Les Bacs Pro en Polynésie française et après…

ARTS
BATIMENT - TRAVAUX PUBLICS
ADMINISTRATION - LOGISTIQUE - TRANSPORT
DROIT - JUSTICE - SECURITE
ACCUEIL - COMMERCE - VENTE
ENVIRONNEMENT - AGRICULTURE - ANIMAUX
HOTELLERIE - TOURISME
INDUSTRIE
SANTE - SOCIAL - BEAUTÉ

Catalogue réalisé par le CIO de Polynésie française à partir des arrêtés ministériels portant définition et fixant les conditions de délivrance des différentes spécialités de baccalauréats professionnels (référentiels de formation), ainsi que des publications de l'ONISEP. Mai 2020.

Ministère de l'éducation, de la jeunesse et des sports

DGEE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ÉDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS

CIO de Polynésie française

Les lycées publics et privés de Polynésie francaise vous proposent 45 spécialités de bac pro

SOMMAIRE

	Pages
ARTS	**1 - 6**
- Bac pro Artisanat et métiers d'art option : communication visuelle plurimédia	1 - 2
- Bac pro Artisanat et métiers d'art option : marchandisage visuel	3 - 4
- Bac pro Métiers de la mode-vêtement	5 - 6
BATIMENT - TRAVAUX PUBLICS	**7 - 28**
2nde professionnelle famille métiers de la construction durable du bâtiment et des travaux publics :	**7 - 12**
• Bac pro Aménagement et finition du bâtiment	7 - 8
• Bac pro Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre (TBORGO)	9 - 10
• Bac pro Ouvrage du bâtiment : métallerie	11 - 12
2nde professionnelle famille métiers des études et de la modélisation numérique du bâtiment :	**13 - 18**
• Bac pro Technicien géomètre-topographe (TGT)	13 - 14
• Bac pro Technicien d'études du bâtiment option A : études et économie (TB2E)	15 - 16
• Bac pro Technicien d'études du bâtiment option B : assistant en architecture (TB2A)	17 - 18
- Bac pro Etude et réalisation d'agencement	19 - 20
- Bac pro Technicien constructeur bois	21 - 22
- Bac pro Technicien du froid et du conditionnement d'air (TFCA)	23 - 24
- Bac pro Technicien menuisier-agenceur	25 - 26
- Bac pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (MELEC)	27 - 28
ADMINISTRATION – LOGISTIQUE – TRANSPORT	**29 - 34**
2nde professionnelle famille métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique :	**29 - 34**
• Bac pro Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités (AGORA)	29 - 30
• Bac pro Logistique	31 - 32
• Bac pro Organisation de transport de marchandises	33 - 34
DROIT - JUSTICE – SECURITE	**35 - 36**
- Bac pro Métiers de la sécurité	35 - 36
ACCUEIL - COMMERCE - VENTE	**37 - 42**
2nde professionnelle famille métiers de la relation client	**37 - 42**
• Bac pro Métiers de l'accueil	37 - 38
• Bac pro Métier du commerce et de la vente option A : animation et gestion de l'espace commercial	39 - 40
• Bac pro Métiers du commerce et de la vente option B : Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale	41 - 42
ENVIRONNEMENT - AGRICULTURE-ANIMAUX	**43 - 56**
- Bac pro Aménagement paysagers	43 - 44
- Bac pro Bio-industrie de transformation	45 - 46
- Bac pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole spécialité polyculture élevage	47 - 48
- Bac pro Hygiène, propreté, stérilisation	49 - 50
- Bac pro Production aquacoles	51 - 52
- Bac pro Production horticoles	53 - 54
- Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option : produits alimentaires	55 - 56

B.P 51582, 98716 Pirae – TAHITI – Polynésie française - rond point lycée Diadème
Tél. : (689) 40 50 87 40 - Fax. : (689) 40 50 87 41- Email : direction@cio.education.pf – http://www.dgee.pf

HOTELLERIE - TOURISME	**57 - 66**
2nde professionnelle famille métiers de l'alimentation :	**57 - 62**
• Bac pro Boulanger pâtissier	57 - 58
• Bac pro Boucher, charcutier, traiteur	59 - 60
• Bac pro Poissonnier, écailler, traiteur	61 - 62
2nde professionnelle famille métiers de l'hôtellerie-restauration :	**63 - 66**
• Bac pro Commercialisation et service en restauration	63 - 64
• Bac pro Cuisine	65 - 66
INDUSTRIE	**67 - 82**
- Bac pro Maintenance des équipements industriels (MEI)	67 - 68
- Bac pro Maintenance des véhicules option A : voitures particulières	69 - 70
- Bac pro Maintenance nautique	71 - 72
- Bac pro Maintenance des matériels option C : matériels d'espaces verts	73 - 74
- Bac pro Réparation des carrosseries	75 - 76
- Bac pro Systèmes numériques option B : audiovisuels, réseau et équipement domestiques	77 - 78
- Bac pro Systèmes numériques option C : réseaux informatiques et systèmes communicants	79 - 80
- Bac pro Technicien en chaudronnerie industrielle	81 - 82
SANTE – SOCIAL - BEAUTÉ	**83 - 90**
- Bac pro Accompagnement, soins et services à la personne option A : à domicile	83 - 84
- Bac pro Accompagnement, soins et services à la personne option B : en structure	85 - 86
- Bac pro Animation - enfance et personnes âgées	87 - 88
2nde professionnelle famille métiersde la beauté et du bien-être	**89-92**
• Bac pro Esthétique cosmétique parfumerie	89 - 90
• Bac pro Métiers de la coiffure	91 - 92

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Artisanat et métiers d'art
Option : communication visuelle plurimédia

Les compétences artistiques et techniques du diplômé sont exploitées pour participer à la réalisation, finaliser et contrôler numériquement des projets de communication multi supports inhérents au domaine de la création graphique :illustration 2D/3D, animations multimédia, web design, affiche, publicité, presse magazine et quotidienne etc.

Activités

Le titulaire de cette option maitrise les techniques de mise en page d'un document et peut exécuter une maquette à partir du projet du concepteur :

- Il réceptionne et étudie le projet de communication visuelle àréaliser ;
- Il collabore à la mise en forme de projet ;
- Il réalise la maquette ;
- Il exécute, finalise, réalise le document technique d'exécution ;
- Il suit le dossier.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro intervient en tant que salarié dans des PME et PMI situées dans le domaine de la communication et de la chaîne graphique (agences de publicité et de communication visuelle, de studios graphiques/de création publicitaire, …). Il peut également exercer son métier en qualité de travailleur indépendant.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Graphiste ;
- Chef de production dans une agence de publicité, dans un studio graphique ;
- Technicien concepteur en multimédia.

Compétences et qualités requises

- Rigueur, précision
- Curiosité, autonomie
- Sens del'observation
- Qualités artistiques et techniques
- Créativité, aptitudes au dessin et à l'outil informatique
- Avoir une culture générale développée
- Capacité d'analyse de synthèse, de prise d'initiative, d'autonomie
- Sens des responsabilités et du travail en équipe
- Bonne vision des couleurs

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Culture artistique et communication visuelle :*** *arts, analyse d'images, droits et utilisation des images ;*
- ***Expression plastique et graphique :*** *couleur, typographie, mise en pages ;*
- ***Méthodologie :*** *élaboration d'un projet, gestion de fichiers, contrôles et qualité ;*
- ***Technologie graphique :*** *acquisition d'images, couleur numérique, techniques de publication ;*
- ***Communication :*** *écrite et orale, générale et visuelle ;*
- ***Économie et gestion :*** *budget, devis, marketing.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • étude d'un produit de communication • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 3 1,5 1,5	 CCF CCF CCF
Étude critique d'œuvres relevant des arts visuels et du design de communication	3	Écrit 2h
Épreuve pratique de réalisation d'un document de communication (Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel) : • évaluation des périodes de formation en milieu professionnel • élaboration d'un projet de communication visuelle • réalisation PAO • soutenance d'un dossier de travaux professionnels • économie - gestion • prévention, santé, environnement	 3 2 3 3 1 1	 CCF CCF CCF CCF CCF CCF
Langue vivante 1	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire-géographie et éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 15 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Métiers d'arts - Elaboration de projets de communication visuelle

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP privé Don Bosco de Pirae

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignementsupérieur.

➢ *Métropole*

- Diplôme national des métiers d'art et du design DNMADE mention graphisme
- BTS Études de réalisation de projets en communication

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Artisanat et métiers d'art
Option : marchandisage visuel

Le titulaire de ce diplôme est un technicien de la communication visuelle. Il exerce son activité au sein d'une équipe sous l'autorité et l'encadrement du responsable de département identité visuelle, service marketing, ou du responsable du point de vente.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- contribue à l'expression de l'image commerciale d'une enseigne ;
- s'assure de la cohérence globale d'un point de vente ou d'exposition ;
- élabore, réalise, implante un aménagement de boutique, de rayon, une vitrine ;
- présente les produits de façon fonctionnelle, esthétique et commerciale.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein de grandes enseignes commerciales (grands magasins, centres commerciaux), de commerces indépendants ou franchises, d'agences spécialisées en identité visuelle intervenant pour des show-rooms, des salons professionnels, des institutions culturelles et des services publics (municipalités, EDT...).

Il peut exercer les métiers tels que:

- Étalagiste ;
- Décorateur étalagiste ;
- Décorateur ;
- Visuel marchandiseur ;
- Présentateur visuel ;
- Agenceur.

Compétences et qualités requises

- Bonne endurance physique
- Disponibilité horaire et mobilité géographique
- S'informer régulièrement sur les tendances artistiques et techniques de présentations visuelles
- Savoir s'intégrer, s'adapteret s'organiser
- Etre créatif et bricoleur
- Savoir communiquer et s'exprimer techniquement dans une langue étrangère
- Avoir le souci du détail et des finitions
- Travailler en équipe

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- **Histoire de l'art et des civilisations et histoire des styles :** architecture, ameublement, mode ;
- **Modes et les règles de représentation :** plan, schéma, croquis, maquette, photographie, infographie ;
- **Étude de cahier des charges et de faisabilité, calcul de coûts ;**
- **Démarche de la réalisation d'une demande :** application d'une peinture, d'un revêtement, technique de mise en scène du produit, technique de mise en lumière, intégration des coûts.

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • étude d'un marchandisage visuel • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 2,5 1,5 1,5	 CCF CCF CCF
Épreuve de technologie et histoire de l'art : • préparation d'une installation • art et technique : histoire de l'art, des styles et des tendances de marchandisage visuel	 1,5 1,5	 Écrit 3h Écrit 2h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • pratique du marchandisage visuel • réalisation technique et pose produits • projet d'art appliqué et réalisation de maquette • économie gestion • prévention, santé, environnement	 2 3 3 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 15 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Métiers d'art - marchandisage visuel

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée privé Samuel Raapoto

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur.

- *Polynésie française*
  - BTS Etude et réalisation d'agencement (Lycée privé st joseph de Punaauia)
- *Métropole*
  - Diplôme national des métiers d'art et du design DNMADE mention espace

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Métiers de la mode - vêtement

Le diplôme "Métiers de la Mode" donne accès au métier d'agent technique du bureau d'études / méthodes en charge de la réalisation des prototypes de vêtements. Associé à un modéliste et/ou à un technicien des méthodes, il modifie et améliore les processus qui sont associés aux procédés de production des produits textiles et cuir. Il intervient tout au long de la chaîne d'obtention (définition – industrialisation – réalisation, assemblage et contrôle) des éléments constituant les vêtements.

Activités

Le titulaire de ce bac pro :

- industrialise les produits (préparation des processus de plan de coupe sur systèmes informatiques, des processus de matelassage et de réalisation de la coupe).
- réalise, assemble et contrôle la qualité du produitfini.
- utilise des logiciels informatiques spécifiques du travail en prêt-à-porter (Conception Assistée par Ordinateur) et se tient régulièrement informé des évolutions technologiques (produit, matières, marché, processus industriels...).

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac protravaille dans les ateliers de prêt-à-porter, dans les bureaux d'études des maisons de mode, des ateliers de création ou dans la fabrication industrielle…

Il peut exercer les métiers tels que:

- Techniciensupérieurmodéliste ;
- Techniciensupérieur desméthodesd'industrialisation ;
- Modéliste patronnière ;
- Couturière de haute couture.

Compétences et qualités requises

- Bonne habileté manuelle
- Goût du travail soigné et de la précision
- Bon sens artistique et du contact humain
- Avoir de la rigueur, de la minutie et un esprit créatif
- Ouverture aux nouvelles technologies
- Bonne résistance physique
- Bonne acuité visuelle

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- *Typologie des entreprises, types d'activités, intervenants, types de marché ;*
- *Concepts de mode et types de produits, analyse fonctionnelle, études techniques de conception des modèles ;*
- *Caractéristiques chimiques, physiques et mécaniques, essais chimiques, procédés d'ennoblissement ;*
- *Conception, industrialisation, production, contrôle, procédés techniques, ordonnancement de la production ;*
- *Qualité et contrôle / Sécuritéet ergonomie ;*
- *Maintenance préventive de premier niveau, protection de l'environnement et risques industriels ;*
- *Représentation technique du produit : logiciels de représentation 2D, bases de données ;*
- *Arts appliqués : culture artistique, moyens de représentation ;*
- *Analyse du cahier des charges, mise au point du projet, méthodologie du prototypage.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve technique de conception : • développement de produit - esthétique, fonctionnel et technique • conception, construction d'un modèle en CAO	 3 3	 CCF CCF
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Épreuve technique d'industrialisation et de réalisation du produit : • industrialisation du produit • pratique professionnelle en entreprise • projet de réalisation d'un prototype et contrôle qualité • économie - gestion • prévention, santé, environnement	 3 2 3 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Métiers de la mode - vêtements

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a

Et après ?

Le bac pro Artisanat et métiers d'art prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur.

➢ *Métropole*

- Diplôme national des métiers d'art et du design DNMADE mention mode
- BTS Métiers de la mode – vêtement

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Aménagement et finition du bâtiment

Seconde Métiers de la construction durable du bâtiment et des travaux publics

Le titulaire de ce bac pro intervient sur des chantiers, dans le cadre de travaux neufs ou de rénovation de bâtiment, pour la mise en œuvre de différents ouvrages de partition intérieure des locaux (cloisons, plafonds) la pose de revêtements (mur, sols) et l'application de produits de finition à l'extérieur et à l'intérieur (plâtre, peinture…)

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- prépare la réalisation d'un ouvrage à partir d'un dossier de chantier (plans, descriptif), des techniques et normes en vigueur, en prenant en compte les contraintes de l'entreprise ;
- réalise les ouvrages selon les techniques et procédés de mise en œuvre ;
- organise, anime et gère le suivi de la réalisation d'un chantier dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers et compagnons professionnels.

Emplois et débouchés

Le diplômé travaille principalement dans des entreprises de peinture, petites ou grandes. Il peut intervenir sur des chantiers d'ouvrages neufs, de rénovation oud'entretien.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Carreleur-mosaïste ;
- Peintre en bâtiment ;
- Plâtrier plaquiste ;
- Solier-moquettiste ;
- Chef de chantier de finition ;
- Conducteur de travaux dans les entreprises du bâtiment.

Compétences et qualités requises

- Le sens ducontact et de l'organisation
- Autonome et responsable
- Physique et artistique
- Habile, patient et soigneux dans son travail
- Une bonne vision descouleurs
- Ne pas souffrir de vertige

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Contexte administratif et juridique de la construction*** *: procédures administratives, garanties ;*
- ***Communication technique*** *: les dossiers techniques, les croquis, le dossier d'architecte ;*
- ***Approche scientifique et technique des ouvrages*** *: étude d'un ouvrage, mécanique des matériaux, acoustique, performance énergétique ;*
- ***Technologie de construction*** *: ouvrages du bâtiment, matériaux du bâtiment, histoire des technique ;*
- ***Techniques*** *: assemblage et montage, finition, contrôle, manutention et stockage, mise en œuvre sur chantier ;*
- ***Les matériels et outillages ;***
- ***La santé et sécurité au travail ;***
- ***La gestion de travaux*** *: mise en œuvre du chantier, gestion du temps, des coûts et des délais.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique :		
• mathématiques	1,5	CCF
• sciences physiques et chimiques	1,5	CCF
Épreuve d'analyse et de préparation :		
• analyse technique d'unouvrage	2	Écrit 3h
• préparation et suivi d'une mise en œuvre sur chantier	2	Écrit 4h
Épreuve de réalisation d'un chantier :		
• présentation d'un dossier d'activité	2	CCF
• implantation et réalisation d'ouvrages d'aménagement et de carrelage	3	CCF
• réalisation de travaux de finition et de décoration	3	CCF
• économie gestion	1	CCF
• prévention, santé, environnement	1	CCF
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, éducation civique :		
• français	2,5	Écrit 2h30
• histoire, géographie, éducation civique	2,5	Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : Langue vivante 2	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Aménagement finition

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a
- SEP du lycée polyvalent de Taiarapu-Nui
- LP privé St-Joseph de Punaauia

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- MC Peinture décoration
- BTS Aménagement Finition
- DUT Génie civil (pour les excellents dossiers)

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

**MC= Mention complémentaire*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien du bâtiment
Option : organisation et réalisation du gros œuvre

Seconde Métiers de la construction durabledu bâtiment et destravaux

Le titulaire de ce diplôme réalise, à partir de directives, sur des chantiers de construction neuve, de rénovation ou de réhabilitation, l'ensemble des travaux de gros œuvre dans les secteurs suivants : construction de maisons individuelles, de bâtiments divers, d'ouvrages d'art, travaux de maçonnerie générale, fabrication d'éléments en béton pour la construction. Il est responsable de la bonne réalisation des travaux qui lui sont confiés, sous contrôle de bonne fin.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- organise et réalise les travaux confiés par sa hiérarchie et les éléments du dossier d'exécution ;
- prend des initiatives relatives au bon fonctionnement des travaux ;
- traduit sous forme de consigne orales les documents d'exécution au compagnon de l'équipe ;
- repère tout dysfonctionnement lié à l'activité, en réfère à sa hiérarchie et propose une solution ;
- rend compte quotidiennement de son activité, des utilisations des matériels, des consommations de matériaux, ainsi que de l'avancement des ouvrages.

Emplois et débouchés

Le diplômé peut travailler dans une entreprise artisanale, une PME ou une grande entreprise dans le domaine du bâtiment.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Maçon ;
- Coffreur boiseur ;
- Chef d'équipe ;
- Chef de chantier.

Compétences et qualités requises

- Esprit d'équipe, logique et créative
- Une certaine adaptabilité
- Physique, autonomeet responsable
- Bon niveau en géométrie
- Minutieux, habile et rigoureux
- Aime l'architecture et la mobilité
- Connait les matériaux, les matériels, les règles techniques et de sécurité.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Contexte administratif et juridique de la construction :*** *partenaires, procédures administratives, garanties ;*
- ***Confort de l'habitat :*** *thermie, acoustique, accessibilité des personnes ;*
- ***Technique des ouvrages :*** *mécanique, comportement du béton armé, phénomènes physiques et chimiques ;*
- ***Technologie de construction :*** *ouvrages et matériaux du bâtiment et du secteur, électricité, histoire des techniques ;*
- ***Techniques de construction :*** *tracé, terrassement, maçonnerie, ouvrages en béton armé, finitions ;*
- ***Santé et sécurité au travail ;***
- ***Matériels et outillages :*** *échafaudage, manutention, outillage ;*
- ***Gestion de travaux et suivi de chantier :*** *planification des travaux, prévision des moyens humains et matériels, contrôle des matériaux et ouvrages, contrôle qualité.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Épreuve d'analyse et de préparation : • analyse technique d'un ouvrage • préparation et organisation de travaux	 2 2	 Écrit 4h Écrit 4h
Épreuvepratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • présentation d'un dossier d'activité • mise en œuvre • activités spécifiques et contrôles • économie - gestion • prévention, santé, environnement	 2 3 2 1 1	 CCF CCF CCF CCF CCF
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, éducation civique : • français • histoire, géographie, éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuvefacultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 20 min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Réalisations du gros œuvre

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a
- SEP du lycée Polyvalent de Taiarapu-Nui
- LP privé Tuteao A Vaiho

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française et métropole*

- BTS Bâtiment (STS du lycée polyvalent du diadème)
- BTS Etudes et économie de la construction (STS du lycée polyvalent de Taiarapu-Nui)

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Ouvrage du bâtiment
Option : Métallerie

Seconde Métiers de la construction durabledu bâtiment et destravaux

Le titulaire de ce bac pro fabrique et met en œuvre différents ensembles : des structures de bâtiment (charpentes, ossatures), des parties de l'enveloppe du bâtiment (fenêtres, portes, parties de façade ou de toiture), des ouvrages de distribution et de protection (cloisons, passerelles, clôtures, garde-corps). Il intervient en atelier et sur chantier, dans le cadre de travaux de construction neuve, de réhabilitation ou d'entretien.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- prépare le processus de réalisation d'un ouvrage à partir d'un dossier architectural, en tenant compte des concepts, normes et contraintes de l'entreprise ;
- réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication ;
- organise, anime et gèrele suivide la réalisation d'un chantier dans le cadre d'une petite équipe de plusieurs ouvriers et compagnons professionnels.

Emplois et débouchés

Le diplômé travaille dans différents types d'entreprises (petites ou moyennes) : métallerie, serrurerie, construction métallique, enveloppe du bâtiment, façade, menuiseriemétallique.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Métallier ;
- Serrurier métallier ;
- Charpentier métallique ;
- monteur assembleur en constructions métalliques.

Compétences et qualités requises

- Travailler en équipe
- Habileté manuelle et précisions au millimètre près
- Bonne condition physique
- Autonome et responsable
- Minutieux et ingénieux
- Facilité d'adaptation aux nouvelles technologies

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Contexte administratif et juridique de la construction*** *: intervenants, procédures administratives, garanties ;*
- ***Communication technique*** *: dossiers techniques et descriptifs, croquis et réalisation graphique, DAO ;*
- ***Approche scientifique et technique des ouvrages*** *: mécanique appliquée et résistance des matériaux ;*
- ***Technologie de construction*** *: types de bâtiments, ouvrages (structures, aménagements extérieurs et intérieurs) et matériaux du bâtiment (métaux, bois, etc.), composants (produits de fixation...), histoire des techniques ;*
- ***Techniques et procédés*** *: types de machines, usinage par coupe (perçage, etc.), usinage par déformation plastique, assemblage et montage (par collage, soudage), finition, contrôle et manutention ;*
- ***Gestion de travaux*** *: organisation des travaux, gestion des délais, des coûts, et de la qualité ;*
- ***Confort de l'habitat*** *: accessibilité, confort et protection des personnes ;*
- ***Santé et sécurité au travail.***

Examen

Epreuves	Coefficient	Durée
Epreuve scientifique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	
Epreuve de technologie : • préparation et suivi d'une fabrication et d'une mise en œuvre sur chantier • Analyse technique d'un ouvrage	 2 2	 Écrit 3h Écrit 3h
Epreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • présentation d'un dossierd'activité • fabrication d'unouvrage • mise en œuvre d'un ouvrage surchantier • économiegestion • prévention, santé,environnement	 2 3 3 1 1	 CCF CCF CCF CCF CCF
Langue vivante	2	CCF
Epreuve de français, histoire, géographie, éducation civique : • français • histoire, géographie, enseignement,éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Epreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Epreuve facultative : Langue vivante 2	points >10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Réalisation d'ouvrages de métallerie du bâtiment

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP d'Uturoa

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Enveloppe des bâtiments : conception et réalisation
- BTS Architectures en métal : conception et réalisation
- BTS Fonderie
- BTS Forge
- MC Technicien en soudage
- MC Technicien en tuyauterie

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

**MC= Mention complémentaire*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien géomètre topographe [TGT]

Seconde Métiers des études et de la modélisation numérique du bâtiment

Le titulaire de ce diplôme est amené à participer à l'ensemble des activités du géomètre. Ceci constitue un large panel de tâches très diverses, menées aussi bien en extérieur sur le terrain qu'en intérieur au bureau. Elles nécessitent l'utilisation d'un matériel de haute technicité (tachéomètres électroniques, appareils de levés robotisés, positionnement par satellite) ainsi que de logiciels professionnels dédiés au calcul et au dessin assistés par ordinateur.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro exerce son activité dans les cinq domaines suivant :

- les techniques topographiques : réalisation de plans, implantations d'ouvrages etc. ;
- les techniques foncières : reconnaissance de limites, division parcellaire ;
- les techniques immobilières : état descriptif de division de copropriété, division en volume ;
- l'urbanisme, paysage et aménagement : production de documents administratif (certificats d'urbanisme etc.), participation à la conception des opérations d'aménagement et des projets d'infrastructures ;
- l'intervention spécifique : système d'information géographique, imagerie numérique et photogrammétrie terrestre etc.

Compétences et qualités requises

- Déplacementsnombreux
- Solides connaissances en mathématiques et physique
- Goût pour la précision et le soin
- Être rigoureux et méticuleux
- Bonne perception de l'espace
- Goût du travail en plein air

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro exerceur activitéprofessionnelle en cabinet ou entreprise de géomètre-expert foncier, dans des sociétés de topographie,des entreprises du secteur de la construction ou des collectivités territoriales.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Technicien géomètre topographe ;
- Opérateur géomètre ;
- Dessinateur ;
- etc.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Environnement professionnel :*** *partenaires (services administratifs et techniques d'Etat, collectivités locales et territoriales, particuliers...), déroulement d'une mission, outils de communication... ;*
- ***Topographie :*** *informations géographiques, saisie des données, instruments et méthodes (matériel d'alignement, tachéomètre, levers grâce à l'imagerie numérique...), traitements numériques et graphiques ;*
- ***Foncier et droit :*** *copropriété, droit de l'urbanisme, de la construction et des travaux publics... ;*
- ***Aménagement :*** *urbanisme, paysage et environnement, aménagement foncier agricole... ;*
- ***Bâtiment et Travaux Publics, génie civil :*** *intervenants de l'acte de construire, termes techniques, sécurité... ;*
- ***Mathématiques et sciences physiques appliquées ;***
- ***Accessibilité du cadre bâti :*** *handicaps et exigences réglementaires, adaptabilité des constructions aux personnes handicapées...*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Épreuve de technologie : étude et exploitation de données • analyse d'un dossier • productions de documents techniques et juridiques • traitement numérique de données	 2 2 2	 Écrit 3h Écrit 3h Écrit 4h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel de production et de communication : • présentation d'un dossier d'activité • saisie des données • exploitation des mesures de terrain • économie - gestion • prévention, santé, environnement	 2 2 2 1 1	 CCF CCF CCF CCF CCF
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique : • français • histoire, géographie et éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 20 min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 15 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Topographie

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent du diadème

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle**.** Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Bâtiment (STS du lycée polyvalent du diadème)
- BTS Etudes et économie de la construction (STS du lycée polyvalent de Taiarapu nui)
- BTS Etude et réalisation d'agencement (Lycée privé st joseph de Punaauia)

➢ *Métropole*

- BTS Métiers du géomètre topographe et de la modélisation numérique

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien d'études du bâtiment
Option A : études et économie [TB2E]

Seconde Métiers des études et de la modélisation numérique du bâtiment

Le titulaire de ce Bac pro est amené à réaliser des dessins assistés par ordinateur (DAO) en cabinet de maîtrise d'œuvre ou en bureau d'études techniques. Il mètre les constructions (Métreur), étudie le prix en cabinet d'économiste de la construction ou en entreprise. Et est chargé de suivre des travaux dans les entreprises de petite taille et/ou collaborant à la préparation de l'exécution.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- élabore un projet : relève l'ouvrage, finalise le projet ;
- offre un prix : prépare et établie l'offre de prix ;
- prépare les travaux : finalise le dossier d'exécution, planifie les travaux, organise l'intervention ;
- exécute les travaux : suit le chantier et livre l'ouvrage.

Emplois et débouchés

Le diplômé à un rôle de coordonnateur entre le bureau et le chantier, les documents et l'activité réelle. Il exerce son activité en fonction des lieux d'emploi (entreprise de gros œuvre, principaux corps d'état du second œuvre, cabinet de maîtrise d'œuvre et/ou d'ouvrage…).

Il peut exercer les métiers tels que:

- Technicien d'études du bâtiment ;
- Sur le chantier, il peut être Adjoint du conducteur de travaux, Adjoint du chef de chantier, Contrôleur de travaux ou commis de chantier ;
- En bureau d'études, il peut être Adjoint du chef de projet, Adjoint du chef de bureau, Aide coordonnateur de travaux.

Compétences et qualités requises

- Bon esprit d'analyse et d'organisation du travail
- Solides aptitudes à la réflexion
- Avoir de la méthode et l'esprit d'initiative
- Bonne résistance physique et disponibilité
- Goût pour la mobilité et le travail en pleinair
- Bonne vision dansl'espace
- Soin et précision
- Intérêt pour l'art graphique et l'architecture
- Avoir l'esprit d'équipe et le sens ducontact

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Environnement professionnel de la construction :*** *textes réglementaires, entreprises du bâtiment, partenaires, conception du projet, communication ;*
- ***Étude des constructions :*** *confort et sécurité des personnes (acoustique, aération...), techniques de construction et mise en œuvre (structures porteuses, aménagements intérieurs et équipements techniques du bâtiment, menuiseries, finitions...), étude des structures, techniques de représentation (DAO, relevés d'ouvrages...) ;*
- ***Économie de la construction :****quantification des ouvrages (métrés et devis) et estimation des ouvrages (estimation des prix) ;*
- *Accessibilité et adaptabilité des constructions aux personnes handicapées ;*
- *Préparation des travaux, gestion des travaux, suivis du chantier, coordination de chantier.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique :		
• mathématiques	1,5	CCF
• sciences physiques et chimiques	1,5	CCF
Épreuve d'analyse d'un projet et de préparation d'une offre :		
• analyse d'un projet	2	écrit 4h
• quantification des ouvrages	2	écrit 3h
• estimation des coûts	2	écrit 3h
Épreuve de production et de communication :		
• présentation d'une activité de suivi de chantier	2	CCF
• finalisation d'un dossier	2	CCF
• préparation des travaux	2	CCF
• économie - gestion	1	écrit 2h
• prévention, santé, environnement	1	écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique :		
• français	2,5	écrit 2h30
• histoire, géographie et éducation civique	2,5	écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 15 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Etudes du bâtiment

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

2nde professionnelle commune à TB2A :

- SEP du lycée Polyvalent de Taiarapu-Nui
- SEP du lycée Polyvalent du Diadème

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Bâtiment (STS du lycée polyvalent du diadème)
- BTS Etudes et économie de la construction (STS du lycée polyvalent de Taiarapu nui)

➢ *Métropole*

- BTS Enveloppe des bâtiments : conception et réalisation

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien d'études du bâtiment
Option : B assistant en architecture [TB2A]

Seconde Métiers des études et de la modélisation numérique du bâtiment

Le titulaire de ce bac pro intervient en priorité dans le cadre de programmes, publics ou privés, de constructions neuves, de rénovations ou de réhabilitations d'ouvrages, comme des maisons individuelles, des logements collectifs, des bâtiments industriels et commerciaux, des équipements publics, des projets en urbanisme et/ou paysage.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro exerce ses compétences en relation avec un programme architectural :

- phase d'avant-projet : esquisses, études préliminaires, avant-projets sommaires et définitifs et autorisations de construire ;
- phase de projet : CAO (conception assistée par ordinateur) et DAO (dessin assisté par ordinateur), dessins architecturaux, études techniques, réalisation de maquettes et assistance au maître d'ouvrage ;
- phase de réalisation : dessins d'exécution, assistance à l'exécution des marchés de travaux et à la réception des ouvrages.

Emplois et débouchés

Le diplômé exerce ces activités dans l'ensemble des secteurs du cadre de vie notamment les entreprises d'architecture et de maîtrise d'œuvre, ainsi que dansles collectivités territoriales, chez les donneurs d'ordres institutionnels, dans les grands groupes publics et privés, chez les architectes paysagistes et les architectes d'intérieur.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Technicien collaborateur en architecture ;
- Assistant d'architecte ;
- Dessinateur ;
- Commis d'architecte ;
- Technicien en bâtiment.

Compétences et qualités requises

- Aimer le dessin technique (plans)
- Ouverture sur le monde avec de l'imagination
- Réelle capacité d'adaptation dans les relations humaines
- Esprit d'initiative
- Bonnes notions dans les matières générales et artistiques
- Bonnes aptitudes aux mathématiques et au dessin
- Etre soigneux, rigoureux et précis

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Environnement professionnel de la construction :*** *textes réglementaires, entreprises du bâtiment, partenaires, conception du projet, communication ;*
- ***Étude des constructions :*** *confort et sécurité des personnes (isolation, acoustique...), techniques de construction et mise en œuvre (aménagements intérieurs et équipements techniques du bâtiment, finitions...) etc. ;*
- ***Projet architectural :*** *économie de la construction (métrés et estimations), architecture-histoire et évolution, obligations et démarches administratives, modes de représentation (croquis, DAO, maquettes...) ;*
- ***Réalisation :*** *préparation et suivi de chantier (planification et règlement des travaux) ;*
- *Accessibilité et adaptabilité des constructions aux personnes handicapées.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Épreuve de projet architectural : • analyse d'un programme de construction • production de documents graphiques • élaboration d'éléments de présentation	 2 3 2	 Écrit 4h Écrit 6h Écrit 4h
Épreuve de communication et suivi de chantier : • présentation d'une activité de suivi de chantier • suivi économique d'un projet • suivi de travaux • économie - gestion • prévention, santé,environnement	 2 1 2 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Épreuve de langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique : • français • histoire, géographie et éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuvefacultative : langue vivante 2	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 15 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Etudes du bâtiment

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

2nde professionnelle commune à TB2E :

- SEP du lycée Polyvalent de Taiarapu-Nui

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Bâtiment (STS du lycée polyvalent du diadème)
- BTS Etudes et économie de la construction (STS du lycée polyvalent de Taiarapu nui)
- BTS Etude et réalisation d'agencement (Lycée privé st joseph de Punaauia)

➢ *Métropole*

- Diplôme national des métiers d'art et du design DNMADE mention espace
- BTS Enveloppe des bâtiments : conception et réalisation

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Étude et réalisation d'agencement

Le titulaire de ce bac pro est un technicien de l'agencement. Il intervient en bureau d'études pour participer à la conception technique du projet. Sur un chantier, il organise la mise en œuvre d'ouvrages d'agencement et d'aménagements extérieurs et intérieurs dans le respect du parti architectural et décoratif du projet.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- participe à la finalisation de l'étude esthétique et à la définition du projet ;
- prépare la réalisation technique d'un projet multi matériaux à partir des concepts et normes de l'agencement et du cahier des charges architectural ;
- organise, planifier, animer et gérer le suivi de la mise en œuvre sur chantier du lot agencement avec intervention de plusieurs corps d'états.

Emplois et débouchés

Ce technicien peut travailler dans une agence de décoration ou de scénographie, une agence de communication, chez un fabricant de cuisine ou de salle de bain…

Fort de quelques années d'expérience, il a souvent la possibilité d'évoluer vers des fonctions de conducteur de travaux ou de chefd'équipe.

Il peut évoluer vers des métiers tels que:

- Technicien d'agencement ;
- Agenceur ;
- Chef de chantier ;
- Conducteur de travaux.

Compétences et qualités requises

- Avoir des qualités artistiques et techniques
- Avoir de la rigueur
- Etre précis
- Avoir de lacuriosité
- Savoir travailler en autonomie
- Avoir le sens de l'observation

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Arts et techniques :*** *histoire de l'art, des styles et des tendances dans le domaine de l'agencement ;*
- ***Analyse d'un projet d'agencement*** *: collecter, classer et hiérarchiser les informations ; analyser les contraintes ;*
- ***Préparation de chantier*** *: planifier les phases du projet et les interventions ;*
- ***Réalisation et suivi des ouvrages en entreprise*** *: gérer les délais, contrôler la conformité ;*
- ***Étude et présentation d'un projet :*** *traduire graphiquement des solutions techniques et esthétiques, rédiger des bons de commande et une notice descriptive, présenter un projet ;*
- ***Réalisation de maquettes et prototypes.***

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Épreuve de technologie et artistique : • arts et techniques : histoire de l'art, des styles et des tendances dans le domaine de l'agencement • analyse d'un projet d'agencement • préparation de chantier	 2 3 2	 Écrit 2h Écrit 4h Écrit 3h (+1h)
Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • réalisation et suivi des ouvrages en entreprise • étude et présentation d'unprojet • réalisation de maquettes et prototypes • économie - gestion • prévention, santé,environnement	 2 4 2 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 15 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Agencement

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP privé St-Joseph de Punaauia

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTS Etude et réalisation d'agencement (STS du lycée privé St-Joseph de Punaauia)
- *Métropole*
  - BTS Développement et réalisation bois
  - BTS Technico-commercial option bois, matériauxdérivés et associés

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien constructeur bois

Le titulaire de ce baccalauréat professionnel est un technicien de la « construction bois » qui intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre des ouvrages de structure, d'ossature et de charpente réalisés en bois et composants dérivés.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- Prépare le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et des normes de la construction bois et des contraintes de l'entreprise ;
- Réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de préfabrication et de mise en œuvre de la charpente et de la construction bois ;
- Organise, anime et gère le suivi de la réalisation d'un chantier de construction bois dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers et compagnons professionnels.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro exerce son activité dans les entreprises artisanales ou industrielles qui fabriquent et installent des ouvrages de structure, d'ossature et de charpente en bois et dérivés dans les domaines du bâtiment, de l'habitat et de l'environnement.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Compagnon professionnel en charpente ou construction bois ;
- Charpentier ou constructeur bois qualifié ;
- Technicien d'atelier ou de chantier en charpente ou construction bois.

Compétences et qualités requises

- Avoir des qualités de précision, rigueur et méthode
- Le goût pour le dessin
- Bonne vision dans l'espace
- Esprit d'équipe
- Bonne résistance physique et sens de l'équilibre
- Etre habile de ses mains
- Savoir appliquer les règles de sécurité
- Aimer la géométrie

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Analyse technique d'un ouvrage :*** *choisir et justifier les solutions techniques, établir les plans d'exécution, les quantités de matériaux et composants ;*
- ***Préparation d'une fabrication et d'une mise en œuvre sur chantier :*** *décoder et analyser les données opératoires et de gestion, établir le processus de fabrication et produire les documents de suivi de chantier ;*
- ***Réalisation et suivi des ouvrages en entreprise :*** *animer une équipe de travail, communiquer avec les différents partenaires, rendre compte du déroulement des activités de fabrication et de mise en œuvre sur chantier ;*
- ***Fabrication d'un ouvrage :*** *assurer la sécurité des postes de travail, préparer les matériaux, conduire les opérations de taille, d'usinage, d'assemblage, de finition et traitement, assurer la maintenance des matériels ;*
- ***Mise en œuvre d'un ouvrage sur chantier :*** *conduire les opérations de sécurité, contrôler la conformité, approvisionner le chantier, lever les structures, gérer l'environnement.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Épreuve de technologie : • analyse technique d'un ouvrage • préparation d'une fabrication et d'une mise en œuvre de chantier	 3 3	 Écrit 4h Écrit3h (+1h)
Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • réalisation et suivi des ouvrages en entreprise • fabrication d'unouvrage • mise en œuvre d'un ouvrage surchantier • économie - gestion • prévention, santé, environnement	 2 3 2 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique : • français • histoire, géographie et éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative : langue vivante 2 Épreuve facultative : hygiène - prévention - secourisme	points > 10	Oral 20 mn CCF/Écrit 2h

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Bois - construction bois

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée privé du Sacré-Cœur de Taravao

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Systèmes constructifs bois et habitat
- BTS Technico-commercial option bois, matériaux dérivés et associés
- BTS développement et réalisation bois

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien du froid et du conditionnement d'air

Le titulaire de ce bac pro prépare à l'entrée dans la vie active dans le secteur industriel de la production de froid et de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire. Il planifie, prépare et effectue l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques qui seront ensuite mis en service. En outre, il entretient, inspecte, vérifie et répare ces systèmes en cas de défaillance. Il contrôle toujours son propre travail et consigne son activité dans le registre normalement à toute installation.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- prend en charge les installations ;
- prépare la mise en œuvre ;
- réalise le montage de l'installation ;
- prépare la mise en service des installations ;
- met en service les installations ;
- surveille les installations ;
- conduit les installations ;
- suit la coordination des entretiens et des travaux ;
- assure le dépannage des installations ;
- gère l'installation en fin de vie ;
- communique avec les clients et les usagers, le personnel de l'entreprise, les constructeurs et les fournisseurs.

Compétences et qualités requises

- Autonomie, communication et relation clientèle
- Travailler avec méthode, logique et rigueur
- Capacité d'observation et le sens de l'analyse
- Beaucoup de déplacements, horaires variables
- Bien supporter le chaud et lefroid
- Niveau technique élevé avec une importance des maths

Emplois et débouchés

Le diplômé travaille dans les secteurs d'activités du Froid industriel (usine), commercial (agro-alimentaire), dans l'énergie Renouvelable (Pompe à chaleur), tertiaire (climatisation de bureau, hôpitaux, magasin), habitat (climatisationindividuelle).

Il peut exercer le métier de Technicien frigoriste.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Conception, dimensionnement et choix d'une solution technologique :*** *dimensionner les réseaux fluidiques ou électriques d'une installation ;*
- ***Vérification et analyse de systèmes :*** *prise en charge du dossier, analyse des plans, évaluation des coûts ;*
- ***Organisation de chantiers :*** *planification ;*
- *Implantation et mise en place des ensembles et sous-ensembles, raccordement et assemblage des réseaux fluidiques, câblage et raccordements électriques, installation d'appareils de mesure de contrôle et de sécurité d'une installation, contrôle des réalisations ;*
- ***Mise en service :*** *essais et contrôles ;*
- ***Maintenance :*** *préventive, liée au contrat, corrective ;*
- ***Communication et relation client.***

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • analyse scientifique et technique d'une installation • mathématiques et sciences physiques • travaux pratique de science physique	 3 2 1	 Écrit 4h Écrit 2h Pratique 45min
Épreuve de technologie : • préparation d'une réalisation	 2	 Écrit 4h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel (réalisation mise en service, contrôle) : • présentation d'un dossierd'activité • implantation etréalisation • mise en service, réglage etcontrôle	 2 3 3	 CCF CCF CCF
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie : • français • histoire, géographie	 3 2	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative : langue vivante2 Épreuve facultative : hygiène prévention secourisme	points > 10	Oral 20min CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Froid et conditionnement de l'air

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Mahina

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Fluide énergies domotique option B froid et conditionnement d'air

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien menuisier-agenceur

Le titulaire de ce bac pro est un technicien de la menuiserie et de l'agencement qui intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièce, bureau, cuisine, salle de bains, magasin, salle d'exposition, lieux de réunion…

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- préparele processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise ;
- réaliseles ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en œuvre de la menuiserie et de l'agencement ;
- organise, anime et gère le suivi de la réalisation d'un chantier dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers et compagnons professionnels.

Emplois et débouchés

Le diplômeexerce son activité dans les petites ou moyennes entreprises qui fabriquent, installent des ouvrages de menuiserie du bâtiment, et/ou des agencements extérieurs et intérieurs pour l'habitat individuel et collectif.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Technicien menuisier agenceur ;
- Opérateur polyvalent sur machines traditionnelles ;
- Chef d'équipe en atelier et sur chantier ;
- Technico-commercial.

Compétences et qualités requises

- Habileté manuelle et bonne autonomie
- Esprit logique
- Minutie et créativité
- Goût du concret
- Travailler avec méthode et rigueur
- Communication orale (relation clientèle)
- Aimer l'architecture
- Être mobile et aimer les déplacements

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***L'entreprise et son environnement :*** *intervenants, déroulement d'une construction, systèmes économiques ;*
- ***Communication technique :*** *outils de représentation (croquis, schéma...), cotation (outils, réglages...) ;*
- ***Confort et habitat :*** *isolation, étanchéité, sécurité, accessibilité, ergonomie ;*
- *Mécanique et résistance des matériaux : statique (forces, charges...), liaisons et stabilité des ouvrages ;*
- ***Ouvrages :*** *familles d'ouvrages (menuiseries extérieures, intérieures, agencement ; plafonds, parquets...), technologies auxiliaires (électricité, alarmes, systèmes programmables...) ;*
- ***Matériaux, produits et composants :*** *bois, produits en plaques, matériaux métalliques, isolants, produits de jointement, de fixation, d'assemblage, de préservation et de finition, composants (quincaillerie, accessoires...) ;*
- ***Moyens et techniques de fabrication et de mise en œuvre sur chantier*** *: technologies et procédés de coupe, moyens et techniques d'assemblage, de montage, finition, traitement, contrôle, stockage, chargement... ;*
- ***Santé et sécurité au travail :*** *prévention des risques, organisation et protection du poste de travail... ;*
- ***Gestion des temps, délais, coûts, qualité ; maintenance et sécurité sur chantier.***

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique :		
• mathématiques	1,5	CCF
• sciences physiques et chimiques	1,5	CCF
Épreuve de technologie :		
• analyse technique d'unouvrage	3	Écrit 4h
• préparation d'une fabrication et d'une mise en œuvre sur chantier	3	Écrit3h (+1h)
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel :		
• réalisation et suivi des ouvrages en entreprise	3	CCF
• fabrication d'un ouvrage	3	CCF
• mise en œuvre d'un ouvrage sur chantier	2	CCF
• économie - gestion	1	Écrit 2h
• prévention, santé, environnement	1	Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique :		
• français	2,5	Écrit 2h30
• histoire, géographie et éducation civique	2,5	Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 15 min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Bois - menuiserie agencement

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a
- LP d'Uturoa

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- ➢ *Polynésie française*
  - BTS Etude et réalisation d'agencement (Lycée privé st joseph de Punaauia)
- ➢ *Métropole*
  - BTS Aménagement finition
  - BTS Système constructif bois et habitat
  - BTS développement et réalisation bois

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés [MELEC]

Le titulaire de ce diplôme aborde toutes les compétences professionnelles liées au métier d'électrotechnicien depuis le point de production de l'énergie jusqu'aux utilisations. Les fondamentaux du métier d'électrotechnicien recouvrent tous les secteurs d'activités.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- tient compte de l'évolution des techniques, des technologies, des méthodes et des matériels ;
- participe à l'analyse des risques professionnels, de mise en œuvre, respecte et fait respecter les exigences de santé et de sécurité au travail ;
- met en œuvre les réglementations environnementales et propose des solutions techniques minimisant l'impact sur l'environnement ;
- contribue à la mise en œuvre de la démarche qualité de l'entreprise et appréhende la composante économique de ses travaux ;
- communique (y compris en langue étrangère) avec son environnement professionnel (client, hiérarchie, équipe, autres intervenants…).

Compétences et qualités requises

- Avoir un bon esprit d'analyse et de synthèse
- Etre autonome et minutieux
- Savoir travailler en équipe
- Sens des responsabilités
- Esprit logique et méthodique
- Sens de la précision et de l'observation
- Respect des consignes

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro intervient dans les secteurs d'activités du bâtiment (résidentiel, tertiaire, industriel), de l'industrie, de l'agriculture, des services et des infrastructures.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Électricien ;
- Gestionnaire d'installations électriques ;
- Électrotechnicien ;
- Installateur en énergies renouvelables ;
- Chef de chantier en installation électriques ;
- Électromécanicien ;
- Installateur télécoms ;
- Technicien de maintenance industrielle.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Électrotechnique :****lois fondamentales du courant continu et alternatif, des machines électriques (moteurs, transformateurs) ; calculs et mesures pour effectuer les dimensionnements et les choix de composants ;*
- ***Énergie (distribution, utilisation, commande) :****gestion de l'énergie (haute tension, basse tension) comme le délestage ; les différentes applications terminales dont les moteurs, l'électrothermie par résistance, par rayonnement, par induction, l'éclairage ; les interrupteurs et les modulateurs, dans le bâtiment et l'industrie ;*
- ***Communication et traitement de l'information :*** *connaître et savoir installer les installations communicantes (détecteur d'incendie,vidéo surveillance….), les réseaux (téléphoniques, informatiques…) ;*
- ***Qualité, sécurité et réglementation :*** *connaissance des normes et textes réglementaires.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Préparation d'une opération	3	CCF
Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • Réalisation d'une installation • Livraison d'une installation • Dépannage d'une installation • Économie-gestion • Prévention-santé-environnement	 4 3 2 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative : langue vivante 2 Épreuve facultative : Épreuve d'éducation physique et sportive	points > 10	-NC-

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Électrotechnique, énergie équipements communicants

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du Lycée polyvalent du diadème
- SEP du Lycée polyvalent de Tuianu Le Gayic
- LP de Mahina
- LP privée d'Anne-Marie Javouhey d'Uturoa
- LP privée St-Joseph de Punaauia

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTS Électrotechnique (STS des lycées polyvalents du Diadème et Tuianu Le Gayic)
  - MC technicien en énergie renouvelable (Lycée St Joseph de Punaauia)
- *Métropole*
  - BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques
  - BTS Assistance technique d'ingénieur
  - BTS Technico-commercial
  - BTS Fluide énergie domotique
  - BTS Contrôle industriel et régulationautomatique
  - BTS Services informatiques aux organisations
  - MC Technicien ascensoriste (service et modernisation)
  - MC Technicien en réseaux électriques
  - Technicien de maintenance des ascenseurs
  - Technicien de réparation des ascenseurs

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités [AGORA]

Seconde Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique

Le titulaire de ce bac pro est un gestionnaire administratif. La mission globale du diplômé est de prendre en charge les différentes dimensions administratives des activités de gestion, commerciales, de communication, de gestion du personnel, de production ainsi que celles associées à la mise en œuvre de projets au sein de l'entreprise.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- assure l'interface entre les différents acteurs internes et externes de l'organisation. Il doit donc mobiliser une véritable professionnalité relationnelle visant à maintenir et développer les relations tout en étant porteur de l'image et des valeurs de l'organisation ;
- conduit à inscrire l'action administrative au cœur des systèmes d'information et des évolutions technologiques notamment en intégrant dans toutes les activités une culture quantitative permettant de traiter et structurer l'information de gestion en vue de la mettre au service des décideurs ;
- assure l'organisation et la gestion matérielle du service ou de l'entité.

Compétences et qualités requises

- Aptitude à la communication et à la confidentialité
- Qualités d'expression écrite et orale
- Organisé, sérieux et une conscience professionnelle
- Qualités de rigueur, de soin et de méthode
- Adaptabilité, autonomie et ouverture d'esprit
- Travail en équipe, disponibilité et l'écoute

Emplois et débouchés

Le diplômé travail dans une entreprises de petite et moyenne taille (artisanat, commerces, TPE, PME-PMI), collectivités territoriales, administrations ou encore associations.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Gestionnaire administrative ;
- Assistant administrative ;
- Adjoint administrative ;
- Assistant de gestion ;
- Gestionnaire commercial.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Gestion administrative des relations externes :*** *suivi des stocks, gestion des factures, traitement des devis… ;*
- ***Gestion administrative des relations avec le personnel :*** *la gestion courante du personnel, les ressources humaines, les rémunérations et budgets du personnel ;*
- ***Gestion administrative interne :*** *gestion des agendas, suivis des réunions, du courrier et des appels,… ;*
- ***Gestion administrative des projets :*** *suivi opérationnel d'un projet et son évaluation (aide à l'élaboration des documents de synthèse, du rapport d'évaluation…) ;*
- ***Utilisation des nouvelles technologies de l'information***
- ***Savoirs juridiques et économiques liés aux activités :*** *le contrat de vente, contrat des salariés, la sous-traitance… ;*
- ***Savoirs rédactionnels :*** *compte-rendu de réunion, fiche de synthèse, codes et règles du courrier… ;*
- ***Passeport professionnel*** *à compléter durant toute la durée des études.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie - droit • mathématiques	 1 1	 CCF 2h30
Gestion administrative des relations avec le personnel	4	3h
Pratiques professionnelles de gestion administrative : • gestion administrative des relations externes • gestion administrative interne • gestion administrative des projets • prévention, santé,environnement	 3 4 2 1	 CCF CCF CCF 2h
Épreuve de langue vivante : • langue vivante1 • langue vivante2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, éducation civique : • français • histoire, géographie, enseignement, éducation civique	 2 2	 2h30 2h
Épreuve d''arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Epreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 3	points > 10	oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Métiers des services administratifs

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent du diadème
- SEP du lycée privé Samuel Raapoto
- SEP du collège-lycée d'Atuona
- SEP du lycée polyvalent Tuianu Le Gayic
- SEP du lycée polyvalent Taiarapu-Nui
- LP de Faa'a
- LP d'Uturoa
- LP privé Don Bosco de Pirae

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTS Banque (STS du lycée polyvalent de Taiarapu Nui)
  - BTS Gestion de la PME (STS des Lycée du diadème et de Taiarapu-nui, LP de Faa'a, du lycée d'Uturoa, et du lycée privé S. Rapoto)
  - BTS Comptabilité et gestion (STS du lycée diadème et du lycée privé La Mennais)
  - BTS Support à l'action managériale (STS du lycée diadème en alternance une année sur 2)
  - MC Service financiers (STS du lycée privée S. Raapoto)
  - DUT GACO (excellent dossier)
  - BTS Communication
  - BTS Assurance (STS du lycée La Mesnais tous les 2 ans)
- *Métropole*
  - DUT GEA si excellent dossier

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Logistique

Seconde
Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique

Le titulaire du bac pro logistique prépare et/ou réalise les opérations de réception et de mise en stock (flux entrant), de préparation de commandes et d'expédition (flux sortants) de marchandises. Il contribue au suivie et à l'optimisation du stockage. Il maîtrise la conduite d'engins de manutention. Il peut également participer à la préparation et au suivi de transports routiers de marchandises. Dans ses activités, il respecte les procédures, les règles de sécurité, les normes de qualité et environnementales.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- prend en charge les flux entrants :
  - préparation et réception des marchandises
  - traitement des litiges
  - transfert de la marchandise
- prend en charge les flux sortants :
  - préparation des commandes
  - expédition des commandes
- suit et optimise le stockage et les expéditions
- communique avec les partenaires

Emplois et débouchés

Le diplômé travail dans des entreprises prestataires de services de manutention, de magasinage, d'entreposage et de distribution de marchandises, entreprises industrielles et commerciales assurant elle-même la logistique, entrepôts d'entreprises de transport et delogistique.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Gestionnaire des stocks ;
- Préparateur de commandes ;
- Agent d'expédition ;
- Magasinier cariste ;
- Responsable logistique…

Compétences et qualités requises

- Sens del'organisation et d'adaptabilité
- Etre polyvalent, rigoureux et dynamique
- Être animateur d'une équipe de travail
- Avoir le goût du contact et le sens des relations humaines
- Avoir le sens des responsabilités et être capable de prendre des initiatives
- Avoir le souci de satisfaction du client
- Avoir une bonne mémoire
- Satisfaire aux conditions physiques et médicales

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Maîtrise des flux de marchandises :*** *prise en charge des flux entrants (préparation de la réception et réception des marchandises, participation au traitement des litiges, transfert des marchandises) et des flux sortants (préparation des commandes, expédition des marchandises et suivi des expéditions) ;*
- ***Conduite en sécurité des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté :*** *choix d'un chariot, pilotage, prise et levage d'une charge ;*
- ***Relations avec les partenaires :*** *communication avec les interlocuteurs internes et externes à l'entreprise ;*
- ***Gestion de l'entreprise :*** *données administratives, comptables, financières et commerciales et notions juridiques et économiques.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie droit • mathématiques	 1 1	 CCF CCF
Épreuve d'étude de situations professionnelles	5	Écrit 3h
Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • pratique de la logistique en milieu professionnel • conduite d'engins de manutention • prévention, santé,environnement	 7 1 1	 CCF CCF CCF
Épreuve de langue vivante : • langue vivante 1 • langue vivante 2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, éducation civique : • français • histoire, géographie, éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuvefacultative		
Épreuve facultative : langue vivante 3	points > 10	Oral 20min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Opérateur logistique
- BEP Logistique et transport

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP privé Don Bosco Pirae

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTS Gestion des transports et logistique associée (STS du lycée polyvalent Tuianu Le Gayic)
  - BTS Management commercial opérationnel (STS du lycée du diadème, LP de Faa'a, lycée privé S. Raapoto)
  - BTS Négociation et digitalisation de la relation client (STS lycée du diadème et d'Uturoa, CCISM en rentrée décalée)
  - BTS Gestion de la PME (STS des Lycée du diadème et de Taiarapu-nui, LP de Faa'a, du lycée d'Uturoa, et du lycée privé S. Raapoto)
- *Métropole*
  - BTS Technico commercial
  - DUT Génie transport et logistique (pour les excellents dossiers)

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Organisation de transport de marchandises

Seconde
Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique

Le titulaire de ce bac pro participe à l'organisation, à la mise en œuvre et au suivi des opérations du transport de marchandises, en tenant compte de la complémentarité des modes de transport (terrestre, aérien, maritime). Il assure les prestations qui y sont associées : étude de marché, organisation du transit, du dédouanement et du stockage. Il prépare les dossiers de transport et de douane, vérifie les documents comptables et de synthèse. Il analyse les coûts, leurs conséquences sur les marges et sur les décisions à prendre.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- met en œuvre une opération de transport dans le respect des procédures de qualité, de sécurité, de sûreté et des contraintes environnementales ;
- contrôle l'opération de transport ettraite les dysfonctionnements et les réclamations ;
- dédouane les marchandises ;
- communique avec les partenaires internes et externes.

Compétences et qualités requises

- Aimer communiquer, négocier, gérer, organiser
- Etre un utilisateur performant de l'outil informatique
- Etre capable de communiquer (conversation courante) en anglais en maitrisant un vocabulaire technique
- Etre disponible, adaptable, rigoureux et organisé
- Etre mobile géographiquement
- Etre autonome et dynamique
- Savoir travailler en équipe

Emplois et débouchés

Le diplômé travail dans des entreprises de fret-cargo (transport de marchandises : aérien, maritime, routier, ferroviaire, fluvial), déménagement (aspect commercial et administratif), secteur spécialisé dans l'import export, douane pour les pays tiers (hors UnionEuropéenne).

Il peut exercer les métiers tels que :

- Agent administratif des transports de marchandises ;
- Transitaire (gérer pourle client l'importation et l'exportation de marchandises) ;
- Technicien d'exploitation du transport de marchandises ou de voyageurs ;
- Aide déclarant en douane.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Organisation, exécution et suivi d'une opération de transport :*** *connaissance des différents types de transport, droit et réglementation nationale et internationale, contrat de transport, tarifs, prix et rentabilité de l'opération de transport , documents liés au transport... ;*
- ***Dédouanement :*** *textes réglementaires, régimes préférentiels, procédures ;*
- ***Relations avec les partenaires*** *internes et externes à l'entreprise en français et en langue étrangère ;*
- ***Respect des procédures*** *qualité (satisfaction de la clientèle), sécurité (transport, logistique, personnel), sûreté et contraintes environnementales.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie - droit • mathématiques	 1 1	 CCF CCF
Épreuve d'études de situations professionnelles	5	Écrit 3h
Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • pratique du transport en milieu professionnel • prévention, santé, environnement	 8 1	 CCF CCF
Épreuve de langue vivante • langue vivante 1 • langue vivante 2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, éducation civique : • français • histoire, géographie, éducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative langue vivante 3	points > 10	Oral 20min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Logistique et transport

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent Tuianu Le Gayic

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Gestion de la PME (STS des lycées polyvalents du Diadème et de Taiarapu-Nui, du LP de Faa'a, du lycée des Iles-sous-le-vent et du lycée privé S. Raapoto)
- BTS Gestion des transports et logistique associée (STS du lycée polyvalent Tuianu Le Gayic)
- MC Accueil dans les transports (Lycée privé Don Bosco Pirae)

➢ *Métropole*

- DUT Gestion logistique et transport (pour les excellents dossiers)

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Métiers de la sécurité

Le titulaire de ce bac pro peut exercer dans différents métiers relatifs à la sécurité, à la sûreté et à l'ordre public, à la protection des personnes, des biens et de l'environnement, au secours et assistance des personnes, à la prévention des risques de toute nature, à la gestion des crises, à la surveillance et au gardiennage, au respect de l'hygiène et de la salubrité. L'exercice de ces métiers exige l'interaction et la complémentarité des divers acteurs de la sécurité. Ils font ainsi de la sécurité l'une des conditions essentielles de l'exercice des libertés individuelles et collectives conformément au code la sécurité intérieure.

Activités

Les fonctions du titulaire de ce Bac pro peuvent être regroupées en quatre grands domaines :

- la sécurité dans les espaces publics et privés ;
- la sécurité incendie ;
- le secours à personne ;
- la prévention des personnes et la protection des biens et de l'environnement.

Compétences et qualités requises

- Forte éthique personnelle
- Sens du dévouement et du service public
- Capacité d'écoute et de dialogue
- Capacité à s'intégrer et travailler en groupe
- Sens des responsabilités et de la discipline
- Aptitude à observer un devoir de réserve
- Aptitude à respecter la confidentialité des informations
- Le souci de rendre compte à sa hiérarchie

Emplois et débouchés

Le diplômé peut travail au sein de la fonction publique (police nationale, gendarmerie nationale, police municipale…) après recrutement par concours ou sélection. Mais aussi en entreprise pourvue de son propre service de sécurité, ou en entreprise prestataire de services de prévention etsécurité.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Gardien de la paix de la police nationale ;
- Sapeur pompier professionnel ;
- Gendarme adjoint ;
- Agent de police municipal ;
- Agents de sécurité (cynophile, vidéo, opérateur SCT1…).

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Sécurité dans les espaces publics et privés :*** *sécuriser une manifestation, intervenir lors d'une situation d'infraction… ;*
- ***Sécurité incendie :*** *respecter et faire respecter les consignes de sécurité, alerter, éteindre un feu ;*
- *Secours à personne : assurer les missions de secours et d'assistance aux victimes, seul ou en équipe ;*
- ***Prévention, protection des personnes, des biens et de l'environnement :***
  - *assurer la surveillance des lieux et des accès ;*
  - *protéger l'intégrité physique des personnes ;*
  - *constater et identifier les atteintes aux biens et/ou à l'environnement ainsi que les situations à risque.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie - droit • mathématiques	 1 1	 Écrit 2h30 CCF
Épreuve de situations professionnelles	4	Écrit 3h
Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • activités en milieu professionnel (autre que la dominante) • activités professionnelles dans la dominante (Sécurité publique et sûreté ou Sécurité incendie) • prévention, santé, environnement	 3 5 1	 CCF CCF Écrit 2h
Épreuve de langue vivante : • langue vivante 1 • langue vivante 2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique : • français • histoire, géographie etéducation civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 3	points > 10	Oral 15 min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Agent de sécurité

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a
- LP privé Don Bosco Pirae
- Lycée professionnel protestant Tuteao A Vaiho d'Uturoa

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle et ce bac pro vous permet d'accéder au concours de gardien de la paix de la police nationale, gendarme, etc. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- ➢ *Polynésie française*
  - BTS Management opérationnel de la sécurité (STS du Lycée de Faa'a)
- ➢ *Métropole*
  - SSIAP3 Attestation professionnelle de secours incendie et assistance aux personnes niveau 3 (chef de service)

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Métiers de l'accueil

Seconde
Métiers de la relation client

La fonction accueil, qu'elle soit physique et/ou à distance (téléphonique, numérique) est présente dans tous les types d'organisations. Elle repose sur un cœur de métier qui se décline dans des contextes professionnels divers, selon les spécificités des secteurs d'activités et/ou des organisations. Le titulaire de ce diplôme est en position d'interface directement avec les publics accueillis, mais aussi entre les services de l'organisation, ceux d'autres organisations partenaires et/ou prestataires.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- occupe des fonctions d'accueil, d'assistance et de commercialisation de services spécifiques ;
- réponds aux demandes en face-à-face ou par téléphone (information, orientation, aide, conseils, accompagnement) ;
- évalue la satisfaction de l'interlocuteur, traite les réclamations ;
- identifie et caractérisele public accueilli en gérant les flux et ses activités simultanées ;
- assure le démarchage de : la mise à jour de fichiers de prospects, l'établissement de factures et l'encaissement.

Compétences et qualités requises

- Rigueur et le respect des méthodes
- Grand sens de responsabilités et de l'initiative
- Goût du dialogue et bonne élocution
- Sens de l'écoute active
- Réactivité, dynamisme et amabilité
- Présentation soignée
- Adaptabilité à des situations diverses
- Esprit d'équipe
- Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères

Emplois et débouchés

En fonction des situations de travail, le titulaire de ce Bac pro peut agir dans un ensemble d'activités administratives, commerciales et de logistique légère.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Agent d'accueil ;
- Standardiste ;
- Chargé de clientèle ;
- Conseiller vente ;
- Hôte événementiel ;
- Technicien d'accueil.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Gérer l'accueil*** *multi canal à des fins d'information, d'orientation et de conseil ;*
- ***Gérer l'information*** *et des* ***prestations organisationnelles*** *;*
- ***Gérer la relation commerciale ;***
- ***Prévention Santé Environnement :*** *conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème, analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches, mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques, proposer et justifier les mesures de prévention adaptées, proposer des actionspermettant d'intervenir.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie - droit • mathématiques	 1 1	 Écrit2h30 CCF
Analyse de situations professionnelles liées à la relation commerciale	4	écrit 3h
Pratiques professionnelle liées à l'accueil : • gestion de l'accueil multi canal • gestion de l'information et des prestations • prévention, santé, environnement	 4 4 1	 CCF CCF Écrit2h
Épreuve de langue vivante : • langue vivante 1 • langue vivante 2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit2h30 Écrit2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative 1 : langue vivante 3 Épreuve facultative 2 : éducation physique et sportive	points > 10	Oral 20 mn Programme spécial

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent du diadème
- SEP du lycée polyvalent Taiarapu-Nui
- SEP du lycée polyvalent d'Uturoa
- SEP du lycée privé Samuel Raapoto

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Management commercial opérationnel - MCO (STS du lycée du diadème, LP de Faa'a, lycée privé Samuel Raapoto)
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client (STS du lycée diadème et d'Uturoa, CCISM en rentrée décalée)
- MC Accueil dans les transports (Lycée privé Don Bosco Pirae)
- MC Organisateur de réception (Lycée privé St-Joseph Punaauia)
- MC Accueil réception (STS du lycée hôtelier de Tahiti)
- BTS Gestion de la PME
- BTS SAM
- BTS Tourisme

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Métiers du commerce et de la vente
Option A : animation et gestion de l'espace commercial

Seconde Métiers de la relation client

Le titulaire de ce diplôme travaille dans tout type d'unité commerciale afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Il intervient dans la gestion commerciale (approvisionnement, implantation des produits, gestion du linéaire), le suivi de la vente (étude des besoins de la clientèle, préparation des produits, veille sur la concurrence), le suivi de la clientèle (mise à jour du fichier clients) et l'animation commerciale (opérations promotionnelles et de valorisations des produits).

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- conseil afin d'adapter l'offre à la demande du client ;
- réalise la vente en face à face ou à distance ;
- rassemble des informations relatives à la satisfaction et au suivi du client ;
- fidélise la clientèle et développe la relation client ;
- participe à la gestion de l'unité commerciale (approvisionnement, présentation des produits…).

Emplois et débouchés

Le diplômé travail principalement dans le secteur du commerce de détail, spécialisé ou polyvalent grande distribution, supermarchés, hypermarchés.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Employé commercial ;
- Assistant de vente ;
- Vendeur spécialisé ;
- Responsable de rayon ;
- Conseiller de vente ;
- Animateur d'équipe de vente ;
- Adjoint au responsable de magasins.

Compétences et qualités requises

- Sens de l'accueil et des responsabilités
- Rigoureux dans la gestion et l'organisation de l'espace de vente
- Travail en équipe, physique et autonome
- Sens de l'observation, d'analyse de synthèse, de prise d'initiative
- Qualité d'écoute et disponibilité
- Culture générale développée

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Conseiller et vendre :*** *Assurer la veille commerciale, réaliser la vente dans un cadre omnicanal, assurer l'exécution de la vente ;*
- ***Suivre les ventes :*** *Assurer le suivi de la commande duproduit et ou du service, traiter les retours et les réclamations du client, s'assurer de la satisfaction du client ;*
- ***Fidéliser la clientèle et développer la relation client :*** *Traiter et exploiter l'information ou le contact client, contribuer à des actions de fidélisation et de développement de la relation client, évaluer les actions de la clientèle et de développement de la relation client ;*
- ***Animer et gérer l'espace commercial*** *: Assurer les opérations préalables à la vente, rendre l'unité commerciale attractive et fonctionnelle, développer la clientèle.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie - droit • mathématiques	 1 1	 Écrit 2h30 CCF
Analyse et résolution de situations professionnelles : • Option A : Animation et gestion de l'espace commercial	 4	 Écrit 3h00
Pratique professionnelle : • vente - conseil • suivi des ventes • fidélisation de la clientèle et développement de la relation client • prévention, santé, environnement	 3 2 3 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h00
Épreuves de langues vivantes : • langue vivante1 • langue vivante2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h00
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative 1 : langue vivante 3 Épreuve facultative 2 : éducation physique et sportive	points > 10	Oral 20 mn Programme spécial

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Métiers de la relation aux clients et aux usagers

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a
- SEP du lycée polyvalent de Taiarapu-Nui
- LP privé Don Bosco Pirae

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Négociation et digitalisation de la relation client (STS des lycées du diadème et Uturoa)
- BTS Management commercial opérationnel (STS du lycée du diadème, LP de Faa'a, lycée privé Samuel Raapoto)
- BTS Banque (STS du lycée polyvalent de Taiarapu-Nui)
- BTS Assurance (STS du Lycée La Mesnais tous les 2 ans)
- BTS Support à l'action managérial (STS du Lycée du diadème)
- BTS Commerce international (STS du lycée privé La Mennais)
- MC Services financiers (STS du lycée privé S. Raapoto)
- DUT Techniques de commercialisation (Université de Polynésie française)
- DUT GACO

**MC = Mention complémentaire*

➢ *Métropole*

- BTS Professions immobilières
- MC Assistance conseil vente à distance
- MC Vendeur spécialisé en alimentation

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Métiers du commerce et de la vente
Option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

Seconde Métiers de la relation client

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Métiers du commerce et de la vente » s'inscrit dans une démarche commerciale active. Son activité nécessite soit des déplacements en visite de clientèle, y compris en démarchage à domicile, soit une relation client à distance, sur des horaires de travail d'une amplitude variable. Il peut, par ailleurs, être conduit à effectuer une partie de son activité au sein de son entreprise pour accueillir des clients ou pour réaliser des tâches de préparation et de suivi des ventes.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- prospecte les clients par courrier, téléphone ou contact direct ;
- argumente, fidélise la clientèle et négocie les conditions de la vente (prix, délais, quantités, conditions de paiement) ;
- Lors du démarchage, il propose et conseille un achat ;
- rassemble des informations relatives à la satisfaction et au suivi du client.

Emplois et débouchés

Le diplômé exerce ses activités dans tous les types d'organisation à finalité commerciale, ou disposant d'un service commercial ou d'une direction relation client. Et lorsqu'il est non salarié, il est soumis aux règles de distribution de l'entreprise avec laquelle il a contracté.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Conseiller en vente directe ;
- Commercial ;
- Vendeur à domicile indépendant ;
- Représentant commercial.

Compétences et qualités requises

- Motivation pour la vente
- Sens de l'écoute active et des relations humaines
- Aptitudes à travailler en équipe
- Dynamisme et persévérance
- Mobilité et disponibilité
- Autonomie et initiative
- Sens des responsabilités et rigueur

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Conseiller et vendre :*** *Assurer la veille commerciale, réaliser la vente dans un cadre omnicanal, assurer l'exécution de la vente ;*
- ***Suivre les ventes :*** *Assurer le suivi de la commande duproduit et ou du service, traiter les retours et les réclamations du client, s'assurer de la satisfaction du client ;*
- ***Fidéliser la clientèle et développer la relation client :*** *Traiter et exploiter l'information ou le contact client, contribuer à des actions de fidélisation et de développement de la relation client, évaluer les actions de la clientèle et de développement de la relation client ;*
- ***Prospecter et valoriser l'offre commerciale :*** *Rechercher et analyser les informations à des fins d'exploitation, participer à la conception d'une opération de prospection, mettre en œuvre une opération de prospection, suivre et évaluer l'action de prospection, valoriser les produits et/ou les services.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie - droit • mathématiques	 1 1	 Écrit 2h30 CCF
Analyse et résolution de situations professionnelles : • Option B : Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale	4	Écrit 3h00
Pratique professionnelle : • vente - conseil • suivi des ventes • fidélisation de la clientèle et développement de la relation client • prévention, santé, environnement	 3 2 3 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h00
Épreuves de langues vivantes : • langue vivante1 • langue vivante2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h00
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative 1 : langue vivante 3 Épreuve facultative 2 : éducation physique et sportive	points > 10	Oral 20 mn Programme spécial

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Métiers de la relation aux clients et aux usagers

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent du diadème

Et après ?

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Management commercial opérationnel (STS du lycée du diadème, LP de Faa'a, lycée privé Samuel Raapoto)
- BTS Banque (STS du lycée polyvalent de Taiarapu-Nui)
- BTS Assurance (STS du Lycée La Mesnais tous les 2 ans)
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client (STS du lycée du diadème et d'Uturoa, CCISM en rentrée décalée)
- BTS Commerce international (STS du lycée privé La Mennais)
- BTS Support à l'action managérial (STS du Lycée du diadème)
- DUT Techniques de commercialisation (Université de Polynésie française)
- DUT GACO
- MC Services financiers (STS du lycée privé S. Raapoto)

➢ *Métropole*

- BTS Professions immobilières
- MC Assistance conseil vente à distance
- MC Vendeur spécialisé en alimentation

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Aménagements paysagers

Le titulaire de ce Bac pro est amené à aménager et entretenir des espaces paysagers de tailles et de fonctions très variées : jardins d'agrément, jardins nourriciers, jardins thérapeutiques, aménagements urbains, aires et linéaires routiers, espaces récréatifs et sportifs, cimetières, friches industrielles, parcs urbains régionaux et nationaux, zones d'aménagements concertés...

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- prépare, organise et exécute les travaux ;
- utilise et entretient les matériels et les équipements ;
- prépare et améliore les sols ;
- installe des systèmes d'irrigation et d'éclairage ;
- met en place les voies et les réseaux ;
- effectue les plantations ;
- taille les végétaux, les arbres et les haies ;
- désherbe les sols, les pelouses et les massifs ;
- suit l'état sanitaire des végétaux et assure leur traitement.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce Bac pro peut exercer dans les secteursdes travaux paysagers ou au sein du service espaces verts. La demande est très importante et les débouchés assurés, dans les entreprises privées du paysage ou dans les collectivitéslocales.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Technicien en travaux paysagers ;
- Chef d'équipe paysagiste ;
- Conducteur de travaux paysagers ;
- Responsable des espaces verts ;
- Ouvrier paysagiste.

Compétences et qualités requises

- Bonnes aptitudes physiques
- Aimer le travail à l'extérieur
- Aimer les plantes
- Avoir des qualités de création
- Bon sens de l'observation
- Autonomie dans le travail
- Capacités à dialoguer avec les fournisseurs, clients ou usagers

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français	2h00
Documentation	0h30
Langue vivante	1h45
Histoire et géographie	1h30
Education socioculturelle	1h30
Education physique et sportive	2h00
Mathématiques	2h00
Informatique	0h30
Biologie-Ecologie	2h45
Physique et chimie	1h15
Sciences économique, social et de gestion	2h30
Sciences et techniques des équipements	1h15
Aménagements/Aménagement paysagers	5h30
Sciences et techniques professionnelles	1h00
Non affecté	2h00
Total + activités pluridisciplinaires	**30h**
Période en entrepriseet stages	14 à 16 semaines

Enseignements professionnels

- *Dimensions écologiques, économiques et culturelles des aménagements paysagers ;*
- *Dimensions organisationnelles et économiques des chantiers d'aménagement paysager ;*
- *Mise en place et entretien de la végétation des aménagements paysagers ;*
- *Mise en place et entretien des infrastructures et des constructions des aménagements paysagers ;*
- *Choix, préparation à la mise en œuvre et maintenance des équipements utilisés pour les aménagements paysagers ;*
- *Module d'adaptation professionnelle.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde	4	Écrit 4h + CCF
Langue et culture étrangères	1	CCF
Motricité, santé et socialisation	1	CCF
Culture scientifique et technologique	4	Écrit 2h + CCF
Choix techniques	2	Écrit 2h30
Expérience en milieu professionnel	3	Oral 25mn
Pratiques professionnelles	5	CCF
Epreuves facultatives		
Se renseigner auprès de l'établissement proposant la formation	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 7 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEPA Travaux paysagers.

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée agricole d'Opunohu (Moorea).

Et après ?

Le Bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTSA Développement de l'agriculture des régions chaudes (Lycée agricole d'Opunohu)
- *Métropole*
  - BTSA Aménagements paysagers
  - BTSA Technico-commercial
  - BTSA Gestion et protection de la nature
  - BTSA Gestion et maîtrise de l'eau
  - Spécialisations dans des domaines très précis (arrosage intégré, gestion des sols sportifs, jardins d'intérieur…)
  - BTSA Production horticole

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

**BTSA = Brevets de techniciens supérieur agricoles*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Bio-industries de transformation

Le titulaire du baccalauréat professionnel bio-industries de transformation est un conducteur de ligne dans les industries pharmaceutiques et cosmétiques et alimentaire. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il peut occuper des emplois de conducteur de production ou de technicien de fabrication.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées ;
- applique un planning de fabrication ;
- contrôle les installations ;
- met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement ;
- surveille la fabrication des produits alimentaires.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer dans les secteurs de l'agro-alimentaire, de la pharmaceutique, du cosmétique, de l'industrie de transformation des produits agricoles.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Conducteur de ligne ;
- Conducteur de production ;
- Technicien de fabrication.

Compétences et qualités requises

- Etre sensible aux règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
- Etre capable de s'adapter aux nouvelles technologies
- Qualités de fiabilité et de maîtrise de soi
- Avoir le sens de l'organisation
- Goût du travail en équipe
- Prise d'initiative, sens des priorités, réactivité
- Sens des responsabilités, autonomie

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- *Connaissance des produits et matières premières ;*
- *Processus technologiques (séparation, mélange, calcul de bilan de matière…) ;*
- *Génie industriel (traitement des eaux, production et distribution de la vapeur, du froid…) ;*
- *Hygiène qualité sécurité environnement : réglementation, hygiène, nettoyage et désinfection, tri et traitement des déchets…) ;*
- *Organisation de l'entreprise ou du chantier.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique : • génie industriel • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 3 1,5 1,5	 CCF CCF CCF
Épreuve technologique : • technologie des bio-industries	4	Écrit 3h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • soutenance du rapport de stage • conduite d'une fabrication • contrôle et connaissance des produits • économie gestion • prévention santé environnement	 3 4 2 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Épreuve de langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEPA Alimentation et bio-industries
- BEP Conduite de procédés industriels et transformations

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée d'enseignement agricole privé de Taravao

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTSA Développement de l'agriculture des régions chaudes (Lycée agricole d'Opunohu)
  - BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio industries (STS du Lycée privé La Mennais 1 an sur 2 rentrée 2020)
- *Métropole*
  - BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques
  - BTSA Gestion et maîtrise de l'eau
  - BTSA Gestion et protection de la nature
  - BTSA Sciences et technologies des aliments
  - BTS Biotechnologies
  - DUT Génie biologique

**BTSA = Brevets de techniciens supérieur agricoles*

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Conduite et gestion de l'entreprise agricole
spécialité polyculture élevage

Le titulaire de ce bac pro est un responsable d'entreprise agricole ou un salarié hautement qualifié. Il est capable de gérer des cycles de productions, végétales ou animales grâce à sa connaissance fine de l'agro-écosystème. Pour cela, il dispose d'agroéquipements, d'outils d'aides à la décision (OAD) et de technologies de l'information et de la communication (TIC). En tant qu'entrepreneur, il est doté de capacités d'analyse et de pilotage et doit savoir innover.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- gère les cycles de productions animales et végétales ;
- compose une alimentation adaptée à l'âge et la race des animaux ;
- suit la santé et le comportement des animaux ;
- contrôle la reproduction ;
- prend en charge la gestion et la comptabilité ;
- gère l'économie et la commercialisation des produits agricoles.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut s'établir comme exploitant agricole. Mais aussi, devenir employé hautement qualifié sur une exploitation agricole ou technicien de coopérative.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Agriculteur ;
- Apiculteur ;
- Éleveur ;
- Inséminateur ;
- Ouvrier.

Compétences et qualités requises

- Goût pour la nature et le travail au grand air
- Disponibilité et rigueur
- Intérêt pour le commerce et la gestion
- Capacités d'adaptation et d'analyse
- Il faut connaître les produits, les méthodes, faire une analyse globale de la situation

Programme*

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, documentation, histoire-géographie, éducation socioculturelle	5h30
Mathématiques, informatique, biologie-écologie, physique-chimique	5h00
Langue vivante	1h45
Éducation physique et sportive	2h00
Sciences et techniques des équipements/ Agroéquipements	1h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	3h30
Production végétales et animales	1h30
Sciences et techniques professionnelles	5h15
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h00
Activités pluridisciplinaires	2h00
Total + activités pluridisciplinaires	**30h00**
Période en entreprise et stages	15 à 17 semaines

**Source : Onisep*

Enseignements professionnels

- *Analyse du fonctionnement d'une entreprise agricole dans son territoire ;*
- *Identification des perspectives de développement de l'entreprise agricole dans son environnement ;*
- *Gestion économique, financière et humaine de l'entreprise agricole ;*
- *Gestion durable des ressources et agro-écosystème ;*
- *Conduite d'un processus de production : Support Polyculture-élevage (processus de production animale …) ; support Grandes cultures (repérage des principales caractéristiques d'un système de culture…) ;*
- *Choix, mise en œuvre et maintenance des agroéquipements dans un processus de production ;*
- *Module d'adaptation professionnelle.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, compréhension du monde	4	CCF + Écrit 4h
Langue et culture étrangères	1	CCF
Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA	1	CCF
Culture scientifique et technologique	4	Écrit 2h + CCF
Choix techniques	2	Oral 25 mn
Pilotage de l'entreprise	3	Oral 25 mn
Pratiques professionnelles	5	CCF
Epreuve facultative		
Se renseigner auprès de l'établissement proposant la formation	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation
APSA = Activités physiques, sportives, artistiques

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 7 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEPA Travaux en exploitation de polyculture d'élevage

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- CED de Taiohae, lycée agricole privé des Marquises

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTSA Développement de l'agriculture des régions chaudes (Lycée agricole d'Opunohu)
- *Métropole*
  - BTSA Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole
  - BTSA Productions animales
  - BTSA Analyse agricoles, biologiques et biotechnologiques
  - BTSA Agronomie : productions végétales

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

**BTSA = Brevets de techniciens supérieur agricoles*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Hygiène, propreté et stérilisation

Le titulaire de ce diplôme organise et réalise l'entretien des locaux (commerciaux, industriels, administratifs), conduit des opérations techniques de nettoyage et de décontamination (bio nettoyage ou d'élimination des déchets et particules) et des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux (outils chirurgicaux par exemple). Il sait conduire une équipe, gérer la maintenance du matériel et communiquer avec ses équipes de travail, ses clients et ses fournisseurs. Il occupe des postes d'agent qualifié, de chef de chantier, etc.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- organise des interventions (planification, gestion des ressources, démarche qualité) ;
- élabore et met en œuvre des procédures et modes opératoires (maîtrise des techniques d'entretien et des opérations de stérilisation) au cœur de l'activité hospitalière ;
- conduit une équipe (gestion des ressources humaines, information et formation des personnels) ;
- gère des opérations de maintenance (gestion du matériel et de la maintenance) ;
- communique en situation professionnelle (relations avec les équipes, les usagers, les clients, les fournisseurs).

Compétences et qualités requises

- Être sensible aux règles d'hygiène
- Être capable de s'adapter aux nouvelles technologies
- Sens de l'organisation
- Goût du travail en équipe
- Prise d'initiative, sens des priorités, réactivité
- Sens des responsabilités, autonomie
- Rigueur, méthode

Emplois et débouchés

Le diplômé travaille dans le secteur de la propreté urbaine et rurale, dans les entreprises de propreté, des établissements sanitaires, sociaux et éducatifs, des services d'assainissement, des usines de production de puces électroniques, de médicaments injectables, des blocs opératoires, des cliniques vétérinaires, des industries agroalimentaires, pharmaceutiques, optiques, cosmétiques, laboratoires.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Agent de stérilisation ;
- Responsable d'équipe d'hygiène propreté ;
- Responsable d'équipe en salles propres et environnement protégé.

Programme*

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h30
Mathématiques, sciences-physiques et chimiques	4h00
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Langue vivante	2h00
Éducation physique et sportive	2h00 ou 3h00
Enseignements professionnels	13h45
Économie-gestion	1h00
Prévention-santé-environnement	1h00
Français et/ou maths et/ou langues vivantes et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1h45
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Accompagnement personnalisé	2h30
Période en entreprise et stages (réparties sur 3 ans)	22 semaines

**Source : Onisep*

Enseignements professionnels

- ***Connaissance de l'environnement professionnel :*** *secteurs professionnels d'intervention, contrôle de la qualité…;*
- ***Technologies appliquées :*** *technologie appliquée auxopérations de stérilisation… ;*
- ***Microbiologie appliquée :*** *modes de transmission et conséquences des bio-contaminations… ;*
- ***Biologie appliquée :*** *immunité, vaccination, terminologie médicale du milieu hospitalier….*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Analyse de situations professionnelles	4	Écrit 3h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • techniques de stérilisation des dispositifs médicaux • techniques de propreté • techniques d'hygiène des locaux en zones à risques • économie gestion • prévention, santé, environnement	 3 3 3 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Épreuve de langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative langue vivante 2	points > 10	Oral 20 min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Hygiène et propreté

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent Tuianu Le Gayic

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Métiers des services à l'environnement
- DUT Hygiène sécurité environnement (pour les très bons dossiers)

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

**BTSA = Brevets de techniciens supérieur agricoles*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Productions aquacoles

Le titulaire de ce bac pro gère, en tant qu'exploitant ou salarié aquacole, la production de poissons de mer ou d'eau douce, de crustacés ou de mollusques. Il organise leur reproduction selon un plan de sélection. Il apprécie leur comportement, leur état sanitaire ainsi que l'écosystème aquatique dans lequel ils évoluent.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- se fournit en «bébés poissons/coquillages» ou organise leur reproduction ;
- accompagne leur développement en pilotant diverses opérations (tri, calibrage, choix de l'alimentation) ;
- pieds et mains dans l'eau, ce professionnel doit contribuer à la bonne santé de ses petits protégés en soignant la qualité de leur eau et de leur alimentation.
- Arrivées à maturité (parfois au bout de 3 ans), les espèces sont conditionnées et prêtes à être vendues aux poissonniers, restaurateurs, entreprises de restauration collectives…

Compétences et qualités requises

- La patience est indispensable
- Rester positif, ne pas se décourager facilement
- Le cœur du métier reste très physique
- Ne pas craindre de travailler dans un milieu humide est essentiel
- Pouvoir compter sur une bonne santé, surtout pour les activités en plein air
- Avoir l'esprit curieux et des connaissances en biologie

Emplois et débouchés

L'aquaculteur est un agriculteur d'un genre un peu particulier puisque sa production est immergée (dans la mer, dans un étang ou dans un bassin). Élevant des poissons, des crustacés ou des fruits de mer, il veille à leur reproduction et s'occupe de leur commercialisation.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Algoculteur ;
- Conchyliculteur ;
- Mytiliculteur ;
- Ostréiculteur ;
- Pisciculteur ;
- Salmoniculteur.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, documentation, histoire et géographie, éducation socioculturelle	5h30
Langue vivante	1h45
Mathématiques, informatique, biologie-écologie, physique et chimie	6h00
Education physique et sportive	2h00
Sciences économiques, sociales et de gestion	3h30
Sciences et techniques des équipements	1h30
Sciences et techniques professionnelles	1h00
Aquaculture	4h45
Non affecté	2h00
Total + activités pluridisciplinaires	**30h00**
Période en entreprise et stages	14 à 16 semaines

Enseignements professionnels

- *Fonctionnement et diagnostic global de l'entreprise dans une perspective de durabilité ;*
- *Gestion de l'entreprise aquacole : gestion de la comptabilité, de la main-d'œuvre, etc. ;*
- *Approches physico-chimique, biologique et écologique: qualité de l'eau, bases mécaniques des fluides, étude et classification des espèces élevées, etc. ;*
- *Systèmes d'élevage, gestion de la ressource en eau, transformation etc. ;*
- *Étude de trois productions, pour aborder les problématiques de durabilité et de bien-être animal ;*
- *Mise en œuvre et utilisation des matériels, prise en compte des contraintes techniques, etc. ;*
- *Module permettant de s'adapter à des enjeux professionnels. ;*
- *Les activités pluridisciplinaires permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, compréhension du monde	4	CCF + Écrit 4h00
Langue et culture étrangères	1	CCF
Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSAES	1	CCF
Culture scientifique et technologique	4	CCF + Écrit 2h00
Choix techniques	2	Écrit 2h30
Expérience en milieu professionnel	3	Oral 30 mn
Pratiques professionnelles	5	CCF
Épreuve facultative		
Se renseigner auprès de l'établissement proposant la formation	points > 10	CCF

APSAES : activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi.
CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 7 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEPA Travaux aquacoles

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée d'enseignement agricole privé de Taravao

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTSA Aquaculture
- DEUST Technicien de la mer et du littoral
- Certificat d'école spécialisée en cadre technique production et valorisation des ressources marines

**BTSA = Brevets de techniciens supérieur agricoles*
**DEUST = Diplômes d'études universitaires scientifiques et techniques*

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Conduite de productions horticoles

Le titulaire de ce bac pro travaille en tant qu'ouvrier hautement qualifié ou en tant que responsable d'exploitation (généralement familiale). La production horticole recouvre les secteurs des productions florales, légumières et fruitières, ainsi que les pépinières. Ce professionnel se situe entre les ouvriers qualifiés et le personnel d'encadrement ou le chef d'exploitation.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- est chargé de la préparation du sol ou des substrats, de la plantation et du semis ;
- veille au bon développement des cultures ;
- apporte les soins et les traitements appropriés (irrigation, fertilisation...) ;
- participe à la récolte en respectant les critères de calibre et de qualité ;
- assure le stockage et le conditionnement des produits en vue de leur commercialisation.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer dans les entreprises de production (horticulture, pépinières), les entreprises de commercialisation (jardineries) ou encore les entreprises de services (paysagisme d'intérieur).

Il peut exercer les métiers tels que :

- Responsable ou associé dans une exploitation horticole ;
- Technicien et gestionnaire d'entreprise horticole.

Compétences et qualités requises

- Sens de l'observation et duconcret
- Habiletémanuelle
- Bonne conditionphysique
- Savoir appliquer les règles desécurité
- Faire preuve d'intérêt pour la nature et lesplantes
- Posséder un certain goûtartistique
- Avoir des qualités decommunication
- Aimer le travail en plein air

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, documentation, histoire et géographie, éducation socioculturelle	5h30
Langue vivante	1h45
Mathématiques, informatique, biologie-écologie, physique et chimie	6h15
Education physique et sportive	2h00
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h00
Sciences et techniques des équipements	1h30
Agronomie	0h45
Sciences et techniques horticoles	5h15
Sciences et techniques professionnelles	1h00
Non affecté	2h00
Total + activités pluridisciplinaires	**30h00**
Période en entreprise et stages	14 à 16 semaines

Enseignements professionnels

- *Connaissance et identification du secteur horticole, de ses acteurs et le fonctionnement d'une entreprise horticole ;*
- *Choix techniques : fonctionnement du végétal cultivé en lien avec son milieu, physiologie végétale ;*
- *Choix des végétaux et produits horticoles : connaissance et classification des végétaux ;*
- *Conduite de la production : les exigences du marché, de l'environnement et de la santé humaine ;*
- *Connaissance en hydraulique, en électricité, etc. permettant d'assurer les réglages, la maintenance et l'utilisation de ces matériels ;*
- *Conduite de chantier : gestion et conduite d'un chantier. Evaluation et proposition d'amélioration ;*
- *Gestion de production : collecte et analyses de données économiques, outils de comptabilité et de gestion, notions juridiques et fiscales, gestion des ressources humaines ;*
- *Module permettant de s'adapter à des enjeux professionnels ;*
- *Les activités pluridisciplinaires : permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mettant en lien différentes disciplines.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	4	CCF + Écrit 4h00
Langue et culture étrangères	1	CCF
Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSAES	1	CCF
Culture scientifique et technologique	4	CCF + Écrit 2h00
Choix techniques	2	Écrit 2h30
Expérience en milieu professionnel	3	Oral 25 mn
Pratiques professionnelles	5	CCF
Épreuve facultative		
Se renseigner auprès de l'établissement proposant la formation	points > 10	CCF

APSAES : activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi.
CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 7 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée agricole d'Opunohu

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTSA Technico commercial
- BTSA Aménagements paysagers
- BTSA Production horticole
- BTSA Analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole
- BTSA Agronomie : productions végétales
- Certificat de spécialisation :
  - Plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel
  - Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
  - Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

**BTSA = Brevets de techniciens supérieur agricoles*

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien conseil vente en alimentation
Option : produits alimentaires

Ce technicien gère les produits frais, ultrafrais et surgelés, les produits traiteur ou de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Il connaît les méthodes de production et les divers types de qualification des produits et en informe les clients.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- organise la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente (des capacités d'animateur lui sont également demandées pour mettre en œuvre des propositions de promotion) ;
- maintient la qualité par ses connaissances technologiques ;
- suit et applique les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement ;
- informe les clients sur les méthodes de production, les divers types de qualification des produits.

Compétences et qualités requises

- Le sourire et une tenue soignée
- Le sens du service
- Le sens du contact
- Une bonne gestion
- la connaissance des produits
- De la polyvalence et de la souplesse horaire

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce Bac pro peut être employé dans des entreprises de toutes tailles et de différents secteurs d'activités : commerce et distribution.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Vendeur conseil ;
- Second de rayon ;
- Technico-commercial ;
- Responsable de rayon, ou gérant de magasin.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, documentation, histoire et géographie, éducation socioculturelle	5h30
Langue vivante	2h00
Mathématiques, informatique, biologie-écologie, physique et chimie	5h45
Education physique et sportive	2h00
Sciences économiques, sociales et de gestion/ Gestion commerciale	4h00
Sciences économiques, sociales et de gestion/ Gestion de l'entreprise et de l'environnement	1h30
Génie des procédés des IAA/ Génie alimentaire	3h30
Chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie	0h45
Sciences et techniques professionnelles	1h00
Non affecté	2h00
Total + activités pluridisciplinaires	**30h00**
Période en entreprise et stages	15 à 17 semaines

Enseignements professionnels

- *De l'origine du produit à sa commercialisation : caractéristiques scientifiques et technologiques des produits permettant de conseiller la clientèle. Identification des attentes et besoins ;*
- *Connaissance du marché et élaboration d'une démarche mercatique ;*
- *L'entreprise dans son environnement : statut juridiques, fonctionnement etc. ;*
- *Gestion commerciale d'un espace de vente : l'approvisionnement des rayons etc. ;*
- *Techniques de vente : négociation commerciale, animation d'un point de vente etc. ;*
- *Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires : maintien de la qualité des produits alimentaires dans les rayons, organisation de l'espace de vente et des livraisons à domicile etc. ;*
- *Terroir et qualité des produits alimentaires : concept de qualité, relation entre produit et territoire etc. ;*
- *Module permettant aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers : par exemple, la diversité des activités ;*
- *Les activités pluridisciplinaires permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, compréhension du monde	4	CCF + Écrit 4h00
Langue et culture étrangères	1	CCF
Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSAES	1	CCF
Culture scientifique et technologique	4	CCF + Écrit 2h00
Choix techniques	2	Écrit 2h30
Expérience en milieu professionnel	3	oral 30 mn
Pratiques professionnelles « Produits Alimentaires »	5	CCF
Épreuve facultative		
Se renseigner auprès de l'établissement proposant la formation	points > 10	CCF

APSAES : activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi.
CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 7 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEPA Conseil-vente

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée agricole d'Opunohu

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie Française*
  - BTS Management commercial opérationnel (STS du lycée du diadème, LP de Faa'a, lycée privé Samuel Raapoto)
  - BTS Négociation et digitalisation de la relation client (STS des lycées du diadème, d'Uturoa et CCISM en rentrée décalée)
  - DUT Techniques de commercialisation (Université de Polynésie française)
- *Métropole*
  - BTSA Technico-commercial

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

**BTSA = Brevets de techniciens supérieur agricoles*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Boulanger-pâtissier

Seconde Métiers de l'alimentation

Le cœur de métier des boulangers et pâtissiers est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières. Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- définit les besoins (matériels, matières premières…) et planifie le travail ;
- réceptionne, pèse, mesure, quantifie et stocke la marchandise ;
- prépare, transforme, fabrique les produits ;
- contrôle les matières premières, leurs rangements et conservation, le bon fonctionnement des machines ;
- communique en interne (équipe, hiérarchie…) et en externe (tiers, fournisseurs…) ;
- anime une équipe, conseille et commercialise les produits.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Professionnel qualifié en boulangerie, pâtisserie traditionnelle ou en restauration classique et hôtelière.

Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation :

- Chef de laboratoire/ d'entreprise ;
- Responsable de fabrication en collectivité, ou en grande et moyenne distribution.

Compétences et qualités requises

- Habileté manuelle
- Bonne maîtrise culinaire et goût
- Rigueur, organisation et propreté
- Rapidité d'exécution et dextérité
- Sens du contact et du service client
- Esprit d'équipe
- Etre matinal
- Ne pas être allergique aux farines

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***La culture professionnelle :*** *le vocabulaire professionnel (noms des produits, unités de mesure, normes…), les équipements, matériels et outillage (rôle et utilisation, règles d'hygiène et de sécurité, documents de travail) ;*
- ***Les matières premières de base :*** *les différents types de céréales et de farines, eau, sel, levure, lait, œuf, sucre ;*
- ***Les matières complémentaires :*** *crus, précuits, surgelés, prêts à l'emploi comme les nappages ;*
- *Les préparations de base, les fermentations, les cuissons et les conservations, la commercialisation ;*
- *Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel ;*
- *Environnement économique, juridique et management des entreprises.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve technologique et scientifique (1)	4	CCF
Épreuve pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement : • épreuve pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel • prévention, santé, environnement	 9 1	 CCF Écrit 2h
Épreuve de gestion appliquée : • environnement économique, juridique et management • projetprofessionnel • mathématiques	 2 2 1	 CCF CCF (oral 30 min) CCF
Langue vivante	2	Écrit 2h
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante2	points > 10	oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'unedurée indicative de 1h30 chacune.

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 11 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée hôtelier et du tourisme de Tahiti

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous pouvez vous spécialiser dans des formations complémentaires.

➢ *Métropole*

- BP Boulanger
- BM Boulanger
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

**BM = Brevet de maîtrise*

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Boucher charcutier traiteur

Seconde Métiers de l'alimentation

Ce bac forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer les viandes. En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons… Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Activités

Le boucher

- est un artisan de la découpe qui chercher à valoriser le produit vendu ;
- il désosse les morceaux de viande, les découpe en pièce ou en quartiers et les dénerve ;
- il gère les approvisionnements et s'adapte aux envies du client.

Le charcutier-traiteur

- cet artisan est un préparateur et un commerçant ;
- il connait l'art du cochon par la préparation des jambons, pâtés, saucisson, rillette… ;
- il conseil et prépare un menu ou la composition d'un buffet pour ses clients ;
- il peut prendre en charge l'organisation de la réception du buffet de ses clients.

Compétences et qualités requises

- Rigoureux sur la propreté
- Habile et résistant
- Professionnel et convivial
- Commerçant et fin gourmet
- Un savoir faire artisanal

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peuttravailler dans des structures très diverses comme la grande distribution, l'industrie ou devenir artisans indépendant.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Boucher ;
- Charcutier-traiteur ;
- Responsable de rayon, d'unité, de production ;
- Commerçant en alimentation.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Secteur d'activité*** *: vocabulaire et produits de la boucherie et de la charcuterie, acteurs de la filière, organismes, qualité, normes et labels ;*
- ***Production*** *: techniques professionnelles de préparation et de mise en vente de la viande, des produits tripiers, des volailles, des gibiers mais aussi des produits de la mer. Transformation des viandes (coupe, découpe,...), fabrication de charcuteries (farces, pâtés, terrines, gelées), techniques culinaires et préparations de base (pâtes à cake, cuissons, sauces, liaisons...), élaboration de produits traiteur, réalisation de buffets ;*
- ***Sciences appliquées*** *: propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à respecter, contrôle de la qualité ;*
- ***Économie, droit et gestion*** *: recherche d'un emploi, création d'une entreprise, techniques de vente, organisation du travail et gestion du personnel.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve technologique et scientifique (1)	4	CCF
Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement : • épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel • prévention, santé, environnement	 9 1	 CCF Écrit 2h
Épreuve de gestion appliquée : • environnement économique, juridique et management • projet professionnel • mathématiques	 2 2 1	 CCF CCF (oral 30min) CCF
Épreuve de langue vivante	2	CCF
Épreuve de français - histoire - géographie - enseignement moral et civique : • français • histoire -géographie - enseignement moral et civique	 2.5 2.5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante	points > 10	Oral 20 minute

CCF = Contrôle en cours de formation

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'unedurée indicative de 1h30 chacun.

Remarque :L'examen du baccalauréat professionnel comporte 11 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Boucher-Charcutier

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP privé St-Joseph de Punaauia

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous pouvez vous spécialiser dans des formations complémentaires.

➢ *Métropole*

- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

**BP = Brevet professionnel*

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Poissonnier écailler traiteur

Seconde Métiers de l'alimentation

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel très qualifié qui commence ses journées très tôt, bien avant l'arrivée des clients pour aller acheter le poisson et dresser son étalage, en garantissant la fraicheur des produits marin. À la demande du client, le poissonnier vide, écaille, étête, tranche les poissons et ouvre les coquillages. Il connaît parfaitement les différentes espèces de poissons disponibles sur son étal, et donne des conseils culinaires aux clients. Parfois également traiteur, il propose alors aussi des plats préparés (terrines, soupes de poisson...).

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- comprend et applique les processus de préparation, d'hygiène, de santé et de mise en sécurité ;
- fabrique et commercialise les produits marins et traiteur ;
- met en œuvre des méthodes et des moyens performants (chaîne du froid,conseil client...) ;
- prend en compte les contraintes économiques, réglementaires, et les exigences de qualité et de productivité de l'entreprise.

Compétences et qualités requises

- Résistant et endurant
- Précis et rapide
- Le sens du contact
- Commercial et convivial
- Connaitre sa marchandise

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut travailler dans des structures très diverses comme la grande distribution, l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Commerçant en alimentation ;
- Poissonnier.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Secteur professionnel :*** *acteurs, circuits de distribution, entreprises et organismes du secteur, vocabulaire professionnel, produits ;*
- ***Techniques professionnelles :*** *préparation des produits pour la vente (filetage, découpage en pavé...), mise en place de l'étal, transformation des produits (tartare, paupiettes...), réalisation de plats cuisinés (sauces, paella, hors-d'œuvre, plats...) et de plateaux de fruits de mer, conservation ;*
- ***Sciences appliquées :*** *propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à respecter, contrôle de la qualité ;*
- ***Économie, droit et gestion :*** *réglementation du secteur, recherche d'emploi, activité commerciale, organisation du travail, création et reprise d'entreprise, animation d'équipe.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve technologique et scientifique (1)	4	CCF
Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement : • épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel • Prévention, santé, environnement	 9 1	 CCF Écrit 2h00
Épreuve de gestion appliquée : • Environnement économique, juridique et management • projet professionnel • mathématiques	 2 2 1	 CCF CCF CCF
Épreuve de langue vivante	2	CCF
Épreuve de français - histoire - géographie - Enseignement moral et civique : • Français • Histoire Géographie - Enseignement moral et civique	 2.5 2.5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve arts appliqués, et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 15min

CCF = Contrôle en cours de formation

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 11 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP poissonnier écaillé

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP privé St-Joseph Punaauia

Et après ?

Le bac professionnel a comme objectif l'entrée directe dans la vie professionnelle.

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Commercialisation et service en restauration

Seconde Métiers de l'hôtellerie et restauration

Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable d'accomplir des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- gère les réservations individuelles et de groupe, accueil la clientèle, recueil les besoins et les attentes de la clientèle ;
- présente les supports de vente, conseille la clientèle, propose une argumentation commerciale ;
- mesure la satisfaction du client et fidélise la clientèle, gère les réclamations et les objections éventuelles ;
- entretient des relations professionnelles (gérer communiquer, animer) avec l'équipe, les fournisseurs, les tiers… ;
- applique la démarche qualité et maintient la qualité globale.

Compétences et qualités requises

- Bonne organisation du travail
- Un grand souci des règles d'hygiène et de propreté
- Dynamisme et esprit d'équipe
- Bonne résistance physique (station debout prolongée) et nerveuse
- Aptitude au travail manuel
- Sens artistique développé
- Courtoisie et discrétion
- Excellente présentation

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein de restauration traditionnelle, rapide ou d'entreprise, de cuisines de collectivités, de chaînes hôtelières, de grande distribution, de traiteur et de restauration àdomicile.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Serveur ;
- Chef de rang ;
- Maître d'hôtel ;
- Adjoint au directeur de restaurant.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Communication, démarche commerciale et relation clientèle :*** *gérer les relations avec la clientèle, de la réservation de la table à la facturation et à l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur ;*
- ***Organisation et services en restauration :*** *mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon, etc.), organiser le service, servir les plats et les boissons ;*
- ***Animation et gestion d'équipe :*** *organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et évaluer le personnel ;*
- ***Gestion d'exploitation et d'approvisionnements :*** *élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits ;*
- ***Démarche qualité en restauration :*** *respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique :		
• technologie	2	CCF(1)
• sciencesappliquées	2	CCF (1)
• mathématiques	1	CCF
Épreuve de gestion et de dossier professionnel :		
• mercatique et de gestionappliquée	2	CCF(1)
• présentation du dossierprofessionnel	3	CCF
Épreuve professionnelle :		
• communication etcommercialisation	4	CCF
• organisation et mise en œuvre d'unservice	4	CCF
• prévention, santé,environnement	1	Écrit 2h
Langue vivante : anglais	3	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique		
• français	2,5	Écrit 2h30
• histoire, géographie, enseignement moral etcivique	2,5	Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

Remarque :L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Restauration option commercialisation et service en restauration

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée hôtelier et du tourisme de Tahiti
- SEP du lycée polyvalent Ihi-Tea no Vavau de Bora Bora
- LP privé Tuteao A Vaiho

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Management en hôtellerie restauration (STS du lycée hôtelier de Tahiti)
- BTS Tourisme (STS du lycée hôtelier de Tahiti)
- MC Accueil réception (STS du lycée hôtelier de Tahiti)
- MC Organisateur de réceptions (Lycée privé St joseph de Punaauia)

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Cuisine

Seconde Métiers de l'hôtellerie et restauration

Le titulaire du bac pro cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- organise et réalise leur production culinaire ;
- communique et commercialise en restauration ;
- anime une équipe en restauration ;
- gère des approvisionnements et les exploite en restauration ;
- effectue une démarche qualité en restauration.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein de restauration traditionnelle, rapide ou d'entreprise, de cuisines de collectivités, de chaînes hôtelières, de grande distribution, de traiteur et de restauration à domicile. Il peut travailler à l'étranger.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Cuisinier ;
- Commis de restaurant ;
- Premier commis ;
- Chef de partie ;
- Chef de cuisine.

Compétences et qualités requises

- Bonne organisation du travail
- Un grand souci des règles d'hygiène et de propreté
- Esprit d'équipe
- Bonne résistance physique (station debout prolongée) et nerveuse
- Aptitude au travail manuel
- Sens artistique développé
- Dynamisme

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Organisation et production culinaire :*** *choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer des entrées, des plats et des desserts ;*
- ***Animation et gestion d'équipe :*** *gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel ;*
- ***Gestion des approvisionnements et d'exploitation :*** *détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes ;*
- ***Communication et commercialisation :*** *relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou des enquêtes de satisfaction ;*
- ***Démarche qualité :*** *respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc. Ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • technologie • sciencesappliquées • mathématiques	 2 2 1	 CCF+ Écrit *(1)* CCF+ Écrit *(1)* CCF + Écrit
Épreuve de gestion et de dossier professionnel : • gestionappliquée • présentation du dossierprofessionnel	 2 3	 CCF + Écrit *(1)* CCF + Oral
Épreuve professionnelle : • pratiqueprofessionnelle • prévention, santé,environnement	 8 1	 CCF Écrit 2h
Langue vivante : anglais	3	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et éducation civique : • français • histoire, géographie etéducation civique	 2,5 2,5	 Écrit2h30 Écrit2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Restauration option cuisine

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- Lycée hôtelier et du tourisme de Tahiti
- LP privé Tuteao A Vaiho
- SEP du lycée polyvalent Ihi-Tea no Vavau de Bora Bora

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- MC Accueil réception (STS du lycée hôtelier de Tahiti)
- MC Organisateur de réceptions (Lycée privé St joseph de Punaauia)
- BTS Management en hôtellerie restauration (STS du lycée hôtelier de Tahiti)
- MC Cuisinier en desserts de restaurant

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Maintenance des équipements industriels [MEI]

Les conditions d'exercice du métier de technicien en Maintenance des Equipements Industrielsdiffèrent selon que l'entreprise est productrice de biens ou de services. Dans le premier cas, le travail s'effectue le plus souvent en milieu industriel. Dans le second, il peut être nécessaire de se déplacer sur les lieux où est implanté l'équipement dont la maintenance doit être assurée.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- répare,dépanne dans les domaines de la mécanique, de l'électricité, du pneumatique et de l'hydraulique ;
- analyse le fonctionnement du bien et utilise les technologies d'aide au diagnostic et les technologies d'intervention ;
- réalise des opérations de surveillances et/ou des opérations planifiées et alerter si une anomalie est constatée ;
- communique avec le ou les utilisateurs des biens,ainsi qu'avec les membres du service auquel il appartient.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein d'entreprises industrielles à production automatisée telles que :

- l'automobile ;
- le textile ;
- la mécanique.

Il peut évoluer vers les métiers tels que :

- Agent de maintenance en mécanique ;
- Technicien de maintenance en mécanique ;
- Chef d'équipe ou d'atelier.

Compétences et qualités requises

- Respect des consignes de travail et de sécurité
- Travail d'équipe
- Bonnes qualités relationnelles
- Aimer le travail varié, polyvalent, en perpétuelle évolution technique
- Etre dynamique, organisé et méthodique
- Etre disponible, entreprenant et créatif
- Avoir le goût et le sens de l'improvisation

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Réaliser les interventions de maintenance :*** *diagnostiquer les pannes ; réparer un composant ; identifier les risques, définir et mettre en œuvre les mesures de prévention adaptées, etc. ;*
- ***Analyser le fonctionnement d'un bien :*** *analyser le fonctionnement et l'organisation d'un système ; analyser les solutions mécaniques réalisant les fonctions opératives, etc. ;*
- ***Organiser et optimiser son activité de maintenance :*** *préparer son intervention, émettre des propositions d'améliorations du bien ;*
- ***Communiquer les informations :*** *recevoir et transmettre des informations, rédiger et argumenter des comptes rendus.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • analyse et exploitation de donnéestechniques • mathématiques et sciences physiques • travaux pratiques de sciences physiques	 3 3 1	 Écrit 4h Écrit 2h Pratique 45 min
Épreuve de technologie : • analyse et préparation d'une activité de maintenance	 4	 Écrit 4h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • surveiller, améliorer, modifier leséquipements • intervention sur un équipementmécanique • maintenance d'un systèmeautomatisé	 2 3 3	 CCF CCF CCF
Langue vivante	2	Écrit 2h
Épreuve de français, histoire, géographie : • français • histoire, géographie	 3 2	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative 1 : langue vivante 2 Épreuve facultative 2 : hygiène prévention secourisme	points > 10	Oral 20 min CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Maintenance des produits et équipements industriels

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Mahina
- SEP du lycée polyvalent du diadème
- LP privé St-Joseph de Punaauia
- SEP du collège-lycée du Sacré-Cœur de Taravao

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Maintenance des systèmes Option A *: Systèmes de production* (STS du lycée du diadème) Option B *: Systèmes énergétiques et fluidiques* (STS du lycée professionnel de Mahina)

➢ *Métropole*

- BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques
- BTS Conception de Produits Industriels
- BTS Technico commercial
- BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention
- BTS Industrialisation des produits mécaniques
- BTS Maintenance et après vente des engins de travaux publics et de manutention
- BTS assistance technique d'ingénieur
- MC Technicien ascensoriste

**MC = Mention complémentaire*

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Maintenance des véhicules
Option A : voitures particulières

Ce bac pro forme des techniciens d'atelier chargés d'assurer l'entretien et la réparation de voitures particulières. La formation permet à ces techniciens d'établir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés, d'élaborer une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts, d'exécuter la réparation ou de donner au personnel exécutant les conseils nécessaires à sa réalisation et de conseiller la clientèle.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- prend en charge le véhicule, le réceptionne et propose une intervention selon les raisons de sa venue :
  - Maintenance périodique
  - Maintenance corrective
  - Diagnostic d'une panne
- restitue le véhicule.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein d'ateliers de maintenance des réseaux après-vente des constructeurs automobiles et de certaines administrations (poste, armée, police…), de garages indépendants et de centres-autos.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Technicien automobile ;
- Réceptionnaire ;
- Contrôleur technique automobile ;
- Responsable d'atelier.

Compétences et qualités requises

- Rigueur et précision
- Méthodique et organisé
- Travail d'équipe
- Avoir une grande capacité de communication
- Bonne résistance physique
- Pouvoir distinguer les couleurs
- Ne pas présenter d'allergie aux graisses, lubrifiants et vapeurs d'essence

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Motorisation*** *: transformation de l'énergie, alimentation en carburant et en air, allumage, antipollution ;*
- ***Transmission*** *(embrayages, boîte de vitesses, réducteurs, ponts, arbres de transmission, couples, régime, puissance) ;*
- ***Liaison au sol*** *(trains roulants, suspension, pneumatiques, direction, freinage, châssis) ;*
- *Production et utilisation de l'****énergie électrique*** *;*
- *Production et utilisation des* ***énergies auxiliaires*** *;*
- *Confort, aide à la conduite,* ***sécurité*** *;*
- ***Activités de service*** *: communication et commercialisation, organisation de la maintenance, qualité, prévention des risques professionnels.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Analyse préparatoire à une intervention	3	Écrit 3h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en entreprise : • réalisation d'interventions survéhicule • communication techniques : diagnostic sur systèmemécanique • diagnostic d'un systèmepiloté • économie - gestion • prévention, santé,environnement	 4 3 3 1 1	 CCF CCF CCF CCF CCF
Épreuve de langue vivante	2	
Épreuve de français, histoire, géographie, éducation civique : • français • histoire, géographie, éducationcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante 2	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Maintenance des véhicules – voitures particulières

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent du diadème

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Maintenance des véhicules option A : Voitures particulières
- BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention
- BTS Moteurs à combustion interne

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Maintenance nautique

Le titulaire de ce bac pro assure l'entretien et la réparation d'embarcations de plaisance pour la navigation en mer et sur les eaux intérieures. Il intervient sur des embarcations de différents types et sur leurs équipements : bateaux de plaisance, à moteur hors-bord et in-bord, embarcations pneumatiques, voiliers, véhicules nautiques à moteur (motos marines…), embarcations professionnelles à motorisation équivalente à la plaisance.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- accueille le client et réceptionne son embarcation et/ou son équipement ;
- effectue un diagnostic ;
- conseille et oriente leclient ;
- manutentionne, cale des embarcations, des moteurs, des équipements ;
- entretient, remplace, répare, modifie tout ou partie des éléments ;
- pose l'accastillage et les équipements et assure leur mise en service ;
- reconditionne une embarcation ;
- restitue l'embarcation et/ou son équipement au client.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein d'entreprises de nautisme (distribution, négoce, service après-vente, préparation, réparation…), d'entreprises de vente, d'installation, de réparation de moteurs et de constructeurs et importateurs.

Il peut exercer le métier de technicien de maintenance nautique.

Compétences et qualités requises

- Travail en équipe
- Aisance dans les relations avec les clients et les utilisateurs
- Respect scrupuleux des règles de prévention des risques professionnels
- Qualité de rigueur, de soin et de précision

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Construction :*** *représentation d'un mécanisme, les systèmes mécaniques ;*
- ***Énergies auxiliaires embarquées :*** *énergie électrique, énergie hydraulique ;*
- ***Fonctions techniques :*** *structure d'une embarcation, gréement, voiles, motorisation, transmission, confort à bord, assistance à la navigation, accastillage, armement de sécurité, mouillage, gouverne mécanique-commande ;*
- ***Fonctions de l'activité de service :*** *communication, commercialisation, qualité, organisation de la maintenance, législation maritime, prévention des risques professionnels, manutention-stockage.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • analyse d'un systèmetechnique • mathématiques et sciences physiques • travaux pratiques de sciences physiques	 2 2 1	 CCF CCF CCF
Épreuve technologique : • étude de cas - analyse technique	 3	 Écrit 3h
Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel : • réalisation d'interventions enentreprise • interventions sur embarcation et sur unéquipement • intervention sur système de hautetechnicité	 2 3 3	 CCF CCF CCF
Langue vivante	2	Écrit 2h
Épreuve de français, histoire, géographie • français • histoire, géographie	 3 2	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve éducation artistique, arts appliqués	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative 1 : langue vivante2 Épreuve facultative 2 : hygiène, prévention, secourisme	points > 10	Oral 20 min CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Maintenance et réparation des embarcations de plaisance

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent Taiarapu-Nui
- LP d'Uturoa

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur.

➢ *Métropole*

- FCIL Maintenance navale en milieu subaquatique (BAC+1)
- FCIL Mécanicien réparateur de moteurs marins
- BTS Conception et industrialisation en construction navale
- BTS Maritime Maintenance des systèmes électro-navals

**FCIL = Formation complémentaire d'initiative locale*

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Maintenance des matériels
Option C : matériels d'espaces verts

Sous le contrôle du chef d'atelier, le diplômé organise les interventions sur les machines. Il peut s'agir d'entretien, de réparation ou d'adaptation des matériels des parcs et jardins (tracteurs, motoculteur, tondeuse…). En raison de l'évolution très rapide des technologies informatiques et électroniques, le matériel suivi devient de plus en plus complexe. En conséquence, le titulaire de ce bac pro devra actualiser régulièrement ses compétences.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro est chargé d'assurer :

- l'accueil et le conseil technique auprès de la clientèle et des utilisateurs ;
- le diagnostic : l'intervention, la réparation, l'adaptation, les réglages et le contrôle ;
- la planification et l'estimation du coût de l'intervention : du démontage aux essais de remise en service ;
- la maintenance, le contrôle des performances du matériel et la gestion des stocks.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro est amené à exercer ses activités, avec des clients grand public et professionnels, dans des entreprises de distribution, de maintenance, de serviceet de location des matériels.

Il peut exercer les métiers tels que :

- mécanicien-réparateur en matériel agricole;
- magasinier ;
- responsable du service après-vente ;
- responsable d'atelier…

Compétences et qualités requises

- Polyvalent, habile et autonome
- Qualité de rigueur et de soin
- Méthode, précision et organisation
- Travail d'équipe
- Respect des normes et règles de sécurité
- Bonne résistance physique
- Actualiser ses connaissances
- Capacité de communication, d'analyse et de synthèse

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Réalisation d'interventions sur un matériel :*** *Effectuer les contrôles, les mesures, régler, calibrer, paramétrer, réaliser les opérations de fabrication mécanique, contrôler la qualité de son intervention ;*
- ***Diagnostic sur un matériel en dysfonctionnement :*** *Constater et identifier l'état du système, émettre et valider des hypothèses, analyser le comportement du système, mettre en œuvre le système ;*
- ***Activité de maintenance en milieu professionnel :*** *Ecouter et dialoguer en interne ou avec un tiers, gérer le poste de travail, déposer, reposer, démonter, remonter ;*
- ***Économie-gestion ;***
- ***Prévention-santé-environnement.***

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique : • mathématiques et sciences physiques • sciences physiques et chimique	 1,5 1,5	 CCF CCF
Analyse préparatoire à une intervention	3	Écrit 3h
Épreuve prenant en compte la formation en entreprise : • réalisation d'interventions sur un matériel • communication technique : diagnostic sur un matériel en dysfonctionnement • activité de maintenance en milieu professionnel • économie-gestion • prévention - santé - environnement	 4 3 3 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative 1 : langue vivante2 Épreuve facultative 2 : éducation physique et sportive	points > 10	Oral 20 min CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent de Taiarapu-Nui

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Génie des équipements agricoles
- BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention
- BTS Maintenance des véhicules option B véhicules de transport routier
- BTS Techniques et services en matériels agricoles (TSMA)

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Réparation des carrosseries

Le titulaire de ce diplôme est un technicien confirmé qui redonne l'aspect d'origine à la carrosserie d'un véhicule endommagé. Pour mener à bien la réparation, il maîtrise les techniques traditionnelles du travail des métaux, ainsi que les divers procédés d'assemblage (soudage, rivetage, collage…). Il doit aussi savoir travailler les nouveaux matériaux utilisés dans la fabrication des carrosseries (plastiques, composites, aluminium…),réalise et contrôle la mise en peinture de ses éléments.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- accueille le client et réceptionne son véhicule ;
- répare ou remplace les éléments détériorés ;
- contrôle et répare les structures ;
- prépare et réalise la mise en peinture des éléments de carrosserie ;
- remet en conformité le véhicule ;
- finalise l'intervention.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein de réseaux des constructeurs (succursales, concessions, agents), d'entreprises de réparation des carrosseries, de services de maintenance des flottes de véhicules etcollectivités.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Carrossier en carrosserie indépendant ;
- Carrossier en carrosserie des réseaux des constructeurs automobiles ;
- Réceptionnaire d'atelier (après quelques années d'expérience) ;
- Technicien d'atelier.

Compétences et qualités requises

- Travaild'équipe
- Habiletémanuelle
- Etre autonome et avoir l'esprit d'initiative
- Sens de l'organisation dutravail
- Soin, rigueur,méthodes
- Bonne vision dansl'espace
- Bonne appréciation des couleurs
- Capacités d'analyse et de logique

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Analyse fonctionnelle et structurelle,*** *lecture et représentation d'un élément et/ou d'un mécanisme, comportement des systèmes mécaniques ;*
- ***Réparation des carrosseries :*** *matériaux utilisés en carrosserie, techniques d'assemblage, recouvrement.*
- ***Véhicules :*** *organisation structurelle, fonctions techniques implantées dans les véhicules, systèmes électriques, règles de sauvegarde et paramétrage ;*
- ***Fonctions de l'activité de service :*** *communication et commercialisation ; organisation de la réparation et consumérisme ; qualité, santé et sécurité du travail ; tri sélectif des déchets.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • analyse d'un systèmetechnique • mathématiques et sciences physiques • travaux pratiques de sciences physiques	 2 2 1	 CCF CCF CCF
Épreuve technologique : • étude de cas - expertise technique	 3	 CCF
Épreuve prenant en compte la formation en entreprise : • réalisation d'interventions enentreprise • intervention de mesure, contrôle, remise en conformité des carrosseries • intervention de mise en conformité sur système mettant en œuvre des énergies	 2 4 3	 CCF CCF CCF
Langue vivante	2	Écrit 2h
Épreuve de français, histoire, géographie : • français • histoire, géographie	 3 2	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'éducation artistique et art appliqués	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuve facultative 1 : langue vivante 2 Épreuve facultative 2 : hygiène, prévention, secourisme	points > 10	Oral 20 min CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Réparation des carrosseries

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Conception et réalisation de carrosseries

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Systèmes numériques [SN]
Option B : audiovisuels, réseau et équipement domestiques

Le titulaire du bac pro est un technicien capable d'intervenir sur les équipements et les installations exploités et organisés sous forme de systèmes interconnectés, communicants et convergents, de technologie numérique, des secteurs grands publics, professionnels et industriels. Il intervient sur le réseau d'énergie dans la limite de ses compétences et participe au service client en complémentarité des services commerciaux.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro travaille dans le domaine de l'audiovisuel, du réseau et de l'équipement domestiques.

Il exerce des activités liées à :

- la préparation ;
- l'installation ;
- la réalisation ;
- la mise en service ;
- la maintenance préventive, corrective et curative(diagnostic, dépannage et réparation) ;
- aux services clients et commerciaux.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro couvre les domaines professionnelde l'audiovisuel multimédia, de l'électrodomestique,de ladomotique liée au confort et à la gestion des énergies, de l'éclairage et la sonorisation.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Technicien électronicien automobile ;
- Technicien télécoms et réseaux ;
- Technicien électronicien ;
- Responsable du service après-vente ;
- Technicien des industries du verre ;
- Technicien d'essais ;
- technicien de maintenance en informatique.

Compétences et qualités requises

- Esprit logique
- Respect des procédures
- Sens pratique aiguisé
- Sens de l'organisation
- Qualités relationnelles
- Sens commercial

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Systèmes de gestion de l'habitat et du bâtiment intelligent :*** *systèmes de détection d'incendie… ;*
- ***Systèmes audiovisuels multimédias :*** *systèmes de réception, de lecture et d'enregistrement numériques… ;*
- ***Systèmes électrodomestiques :*** *éléments chauffants et isolants, équipements de traitement de l'eau et du linge… ;*
- ***Gestion, transmission et transport de l'information :*** *acquisition et restitution de l'information, traitement et stockage, supports physiques (câbles, fibre optique…), réseaux (protocoles et types de réseaux…) ;*
- ***Unités centrales et périphérique :*** *matériels, logiciels, langage de programmation… ;*
- ***Installation, mise en service, maintenance.***

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de technologie : • analyse d'un système numérique	 5	 Écrit 4h
Épreuve de pratique prenant en compte la formation en milieu professionnelle : • situations de travail spécifiées et réalisées en milieuprofessionnel • préparation,installation,miseenservice,maintenanced'unsystème numérique • économie - gestion • prévention, santé,environnement	 3 6 1 1	 CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuves facultatives 1 :langue vivante2 Épreuves facultatives2 : EPS	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque :L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possible. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Systèmes électroniques numériques

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Mahina

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

- *Polynésie française*
  - BTS Maintenance des systèmes Option A : systèmes de production (STS du Lycée du Diadème)Option B : systèmes énergétiques et fluidiques (STS du lycée professionnel de Mahina)
  - BTS Services informatiques aux organisations Option A: Solutions d'infrastructures, systèmes et réseau (STS lycée privé La Mennais) Option B : Solutions logicielles et applications métiers (STS du lycée du diadème)
  - BTS Fluide des énergies domotique Option C : domotique et bâtiments communicants (STS du lycée privé St Joseph de Punaauia)

- *Métropole*
  - BTS Fluides, énergies, domotique Option C : domotique et bâtiments communicants
  - BTS Maintenance des systèmes Option A : systèmes de production Option B : systèmes énergétiques et fluidiques
  - BTS Services informatiques aux organisations Option A : Solutions d'infrastructures, systèmes et réseau Option B : Solutions logicielles et applications métiers
  - BTS Systèmes numériques Option A : Informatiques et réseaux Option B : Electronique et communication
  - BTS Métiers de l'audiovisuel, Options : métiers de l'image, métiers du son, techniques d'ingénierie et exploitation des équipements
  - DUT Génie électrique et informatique industrielle
  - CPT* services en électrodomestique vendeur de l'électrodomestique et du multimédia

**CPT = Certification professionnelle technicien*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Systèmes numériques
OptionC : réseaux informatiques et systèmes communicants

Le titulaire du bac pro est un technicien capable d'intervenir sur les équipements et les installations exploités et organisés sous forme de systèmes interconnectés, communicants et convergents, de technologie numérique, des secteurs grands publics, professionnels et industriels. Il intervient sur le réseau d'énergie dans la limite de ses compétences et participe au service client en complémentarité des services commerciaux.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro travaille dans le domaine des réseaux informatiques et des systèmes communicants.

Il exerce des activités liées à :

- la préparation ;
- l'installation ;
- la réalisation ;
- la mise en service ;
- la maintenance préventive, corrective et curative (diagnostic, dépannage et réparation) ;
- aux services clients et commerciaux.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro couvre les domaines professionnels : de télécommunications et réseaux, électronique industrielle et embarquée.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Dépanneur en électroménager ;
- Technicien télécoms et réseaux ;
- Responsable du service après-vente ;
- Monteur - câbleur ;
- Installateur en télécoms ;
- Technicien de maintenance en informatique.

Compétences et qualités requises

- Esprit logique
- Respect des procédures
- Sens pratique aiguisé
- Sens de l'organisation
- Qualités relationnelles
- Sens commercial

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Informatique :*** *une part importante du programme est consacrée aux systèmes spécifiques (architecture et équipements) à chacun des champs d'application ;*
- ***Physique d'application :*** *notions d'électricité et d'électronique, de photométrie et d'optique, de thermique, d'acoustique, de mécanique ;*
- ***Traitement de l'information :*** *acquisition (études de tous les capteurs) et restitution de l'information, son stockage et sa mémorisation, sa transmission (supports physiques et réseaux) ;*
- ***Unités centrales et périphériques :*** *connaître l'architecture générale de l'ordinateur, des périphériques scanners, appareils photos, graveurs, vidéo projecteurs) et des logiciels , savoir les installer et les configurer ;*
- ***Qualité, sécurité, environnement, réglementation :*** *accent mis sur la sécurité et la démarche qualité, le recyclage des produits, la connaissance et le respect de la réglementation ;*
- ***Communication, relation clientèle, ressources documentaires :*** *être capable d'expliquer à un client le fonctionnement d'un produit, de le conseiller.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de technologie : • analyse d'un système numérique	 5	 Écrit 4h
Épreuve de pratique prenant en compte la formation en milieu professionnelle : • situations de travail spécifiées et réalisées en milieuprofessionnel • préparation,installation,miseenservice,maintenanced'unsystème numérique • économie - gestion • prévention, santé,environnement	 3 6 1 1	 CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuves facultatives		
Épreuves facultatives 1 : langue vivante 2 Épreuves facultatives 2 : EPS	points > 10	CCF

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possible. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP privé Saint-Joseph de Punaauia

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Maintenance des systèmes **Option A** : systèmes de production (STS du Lycée du Diadème)**Option B**: systèmes énergétiques et fluidiques (STS du lycée professionnel de Mahina)
- BTS Services informatiques aux organisations **Option A**: Solutions d'infrastructures, systèmes et réseau(STS lycée privé La Mennais)**Option B**: Solutions logicielles et applications métiers (STS du lycée du diadème)
- BTS Fluide des énergies domotique **Option C** : domotique et bâtiments communicants (STS du lycée privé St Joseph de Punaauia)

➢ *Métropole*

- BTS Fluides, énergies, domotique Option C : domotique et bâtiments communicants
- BTS Maintenance des systèmes Option A : systèmes de production Option B : systèmes énergétiques et fluidiques
- BTS Services informatiques aux organisations Option A : Solutions d'infrastructures, systèmes et réseauOption B: Solutions logicielles et applications métiers
- BTS Systèmes numériques Option A : Informatiques et réseaux Option B : Electronique et communication
- BTS Métiers de l'audiovisuel, Options : métiers de l'image, métiers du son, techniques d'ingénierie et exploitation des équipements
- DUT Génie électrique et informatique industrielle
- CPT* services en électrodomestique vendeur de l'électrodomestique et du multimédia

**CPT = Certification professionnelle technicien*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Technicien en chaudronnerie industrielle

Le titulaire de ce diplôme est spécialiste de la fabrication artisanale ou industrielle d'ensembles chaudronnés et de tôlerie, de tuyauterie industrielle et d'ossatures en structures métalliques. Il travaille en atelier sur des machines traditionnelles à commande manuelle ou à commande numérique (découpeuse laser, plieuses, guillotine…), mais aussi sur les chantiers pour installer, entretenir ou réhabiliter. Il maitrise les techniques d'assemblage (soudage, rivetage, boulonnage, collage…). Il sait utiliser les logiciels de dessin et de fabrication assisté par ordinateur.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- analyse et exploite des spécifications techniques définissant un ouvrage à réaliser ;
- élabore, avec assistance numérique, un processus de réalisation d'un élément d'un ouvrage ;
- fabrique un ensemble chaudronné ;
- réhabilite un sous-ensemble d'un ouvrage (dans le cadre d'activités sur chantier, pour des interventions de pose ou de maintenance) ;
- identifier au sein d'un planning les tâches liées à sa réalisation ;
- rendre compte de manière écrite et orale.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein de moyennes entreprises, de chaudronneries intégrées àdegrosses entreprises, d'entreprises artisanales dans des secteurs très variés : automobile, bâtiment, transports, sidérurgie, construction navale, aéronautique.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Tôlier ;
- Métallier (serrurier) ;
- Chaudronnier ;
- Soudeur (demande importante de soudeurs hautement qualifiés) ;
- Chef d'atelier ;
- Technicien de bureau d'études ou de méthodes.

Compétences et qualités requises

- Habileté manuelle
- Bonne perception des formes et des volumes
- Bonne représentation dans l'espace
- Aimer la géométrie
- Savoir travailler avec précision
- Etre sérieux organisé et être attentif à la sécurité
- Aimer travailler manuellement et en équipe

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Dessin industriel :*** *cotation ;*
- ***Technologie, mécanique*** *et résistance des matériaux ;*
- ***Traçage ;***
- ***Cisaillage :*** *découpage, poinçonnage, soudage ;*
- ***Pilotage de machines*** *à commandes numériques (procédés de CFAO et logiciels appliqués) ;*
- ***Préparation et gestion de production*** *: choix des moyens, outillage, réglages de postes, coûts et approvisionnements. Contrôle qualité, prévention et corrections ;*
- ***Maintenance*** *: procédés de levage ;*
- ***Ergonomie*** *: hygiène et sécurité.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Analyse et exploitation de donnéestechniques	5	CCF
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • fabrication d'un ensemble chaudronné • réhabilitation sur chantier d'un ensemble chaudronné • économie - gestion • prévention, santé,environnement	 6 4 1 1	 CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie, enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et éducation artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuvefacultative : langue vivante2	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 12 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Réalisation en chaudronnerie industrielle

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Faa'a

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Conception et réalisation de carrosseries
- BTS Conception et réalisation en chaudronnerie industrielle
- BTS Fonderie
- BTS Forge
- BTS Architectures en métal : conception et réalisation
- BTS Conception et industrialisation en construction navale

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Accompagnement Soins et Service à la Personne
Option A : à domicile

Le titulaire de ce bac pro, option « à domicile », possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou handicapées. Il est amené à collaborer avec des professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro exerce des activités:

- de soins d'hygiène et de confort ;
- d'aide aux actes etgestion des documents de la vie quotidienne ;
- de conception et mise en œuvre d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale ;
- de surveillance et alerte sur l'état de santé de la personne ;
- de conception, préparation et distribution decollations, de repas équilibrés ou conformes à unrégime et aide à la prise des repas ;
- de gestion des activités, gestion d'une équipe restreinte.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro travaille au sein d'associations, de collectivités territoriales, d'entreprises, auprès d'employeurs particuliers, de structures d'accueil et d'hébergement.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Assistant de responsable de secteur ;
- Responsable de petites unités en domicile collectif ;
- Maîtresse de maison, gouvernante ;
- Accompagnant de personnes de handicap, de dépendance ;
- Accueillant familial.

Compétences et qualités requises

- Goût pour les contacts humains et l'esprit d'équipe
- Qualités d'écoute, de neutralité et de diplomatie
- Patience et disponibilité
- Sens de l'organisation, des responsabilités et de l'initiative
- Dynamisme, amabilité et discrétion
- Adaptabilité à des situations diverses
- Bonne résistance physique et bon équilibre nerveux

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Nutrition-alimentation :*** *régimes alimentaires, comportements alimentaires, qualité des aliments ;*
- ***Services à l'usager :*** *entretien de l'environnement de la personne, entretien du linge, préparation des repas, gestion et organisation familiale (achats alimentaires, gestion du budget, des documents administratifs) ;*
- ***Ergonomie - soins :*** *hygiène professionnelle, techniques de soins d'hygiène et de confort (aide à la toilette, habillage, aide à la prise de médicaments, etc.) ;*
- ***Animation - éducation à la santé :*** *maintien de l'autonomie et de la vie sociale, animation de réunion de travail ;*
- ***Sciences médico-sociales :*** *personnes aux différentes étapes de la vie et réponses institutionnelles (politique de santé publique, besoins des personnes aux différents âges), méthodologie d'intervention (projet individualisé, éthique et déontologie, qualité, gestion d'équipe), communication professionnelle ;*
- ***Biologie et microbiologie appliquée :*** *système locomoteur, système immunitaire, maladies génétiques….*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique :		
• Mathématiques	1,5	CCF
• Sciences physiques etchimiques	1,5	CCF
• Conduite d'un projetd'accompagnement	4	CCF
Épreuve technologique :		
• Analyse de situation(s) professionnelle(s)	4	Écrit 4h
Épreuve professionnelle :		
• Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile	4	CCF
• Organisation d'interventions à domicile	2	CCF
• Aménagement et équipement de l'espace privé	2	CCF
• Economie - gestion	1	Écrit 2h
• Prévention - santé -environnement	1	Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie, enseignement moral et civique :		
• français	2,5	Écrit 2h30
• histoire, géographie, enseignement moral etcivique	2,5	Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Accompagnement, soins et services à la personne

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent Taiarapu-Nui
- LP d'Uturoa

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Ce bac pro permet de préparer les concours d'accès à certaines formations sociales ou paramédicales :

- D'aide-soignant
- D'aide médico-psychologique
- D'auxiliaire de puériculture,
- D'auxiliaire de vie sociale,
- De moniteur éducateur,
- De technicien de l'intervention sociale et familiale

Vous pouvez également poursuivre dans les BTS suivants :

- *Polynésie française*
  - BTS Services et prestations des secteurs sanitaires et social (STS du lycée du diadème)
- *Métropole*
  - BTS Economie sociale familiale

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Accompagnement Soins et Service à la Personne
Option B : en structure

Le titulaire de ce bac pro, option « en structure », possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées ou handicapées. Il est amené à collaborer avec des professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro exerce des activités :

- de soins d'hygiène et de confort ;
- d'aide aux actes de la vie quotidienne ;
- de conception et mise en œuvred'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale ;
- de surveillance et alerte sur l'état de santé de la personne ;
- de préparation de collations, distribution de repaséquilibrés ou conformes à un régime et aide à laprise des repas ;
- d'éducation à la santé ;
- de gestion des activités, participation à la gestiond'une équipe restreinte.

Compétences et qualités requises

- Goût pour les contacts humains et l'esprit d'équipe
- Qualités d'écoute, de neutralité et de diplomatie
- Qualités de patience et disponibilité
- Grand sens de l'organisation, des responsabilités et de l'initiative
- Dynamisme, amabilitéet discrétion
- Adaptabilité à des situations diverses
- Bonne résistance physique et bon équilibre nerveux

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer au sein d'établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux (hôpitaux, maisons de retraite, crèches…).

Il peut exercer les métiers tels que:

- Assistant en soins et en santé communautaire ;
- Accompagnant de personnes fragilisées ou de personnes handicapées ;
- Responsable hébergement ;
- Intervenant en structures d'accueil de la petite enfance.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Nutrition-alimentation :*** *les régimes et comportements alimentaires, besoins nutritionnels et alimentation des enfants, des adultes et des personnes âgées, qualité des aliments ;*
- ***Services à l'usager :*** *entretien de l'environnement de la personne, préparation des collations et des repas ;*
- ***Ergonomie - soins :*** *aide à la toilette, l'habillage, la prise de médicament et surveillance de l'état de santé ;*
- ***Animation - éducation à la santé :*** *apprentissages et handicap, conduite d'un projet d'animation et d'actions d'éducation à la santé ;*
- ***Sciences médico-sociales :*** *personnes aux différentes étapes de la vie et réponses institutionnelles, méthodologie d'intervention (bientraitance, projet individualisé, éthique et déontologie, qualité, travail en équipe, etc.), communication professionnelle ;*
- ***Biologie et microbiologie appliquées :*** *système locomoteur, système immunitaire, maladies génétiques, infections nosocomiales, etc.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique :		
• Mathématiques	1,5	CCF
• Sciences physiques etchimiques	1,5	CCF
• Conduite d'un projetd'accompagnement	4	CCF
Épreuve technologique :		
• Analyse de situation(s) professionnelle(s)	4	Écrit 4h
Épreuve professionnelle :		
• Soins d'hygiène et de confort, de services à la personne en structure	4	CCF
• Projet d'animation	2	CCF
• Conduite d'action d'éducation à la santé	2	CCF
• Economie - gestion	1	Écrit 2h
• Prévention - santé -environnement	1	Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie etéducation civique		
• français	2,5	Écrit 2h30
• histoire, géographie etéducation civique	2,5	Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : Langue vivante	points > 10	Oral 20 mn

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 14 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEP Accompagnement, soins et services à la personne

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- SEP du lycée polyvalent de Taiarapu-Nui
- LP de Faa'a
- LP Uturoa
- LP de Mahina
- LP privé St-Joseph de Punaauia

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Ce bac pro permet de préparer les concours d'accès à certaines formations sociales ou paramédicales :

- D'aide-soignant
- D'aide médico-psychologique
- D'auxiliaire de puériculture,
- D'auxiliaire de vie sociale,
- De moniteur éducateur,
- De technicien de l'intervention sociale et familiale

Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- *Polynésie française*
  - BTS Services et prestations des secteurs sanitaires et social (STS du lycée du diadème)
- *Métropole*
  - BTS Economie sociale familiale

Pour en savoir plus :

- Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Animation – enfance et personnes âgées

Le titulaire de ce baccalauréat professionnel accompagne les personnes pour faciliter leur accès aux services compétents, il est médiateur social en prévenant les conflits, les dégradations par une attitude de neutralité et de négociation. C'est un intervenant de proximité pouvant s'adresser à tout public et dans tout espace public. Il a pour missions d'accueillir, de dialoguer, d'observer et de diagnostiquer des situations, d'informer, d'orienter vers d'autres professionnels, vers des structures susceptibles de répondre aux besoins des usagers.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- accueille différents publics dans plusieurs domaines (scolaire, social, travail…) qui ont besoin d'aide, de service ou d'informations ;
- monte des projets et trouve des partenaires afin d'organiser des activités participant à la socialisation et au développement de la citoyenneté ;
- gère les espaces ouverts au public ;
- gère le patrimoine locatif, avec les dossiers, la signature du contrat, le suivi des paiements, les travaux et l'entretien des bâtiments.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut relever du :

- secteur public : fonction publique hospitalière et territoriale ou des établissements publics qui en dépendent (EPCI, offices publics d'HLM…) ;
- secteur privé : sociétés d'économie mixte, entreprises sociales pour l'habitat, sociétés coopératives d'HLM, sociétés de gestion et de surveillance des espaces ;
- secteur associatif.

Il peut évoluer vers les métiers tels que :

- Intervenant de proximité ;
- Animateur de quartier ;
- Agent social ;
- Auxiliaire de vie scolaire…

Compétences et qualités requises

- Goût du contact et de l'intérêt pour autrui
- Maîtrise de soi et le sens desresponsabilités
- Bon équilibre psychologique
- Qualités relationnelles et disponibilité
- Qualités d'accueil et d'écoute
- Sens de l'organisation et de la rigueur
- Aimer le travail en équipe

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Activités de soutien et d'aide à l'intégration*** *: accompagnement du public aux demandes spécifiques, dans des démarches ou pour l'accès à des services administratifs, médico-sociaux, techniques. Animation de dispositifs d'information ou de points d'écoute personnalisée ;*
- ***Activités de socialisation et développement de la citoyenneté*** *: activités éducatives, récréatives, de valorisation du patrimoine local, animation de lieux de ressources, d'espaces de vie collective ;*
- ***Gestion du patrimoine locatif*** *: attribution des logements, location et suivi des familles, gestion technico-administrative des logements, maintien et valorisation de la qualité de l'habitat et de son environnement ;*
- ***Gestion des espaces ouverts au public*** *: accueil et orientation des usagers (centres commerciaux, espaces d'accueil, de loisirs, de transports...), valorisation et maintien de la qualité des espaces, prévention et sécurisation.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • économie - gestion • mathématiques	 1 1	 Écrit 2h30 CCF
Contribution au fonctionnement de la structure ou du service par la mise en œuvre d'un projet d'animation	8	CCF
Pratiques professionnelles liées à l'animation visant : • le maintien de l'autonomie sociale et le bien-être personnel en établissement ou à domicile • l'épanouissement, la socialisation et l'exercice des droits citoyens • la prévention, la santé, l'environnement	 4 4 1	 CCF CCF Écrit 2h
Épreuve de langue vivante : • langue vivante 1 • langue vivante 2	 2 2	 CCF CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'éducation artistiques - arts appliqués	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative : langue vivante3	points > 10	Oral 20min

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une épreuve facultative. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une unité choisie parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- BEPA Services aux personnes

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Mahina
- LP de Faa'a

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Polynésie française*

- BTS Services et prestations des secteurs sanitaires et social (STS du lycée du diadème)

➢ *Métropole*

- BTS Economie sociale et familiale
- DUT Carrières sociales (avec un très bon dossier)
- Ce bac pro permet de préparer les concours d'accès aux formations sociales : éducateur de jeunes enfants, éducateur spécialisé ou assistant social.

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Esthétique cosmétique parfumerie

Seconde Métiers de la beauté et du bien-être

Le titulaire du bac pro est un technicien hautement qualifié qui réalise des soins esthétiques et vend des services et des produits de parfumerie. Il maîtrise les techniques professionnelles nécessaires pour concevoir et réaliser divers soins esthétiques pour le visage et le corps (épilation, bronzage, pose de prothèses ongulaires, soins du visage et du corps, maquillage…) en utilisant des procédés manuels, des produits cosmétiques et des appareils adaptés. Il vend des produits cosmétiques et des services, en fonction de la demande des clients.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- réalise des techniques esthétiques (soins de beauté et de bien être, épilation, coloration / décoloration de poils ou duvet, manucure) ;
- accueil et conseille la clientèle, vend des cosmétiques, des produits de maquillage et de parfumerie ;
- participe à l'encadrement la formation du personnel ou à des opérations commerciales en tant que démonstrateur ;
- assure la gestion technique, administrative et financière.

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer dans des instituts de beauté, parfumeries, salons de coiffure avec activités esthétiques intégrées, entreprises de fabrication de produits cosmétiques, établissements de soins, de convalescence.

Il peut exercer les métiers tels que :

- Esthéticienne ;
- Animatrice de pôle de vente ;
- Démonstratrice ;
- Vendeuse de produits cométiques et de parfumerie.

Compétences et qualités requises

- Sens artistique, créatif et relationnel
- Sens de l'écoute et du conseil
- Aptitudes commerciales
- Sens du contact et de la persuasion
- Motivé, persévérant et rigoureux
- Avoir une excellente présentation
- Travailler en autonomie

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnelet français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnelet math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

(1) Selon la spécialité choisie

Enseignements professionnels

- ***Biologie humaine*** *: les différents systèmes fonctionnels du corps humain, la dermatologie, l'hygiène de vie et la santé, les bio-contaminations et leur prévention ;*
- ***Méthodes et techniques*** *: techniques de soins du visage et du corps, maquillage, manucure, épilation, bronzage, coloration ;*
- ***Réglementation professionnelle,*** *ergonomie, hygiène, sécurité ;*
- ***Gestion de l'entreprise*** *: législation, droit, commerce, comptabilité, organisation du travail, management.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Épreuve de technologie : • adaptations de techniques esthétiques et conduite de l'entreprise	 5	 Écrit 4h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • relation avec la clientèle • techniques de soinsesthétiques • techniques de maquillages • économie gestion • prévention, santé,environnement	 3 5 2 1 1	 CCF CCF CCF Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique : • français • histoire, géographie et enseignement moral etcivique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et culture artistique	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative 1 : Langue vivante 2 Épreuve facultative 2 : épreuve d'éducation physique et sportive	points > 10	Oral 20min Programme spécial

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Esthétique, cosmétique, parfumerie

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP privé St-Joseph de Punaauia
- LP de Mahina

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans
l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

➢ *Métropole*

- BTS Métiers de l'esthétique cosmétique parfumerie

Pour en savoir plus :

➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/

➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/

➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
Métiers de la coiffure

Seconde Métiers de la beauté et du bien-être

Le titulaire de ce bac pro est un technicien hautement qualifié spécialisé dans la coiffure, mais aussi dans la gestion technique, administrative et financière courante d'un salon de coiffure ou d'une activité indépendante. Il maîtrise les techniques de coupe, de forme, de coloration, de coiffage sur une clientèle féminine et masculine. Il doit accueillir la clientèle et donner des conseils personnalisés pour la vente de prestations et de produits. Il doit pouvoir animer une équipe au sein de l'entreprise.

Activités

Le titulaire de ce Bac pro :

- réalise des techniques de coiffure (diagnostic, champoing, soin capillaire, coupe femme ou homme, coloration/décoloration capillaire, mise en forme temporaire ou durable d'un coiffage) ;
- entretien des matériels, du linge, des équipements et des espaces de travail, gestion des déchets et des polluants ;
- accueil et conseille la clientèle dans la vente des services et des produits (identification de ses attentes et de ses besoins) ;
- participe au recrutement, à l'encadrement et à la formation du personnel ;
- assure la gestion technique, administrative et financière (prévisions des ventes, suivi des stocks).

Compétences et qualités requises

- Sens de l'esthétique, être créatif/innovant et relationnel
- Sens de l'écoute et du conseil, être capable d'instaurer une relation de confiance et de fidélité
- Aptitudes commerciales, physiques (travail debout) et maîtrise des risques d'allergies
- Sens du contact et avoir une excellente présentation
- Disponible, persévérant, patient et rigoureux

Emplois et débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut exercer dans tous type d'entreprise de coiffure (salons ou à domicile), de centre esthétique avec coiffure intégrée, d'entreprises de fabrication et de distribution de produits capillaires et de matériels professionnels, d'établissements de soins ou de convalescence, de centres ou d'associations de réinsertion sociale. Il peut aussi travailler dans les métiers du spectacle et de la mode.

Il peut exercer les métiers tels que:

- Coiffeur/coiffeuse hautement qualifié(e) ;
- Technicien(ne) ;
- Chef(fe) d'entreprise ou gérant(e) ;
- Manager.

Programme

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géographie, éducation civique	4h00
Mathématiques	1h30
Langue vivante A	2h00
Science ou langue vivante B (1)	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h00
Éducation physique et sportive	2h30
Enseignement professionnel	12h00
Enseignement professionnel et français en co-intervention	1h00
Enseignement professionnel et math en co-intervention	1h00
Prévention – santé – environnement	1h00
Économie – gestion ou économie – droit (1)	1h00
Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation	3h00
Horaire hebdomadaire total	**32h00**
Période en entreprise et stages	4 à 6 semaines

Enseignements professionnels

- ***Biologie humaine*** *: les différents systèmes fonctionnels du corps humain, la dermatologie, l'hygiène de vie et la santé, les bio-contaminations et leur prévention;*
- ***Méthodes et techniques*** *: techniques de soins capillaires, coupe, coloration/mèches, permanente, brushing, coiffure sophistiqué, pose d'extension et de postiches ;*
- ***Réglementation professionnelle,*** *ergonomie, hygiène, sécurité et se tenir à jour de ses évolutions ;*
- ***Gestion de l'entreprise*** *: législation, droit, commerce, comptabilité, organisation du travail, management.*

Examen

Épreuves	Coefficient	Durée
Épreuve scientifique et technique : • mathématiques • sciences physiques et chimiques	 1,5 1,5	 CCF CCF
Pilotage d'une entreprise de coiffure	2	Écrit 2h
Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : • techniques de coiffure • relations clientèle – accueil au salon - vente • économie gestion • prévention, santé, environnement	 10 3 1 1 1	 Écrit 6h CCF Écrit 2h Écrit 2h Écrit 2h
Langue vivante	2	CCF
Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique • français • histoire, géographie et enseignement moral et civique	 2,5 2,5	 Écrit 2h30 Écrit 2h
Épreuve d'arts appliqués et culture artistique	1	CCF
Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF
Épreuve facultative		
Épreuve facultative 1 : Langue vivante2 Épreuve facultative 2 : Épreuve d'éducation physique et sportive	points > 10	Oral 20min Programme spécial

CCF = Contrôle en cours de formation

Remarque : L'examen du baccalauréat professionnel comporte 13 épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. L'examen est organisé soit sous forme ponctuelle et par contrôle en cours de formation, soit uniquement en épreuves sous forme ponctuelle. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Tout candidat peut présenter, à titre facultatif, une ou deux unités choisies parmi celles proposées, le cas échéant, par le règlement d'examen. Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Certification intermédiaire

- CAP Métiers de la coiffure

Établissements proposant cette formation en Polynésie française

- LP de Mahina

Et après ?

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle
Toutefois, vous êtes encouragé à poursuivre vos études dans
l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

- ➢ *Métropole*
  - BTS Métiers de la coiffure

Pour en savoir plus :

- ➢ Les guides d'orientation Après la 3ème et Après le Bac distribués chaque année à tous les élèves de 3ème et de terminale, disponibles au CIO, dans les CDI et téléchargeables sur : https://www.education.pf/orientation/
- ➢ Onisep TV : https://oniseptv.onisep.fr/
- ➢ Onisep : http://www.onisep.fr/

Ministère de l'éducation,
de la jeunesse et des sports

DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS

de Polynésie française