

Portes ouvertes au lycée du Bréda : des apprentis épanouis

Malgré un temps froid et pluvieux, c'est un peu plus d'une cinquantaine de familles qui ont fait le déplacement ce samedi matin pour se rendre à la journée portes ouvertes du Lycée des métiers du Bréda.

■ Suivez le guide...

Venant de toute la vallée du Grésivaudan, chaque famille a été accueillie, prise en charge par un élève missionné pour effectuer une visite de l'établissement selon la filière choisie et terminer son parcours par l'aspect administratif avec un membre de l'équipe pédagogique. Ce sont les

élèves de la classe de seconde en Gestion administrative des entreprises qui ont géré la réception du public. L'étage de l'établissement accueillant entre autres la section Bac pro ASSP (Accompagnements, Soins et Services à la Personne), est équipé de salles permettant l'apprentissage en conditions réelles. Une première salle est équipée de tout le matériel indispensable en puériculture. Dans une seconde salle, on retrouve tous les équipements présents dans des lieux accueillant des personnes âgées et/ou médicalisés. Les 3^e et 4^e salles sont une lingerie et une cuisine, indispensable à l'aide à la personne

que ce soit un nourrisson ou une personne âgée. À la sortie du Bac Pro ASSP, les jeunes ont le choix d'intégrer tout de suite la vie professionnelle dans des structures sanitaires médico-sociales ou de poursuivre leurs études, en intégrant des écoles; comme par exemple, celle d'auxiliaire puéricultrice, aide soignante, éducateur spécialisé, etc. Des secteurs qui sont très demandeurs. L'autre partie de l'étage, réservée à la section Bac pro GAE, est elle aussi équipée de façon à simuler la vie en entreprise avec des postes de travail informatisés et une vraie salle de réunion type.

S.G.



Dans une seconde salle, on retrouve tous les équipements présents dans des lieux accueillant des personnes âgées et/ou médicalisés.

Témoignages : ce sont les élèves qui en parlent le mieux...



Léa, comme plusieurs autres élèves ont énuméré clairement les clés de leur réussite, en clair le chemin qui leur correspondait

Des anciens élèves étaient présents pour témoigner de leur parcours. L'échange a eu lieu dans le restaurant d'application (ouvert au public la semaine) ou s'activaient les CAP des sections Cuisine et Commercialisation et Services en Hôtellerie-Café-Restaurant.

Léa, 20 ans, raconte : « À la fin de ma 3^e, je ne savais pas vraiment quoi faire, alors je me suis dit : la gestion ? Pourquoi pas ? Après mon bac Pro, j'ai décidé de faire un BTS assistante de gestion. Maintenant je sais très exactement ce que je veux faire, une licence de communication pour travailler dans l'événementiel ».

Dans son BTS, elle se sent beaucoup plus à l'aise que les élèves qui viennent des bacs généraux parce qu'avec les 6 semaines de stages en entre-

prises effectués pendant son cursus, elle connaît déjà le terrain. Léa, comme plusieurs autres élèves ont énuméré clairement les clés de leur réussite, en clair le chemin qui leur correspondait.

« Je n'aurai jamais imaginé être impatiente de me lever pour aller au lycée »

« Une petite structure avec une ambiance familiale ». Ici, on n'est pas nombreux, on se connaît tous et on se vient naturellement en aide, que ce soit en classe (10/15 élèves) ou dans la cour (160 élèves sur la totalité).

« Les profs sont à notre écoute et prennent leur temps pour nous. Avant je détestais les maths mais cela a complètement changé [...] Et surtout avant, je traînais des pieds pour aller en cours

et je n'aurai jamais imaginé être impatiente de me lever le matin pour aller au lycée. »

La rencontre avec des professeurs de l'établissement donne aussi quelques clés : « quand on enseigne dans un établissement professionnel, c'est un véritable choix. Et puis, ce qui est gratifiant, c'est de voir assez rapidement sur eux les effets de nos enseignements. »

C'est avec les 3^e Prépa pro que se termine le tour d'horizon du Lycée des métiers du Bréda. Cette année préparatoire qui permet aux élèves d'effectuer 6 semaines de stage de découvertes en entreprise peut se révéler comme un tremplin dans la vie des ados. Une année pour découvrir et travailler sur son projet professionnel avec une équipe formée pour ça.