

L'apprentissage est proposé aux 1^{ères} et Terminales du Baccalauréat Professionnel « Métiers de l'Accueil ». Le Bac Professionnel est un diplôme de niveau 4. Il permet d'exercer un ensemble de métiers liés à l'accueil dans de nombreux domaines : commerce, tourisme, hôtellerie, administration, entreprises, santé-social, etc.

Les métiers

Le (la) titulaire d'un Bac Pro Métiers de l'Accueil peut être amené(e) à exercer ces métiers : agent d'accueil et d'information, réceptionniste, téléconseiller, agent d'escale, assistant clientèle, secrétaire administratif, etc. Certains métiers sont directement accessibles après le Bac Pro ; d'autres nécessitent une poursuite d'études.

Objectifs de formation – acquérir les aptitudes et compétences suivantes :

Voir plan stratégique de la formation Bac Pro MA en annexe.

Conditions d'admission

- Avoir effectué et validé une seconde professionnelle « Métiers de la Relation Client » ou une seconde professionnelle ou une seconde générale et technologique.

ou

- Avoir obtenu un CAP de la filière services, commerce, accueil.

Un positionnement de chaque candidat sera effectué obligatoirement à l'entrée en formation sous la forme suivante :

- une épreuve écrite de culture générale (QCM) et 2 ou 3 questions ouvertes.
- un entretien oral avec le responsable de formation et un professionnel de la filière des services : présentation de son projet, de ses expériences (stages, travail saisonnier,...) et de sa motivation à poursuivre un parcours par apprentissage.

Le délai minimum d'accès la formation par apprentissage est de 4 mois.

Durée

2 ans de formation soit 1 350 heures en UFA, le reste en entreprise. 5 semaines de congés payés sont posées chaque année sur le temps en entreprise. L'alternance est établie selon le calendrier du centre de formation et l'organisation des temps en entreprise est établie avec l'employeur.

Coût et prise en charge

Le coût de la formation est entièrement pris en charge par l'OPCO ou la structure d'accueil.

Frais annexes : 12€ la nuitée à l'internat ; 4,50€ le repas. Aide à l'hébergement : 6€/nuitée ; aide au repas : 3€/repas.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : l'établissement et l'internat sont aux normes d'un ERP. Un référent handicap se tient à leur disposition pour leur accueil et, le cas échéant, leur hébergement et la mise en place d'un plan d'évaluation individualisé, avec suivi personnalisé. Le parcours de formation est modulable et personnalisable.

Les points forts du Bac Pro en apprentissage à Frantsesenia :

- Encadrement par des professionnels locaux et expérimentés
- Possibilité d'internat avec pension complète
- Formations et accompagnement personnalisés
- Cadre de formation privilégié au cœur d'une activité de services en milieu rural dynamique
- Desserte facile par les transports en commun : train et bus.
- Ancrage culturel fort par la pratique courante de l'euskara au quotidien dans la vie de l'établissement.



Méthodes pédagogiques – Travaux pratiques – participation à des événements accueillant du public – participation à l'organisation d'événements – apprentissage des techniques de communication – conduite de projets en groupes et avec des partenaires – entretiens personnalisés et réguliers dans le cadre du tutorat – interventions de professionnels

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action – Un **livret d'apprentissage** permet le suivi de l'évaluation de l'élève. Celle-ci est réalisée conjointement par le maître d'apprentissage et le formateur. 2 visites sont réalisées chaque année par l'enseignant référent de Frantsesenia sur le lieu de travail.

Contenu de la formation

Unités d'enseignement général	Unités d'enseignement professionnel
U12 : Mathématiques	U11 : Économie-droit
U41 : Langue vivante A	U2 : Analyse de situations professionnelles liées à la relation commerciale
U42 : Langue Vivante B	U31 : Gestion de l'accueil multicanal
U51 : Français	U32 : Gestion de l'information et des prestations
U52 : Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	U33 : Prévention, santé, environnement
U6 : Arts appliqués et cultures artistiques	
U7 : Éducation physique et sportive	

A cela s'ajoutent une unité facultative de langue vivante régionale « euskara » (basque) ou de pratiques culturelles et artistiques.

Modalités d'évaluation

* **épreuves de contrôle continu en cours de formation (CCF) et épreuves ponctuelle terminales (EPT)**, qui vérifient l'acquisition des capacités du plan stratégique, à travers le découpage suivant :

	Modalités d'évaluation	Unités correspondantes
E1 : Épreuve scientifique et technique E11 : Économie-droit E12 : Mathématiques	EPT écrite CCF	U11 U12
E2 : Analyse de situations professionnelles liées à la relation commerciale	EPT écrite	U2
E3 : Pratiques professionnelles liées à l'accueil E31 : Gestion de l'accueil multicanal E32 : Gestion de l'information et des prestations E33 : Prévention santé environnement	CCF CCF EPT écrite	U31 U31 U33
E4 : Épreuves de langue vivante E41 : LV A E42 : LV B	CCF CCF	U41 U42
E5 : Épreuves de français, HG et EMC E51 : Français E52 : HG et EMC	EPT écrite EPT orale	U51 U52
E6 : Épreuve d'arts appliqués et culture artistique	CCF	U6
E7 : Épreuve d'EPS	CCF	U7
Epreuve facultative (le cas échéant)	EPT orale	UF1, UF2

* **évaluations en milieu professionnel** réalisées conjointement par le maître d'apprentissage et un formateur.

Un **plan d'évaluation prévisionnel (PEP)** est réalisé pour chaque élève en apprentissage et joint au contrat.

Possibilité d'obtenir le **Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur (BAFA)** en une année au Lycée Frantsesenia, en partenariat avec le MRJC, dès l'âge de 16 ans.

Poursuite vers d'autres formations :

- BTS : NDRC, support à l'action managériale, management commercial opérationnel, gestion de la PME, communication, banque, assurances, professions immobilières, commerce, technico-commercial, tourisme, etc.
- Mention complémentaire : accueil et réception, accueil dans les transports
- Formation continue

Lycée Agricole Privé Frantsesenia
Jai Alai bidea - Rue du Jai Alai
64220 Donibane Garazi
Saint Jean Pied de Port



Tél : 05 59 37 22 35
st-jean-pied-port@cneap.fr
www.frantsesenia.com