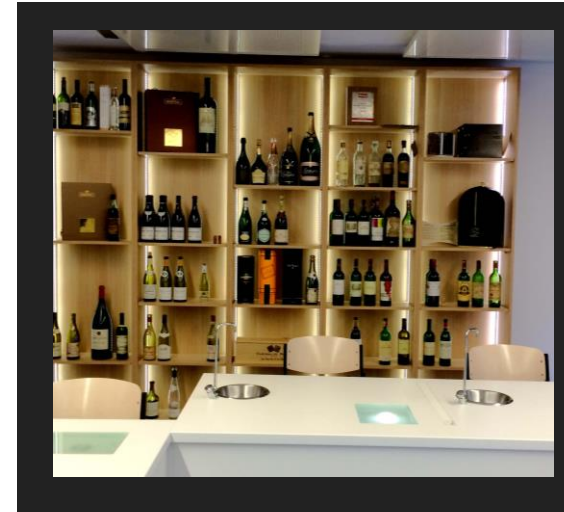
**Production et Service  
en Restaurations**

Les cours de cuisine et de service sont dispensés dans les cuisines, en atelier et dans la salle de restaurant du Cordon d'Or.



**Bac professionnel**

**Cuisine**



**Bac professionnel**

**Commercialisation et  
Services en  
restauration**

*Le baccalauréat technologique permet la poursuite d'études en BTS Management en Hôtellerie Restauration.*



**Bac technologique**

**Sciences et  
Technologies de  
l'Hôtellerie et de la  
Restauration**



# Le CAP Production et Service en Restaurations

Le titulaire du CAP PSR peut :

- prendre en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation, la distribution et la vente des repas ;
- travailler dans des établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, de restauration collective, des snacks, des cafétérias ou bien des entreprises de fabrication de plateaux repas conditionnés.

Les métiers accessibles après cette formation sont :

- employé(e) qualifié(e) de restauration,
- équipier(ère) responsable,
- responsable de zone,
- adjoint(e) au responsable.
- sous certaines conditions envisager de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou avec un excellent dossier en bac pro Commercialisation et services en restauration.





# Le bac pro Cuisine et le bac pro CSR



Le titulaire du **bac pro Cuisine** exerce son métier dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Il prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il élabore des menus.



Ce bac pro prépare aux métiers de :

- cuisinier(ère), commis(e) de cuisine,
- chef de cuisine,
- gérant(e) de restauration collective.



Le titulaire du **bac pro Commercialisation et services en restauration** exerce ses fonctions dans le secteur de l'hôtellerie, restauration ou tourisme. Dans un restaurant, il accueille, conseille la clientèle. Il prépare sa salle pour en faire un lieu accueillant.



Ce bac pro prépare aux métiers de :

- maître d'hôtel,
- chef de rang,
- barman, sommelier(ère),
- serveur(euse).

# Le bac techno STHR et le BTS MHR



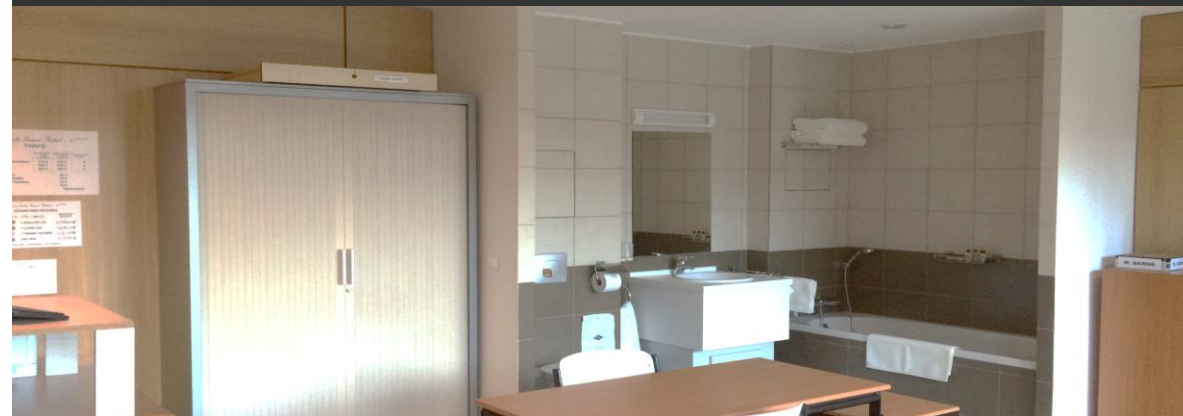
Le baccalauréat technologique STHR s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

Les titulaires du bac STHR peuvent poursuivre en mention complémentaire ou en BTS MHR, Tourisme.

Le titulaire du BTS MHR est un professionnel de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant. Il peut être amené à travailler en horaires décalés, les jours fériés. Ce BTS prépare à différents métiers en fonction des options A, B ou C.

- Option A : maître d'hôtel / Sommelier(ère) / Directeur(rice) de restaurant.
- Option B : ½ chef de partie / Second de cuisine / Chef de cuisine.
- Option C : gouvernant(e), réceptionniste / Chef de réception / Yield manager / Directeur(rice) de l'hébergement.

Les titulaires du BTS MHR peuvent poursuivre en licence professionnelle orientée accueil et réception hôtelière.



# Les qualités recherchées dans le secteur Hôtelier

CAP PSR



Polyvalent pour être capable de passer de la production au service et résistant physiquement (travail debout)



Soigné, respectueux des règles et procédures pour respecter les normes d'hygiène



Créatif, poli, courtois, sociable pour répondre aux exigences de la clientèle



Bac Pro Cuisine



Méthodique et organisé, vous êtes capable de rapidité d'exécution



Aimer cuisiner et être créatif



Avoir une très bonne condition physique



Bac Pro CSR



Dynamique, vous aimez les relations humaines.



Être mobile et savoir Faire preuve d'adaptabilité



Souhaiter travailler dans un environnement stimulant



Bac Techno STHR

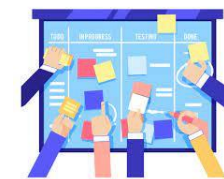
Capacité ou esprit d'analyse



Polyvalent



Méthodique et rigoureux







# La filière Génie industriel

# Le bac pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés

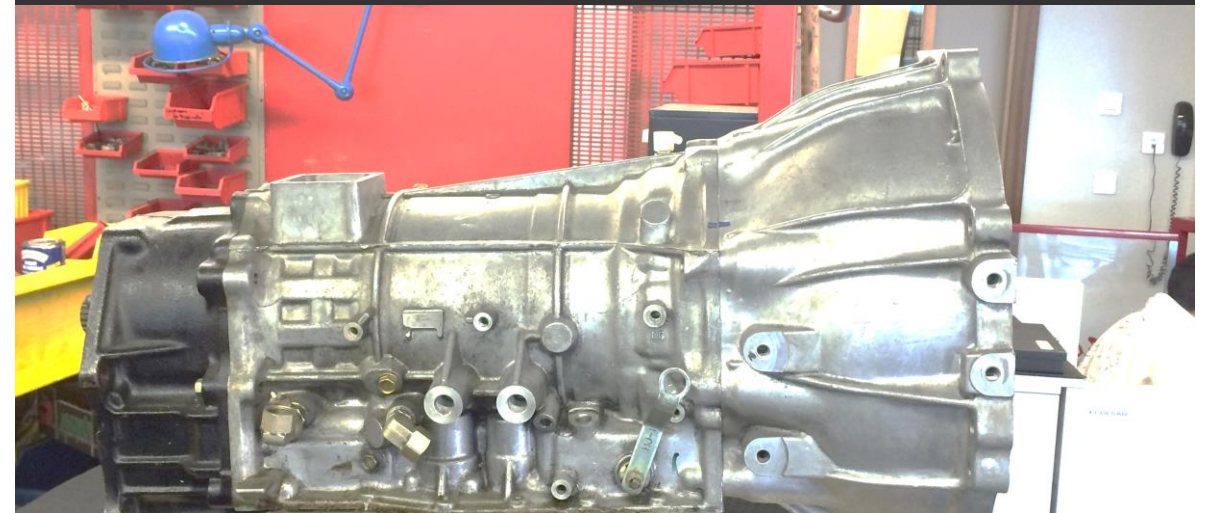


Les activités professionnelles pratiques dispensées en atelier mettent en œuvre des enseignements liés à des **interventions dans les domaines industriels (MSPC)**. Le métier s'exerce dans des entreprises des secteurs aéronautique, automobile, ferroviaire ou naval, de l'industrie chimique, pétrochimique, pharmaceutique ou agro-alimentaire, des sites de production de l'énergie électrique, ou de tout autre secteur nécessitant de la maintenance des systèmes.

- **Le bac pro MSPC prépare aux métiers suivants :**
  - technicien(ne) en automatismes, technicien(ne) de maintenance,
  - ascensoriste...

Le titulaire du bac pro MSPC peut poursuivre en BTS :

- maintenance des systèmes (systèmes de production, systèmes éoliens),
- assistant technique d'ingénieur,
- conception et réalisation de systèmes automatiques,
- conseil et commercialisation de solutions techniques,
- sciences et technologie des aliments.



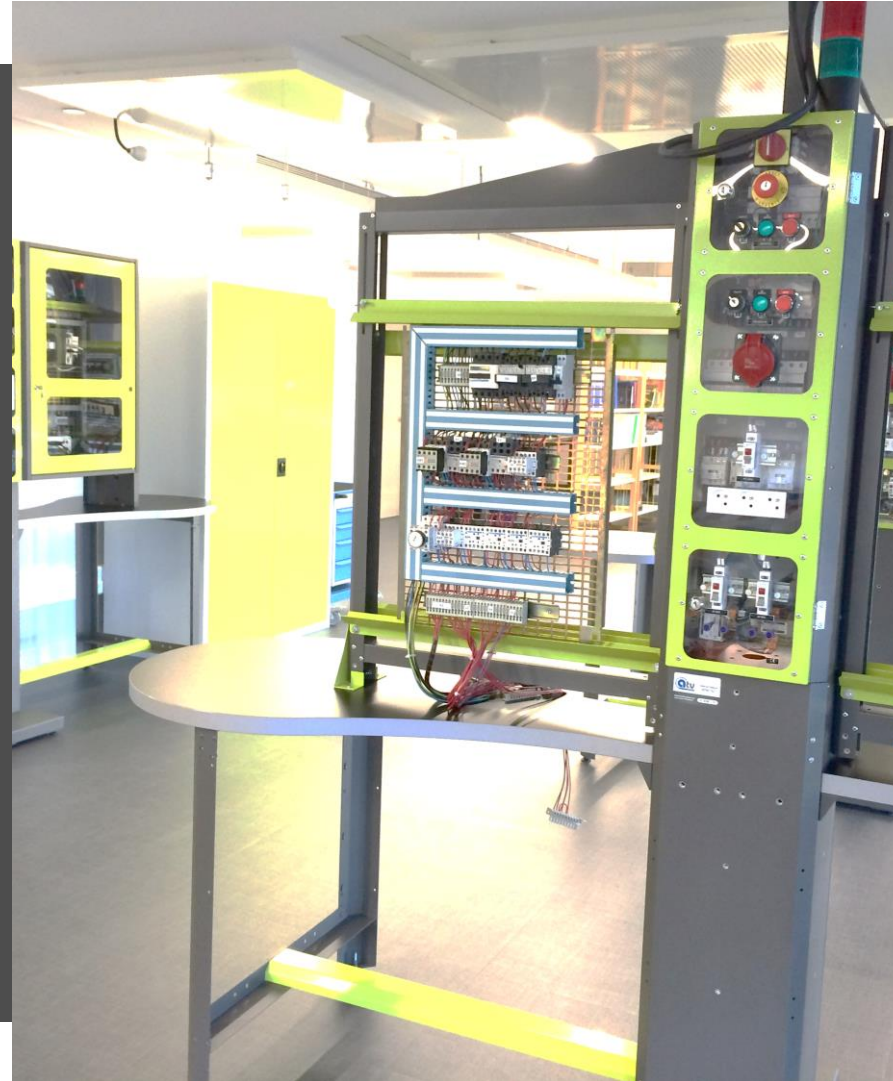


# Le bac pro Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés

Les activités professionnelles pratiques dispensées en atelier mettent en œuvre des enseignements liés à l'électricité dans le bâtiment, dans les bureaux et dans l'industrie, des systèmes énergétiques autonomes et embarqués (MELEC).

**Le bac pro MELEC prépare aux métiers suivants :**

- électricien, électromécanicien, technicien(ne) de maintenance,
- installateur(rice) en télécoms, technicien(ne) fibre optique, réseau cuivre,
- monteur(euse) en réseaux de distribution électrique, câbleur(euse) réseau informatique,
- monteur(euse), intégrateur(trice), installateur(trice) domotique...



Le titulaire du bac pro MELEC peut poursuivre en BTS:

- électrotechnique,
- maintenance des systèmes,
- assistant technique d'ingénieur,
- conception et réalisation de systèmes automatiques,
- contrôle industriel et régulation automatique,
- fluides, énergies, domotique,
- services informatiques aux organisations,
- systèmes numériques,
- conseil et commercialisation de solutions techniques...

# Les qualités recherchées dans le secteur Génie Industriel

Un intérêt pour la programmation et le paramétrage d'appareils électriques.



Un attrait pour les réseaux et les systèmes connectés.



Rigueur, indispensable, en particulier lors de la présence de tension électrique.

M  
E  
L  
E  
C

De la curiosité



Apprécier le travail manuel



M  
S  
P  
C



La polyvalence, pour intervenir sur une machine mécanique, électrique, pneumatique, hydraulique, ...



La rigueur, pour respecter les règles de santé, de sécurité, les normes de protection de l'environnement.



Esprit d'initiative





# La filière tertiaire

# Trois baccalauréats professionnels



**Bac professionnel**  
**Assistance à la Gestion**  
**des ORganisations et**  
**de leurs Activités**

Le bac pro AGOrA permet la poursuite d'études en BTS Support à l'Action Managériale, en BTS Comptabilité et Gestion, en BTS Gestion de la PME.

Les bac pro Commerce et Accueil permettent la poursuite d'études en BTS Management Commercial Opérationnel, BTS Commerce International, BTS Tourisme.



**Bac professionnel**  
**Métiers du Commerce**  
**et de la Vente**



**Bac professionnel**  
**Métiers de l'Accueil**

Les titulaires d'un bac pro tertiaire peuvent également poursuivre leurs études dans d'autres BTS (NDRC, PI, Notariat, Assurance, Banque, Services Informatiques aux Organisations, Gestion des Transports et Logistique Associée, Communication, Conseil et Commercialisation de Solutions Techniques ).

# Le bac pro AGOrA

**Le bac professionnel Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités prépare aux métiers suivants :**

- assistant(e) en ressources humaines ,
- assistant(e) digital,
- assistant(e) comptable,
- assistant(e) de Direction,
- assistant(e) de Gestion en PME,
- assistant(e) de gestion de projet,
- agent / employé(e) administratif(ve), gestionnaire.

**Des scénarios qui utilisent les outils bureautiques, les PGI et les cours de gestion.**

Le titulaire de ce bac apporte un **appui à un dirigeant**, à un ou plusieurs cadres ou à une équipe, en assurant des missions **d'interface**, de coordination et d'organisation.

Il peut exercer **dans tous les secteurs d'activité et au sein de tout type d'organisations** : entreprises, collectivités territoriales, administrations publiques, associations, fondations, hôpitaux, mutuelles, etc.





# Le bac pro Commerce et le bac pro Métiers de l'accueil

Le titulaire du Bac Pro Commerce a pour mission de conseiller, vendre et fidéliser, de diriger une unité de vente. Les débouchés du bac pro commerce sont nombreux étant donné la diversité des secteurs qui ont des boutiques.

Le bac professionnel Métiers du Commerce et de la Vente prépare aux métiers suivants :

- vendeur(se) en boutique,
- employé(e) de libre-service,
- adjoint(e) au responsable d'une boutique ou au chef de rayon.



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

Le bac professionnel Métiers de l'Accueil prépare aux métiers :

- d'hôte(sse) d'accueil, standardiste,
- d'agent multiservices d'accueil,
- d'agent d'escale ou d'accompagnement.

# Les qualités recherchées dans le secteur tertiaire

Un attrait pour le numérique et la maîtrise des outils informatiques



Maîtrise de la langue française à l'oral comme à l'écrit et de la réactivité



Un esprit d'analyse et de synthèse  
Être à l'aise avec les chiffres



G  
e  
s  
t  
i  
o  
n

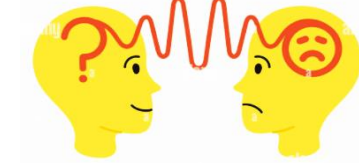
Un intérêt pour les langues vivantes



Faire preuve d'adaptabilité



C  
o  
m  
m  
e  
r  
c  
e



Empathie et écoute active



De la résistance au stress, à la pression



Être dans l'action, faire preuve de proactivité

# Après le baccalauréat au LR3



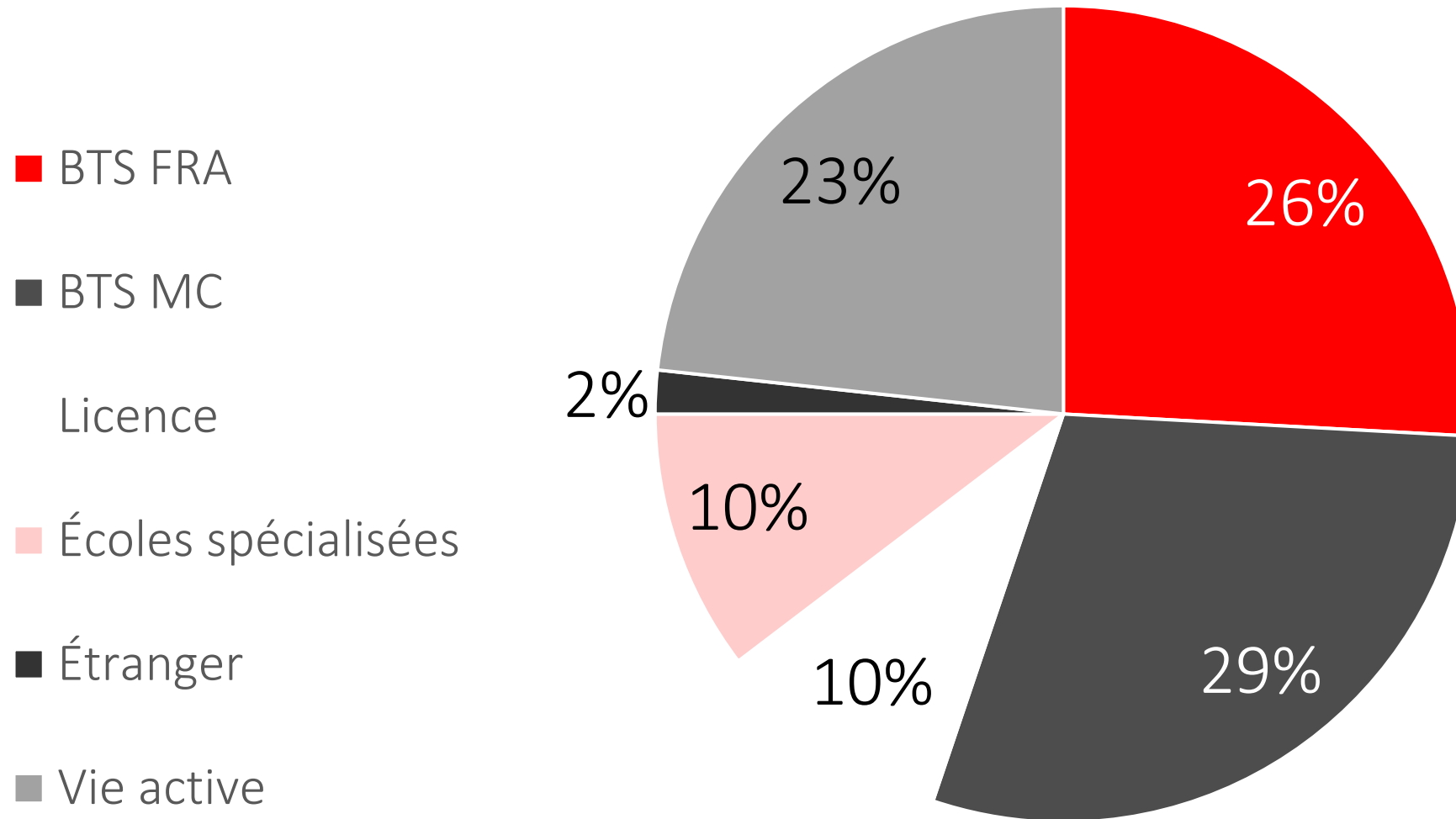
- $\frac{3}{4}$  des lycéens poursuivent les études.
- 94,4% des lycéens ayant participé à la procédure Parcoursup **ont reçu** une proposition.
- Une majorité de lycéens vers une formation de **Brevet de Technicien Supérieur (BTS)**.
- Le domaine professionnel de la formation **peut être différent** de celui de la filière suivie au LR3.



# Statistiques affectation 2020-2021

- **64/116** en BTS (55%) dont 34/64 en Principauté de Monaco (53%).
- **27/116** vers la vie active (23%).
- **11/116** en Licence à l'université (9,5%).
- **12/116** en Écoles spécialisées (écoles d'arts appliqués, de commerce, des métiers du travail social, IFSI, etc...) (10,5%).
- **2/116** vers l'étranger (2%).

# Statistiques affectation 2020-2021





# Quelle est la voie qui m'intéresse, qui est faite pour moi au LR3 ?

Les conseillers d'orientation et  
l'équipe du LR3 vous invitent à venir  
les rencontrer pour en discuter.





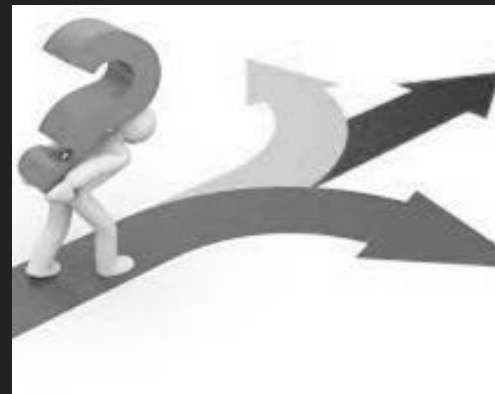
# Le calendrier de nos futures rencontres



**Journée Portes  
ouvertes**

**Le jeudi 10  
mars 2022 de  
16 h à 19 h**

Tout au long du mois  
d'avril, participez à  
des sessions  
d'immersion pour  
les personnes  
intéressées.



Rencontres avec les  
conseillers  
d'orientation et les  
professeurs  
principaux tout au  
long de l'année pour  
choisir votre voie !

Les 23 et 24  
février 2022  
Interventions  
dans vos  
établissements



Merci de  
votre  
attention.



LYCÉE RAINIER III

**+377 98 98 86 72**

<https://lycee-rainier3.gouv.mc>

7 allée Lazare Sauvaigo  
MC 98000 MONACO