EREA LYCÉE D'ENSEIGNEMENT ADAPTÉ

- *PUBLIC*

Jeunes issus en priorité de 3° SEGPA ou issus de 3ième ou d'un dispositif niveau 3ième.

ULIS lycée PRO TSA si accès aux ateliers validé par visite médicale en fin de collège.

- *MISSIONS*

- *Assurer un enseignement général, technologique et professionnel adapté*
- *Proposer un service éducatif avec un internat*
- *Contribuer à l'insertion sociale et professionnelle de tous les élèves*

- *OBJECTIFS*

- *Aider à l'élaboration du projet personnel de formation et d'insertion*
- *Suivre et accompagner les élèves*
- *Préparer à 8 CAP*

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

- *Des groupes de 8 élèves en enseignement professionnel*
- *Des groupes de 16 élèves en enseignement général et en éducation physique et sportive*
- *Préparation aux différents CAP en CCF (contrôle en cours de formation)*
- *Diplôme qualifiant national*

NOS HUIT CERTIFICATS D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

FLEURISTE

Préparer les végétaux à leur mise en scène à travers toutes les créations florales en fonction des attentes de la clientèle

JARDINIER PAYSAGISTE

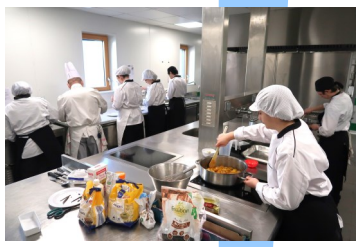
Créer, réaliser et entretenir des espaces verts

MENUISIER

Fabriquer des ouvrages en bois pour les mobiliers et agencements

CUISINE

Préparer des repas de l'entrée au dessert dans le respect des normes d'hygiène (HACCP)



MAÇON

Travailler sur chantier de construction d'ouvrages en parpaings, briques et béton armé

AGENT ACCOMPAGNEMENT du GRAND AGE

Entretenir les espaces collectifs, entretenir et réfectionner le linge, servir repas et collations, maintenir l'autonomie de la personne âgée dans les actes essentiels de la vie quotidienne

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

Travailler dans un restaurant, un café, une brasserie, assurer la mise en place de la salle et le suivi du service. En hôtel, faire des chambres, assurer le room-service

METALLIER

Fabriquer et poser des ouvrages en métal ou d'objets ferronés

L'atelier fleuriste

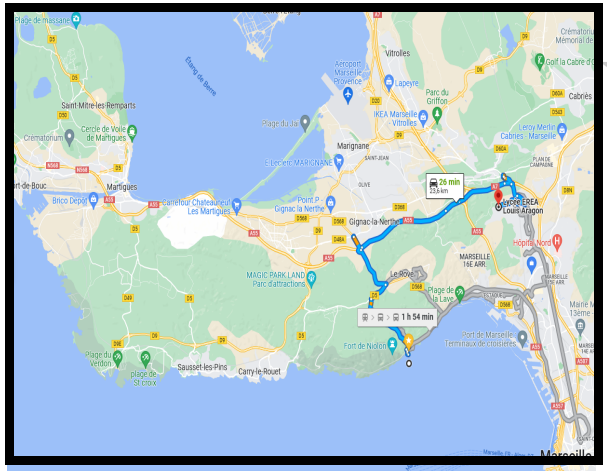
Les compositions sur le thème des Fêtes florales réalisées par les élèves

le restaurant pédagogique

Nous proposons de déjeuner au restaurant d'application les mardis et vendredis à partir de 12h

Renseignements et réservations au 04.91.51.01.48 poste 135 ou DDFPT au 04.91.51.93.63

ULIS TSA
uliserealouisaragon@gmail.com



NOS PARTENAIRES

- **Bassin de formation Vitrolles — Marignane**
- **CIO Vitrolles**
- **Chambre syndicales de l'hôtellerie et du bâtiment**

3 lignes quotidiennes scolaires (site de la métropôle le pilote)

Marseille Saint Charles, ligne CTZ5614: départ rue Jules Ferry/ Rond Point de Sainte Marthe (Mac Do)/ EREA

Marignane Vitrolles,ligne 635 : départ Gare routière Parc Camoin / Les Estroublanc / Pierre Plantée / EREA

Aix en Provence, ligne 4700 : départ Sous préfecture/ Rond Point de la Malle/ La Gavotte Peyret/ EREA

académie Aix-Marseille
Région académique PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

EREA /LEA Louis ARAGON

1831 Avenue du capitaine de corvette

Paul BRUTUS

13170 Les Pennes Mirabeau

LEA EREA Louis Aragon

Contact 04.91.51.01.48

Mail: ce.01332343b@ac-aix-marseille.fr