

Avril 2009



# **BEP tertiaires – industriels et BEPA**

Brevets d'études professionnelles  
et Brevets d'études professionnelles agricoles  
préparés dans l'académie d'Amiens

## BEP TERTIAIRES ET INDUSTRIELS >>

Carrières sanitaires et sociales

Conduite et services dans le transport routier

Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Optique-lunetterie

## BEPA >>

Activités hippiques spécialité cavalier d'entraînement

Activités hippiques spécialité soigneur aide-animateur

Services spécialité secrétariat-accueil

Services spécialité services aux personnes

# BEP carrières sanitaires et sociales



## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
<b>Enseignements obligatoires</b>		
<i>Enseignement général</i>	15h	15h
Français, Histoire-géographie	4h	4h
Mathématiques appliquées- sciences physiques	4h30	4h30
Langue vivante	2h	2h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h
Éducation esthétique	1h	1h
Education physique et sportive	2h	2h
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
<i>Enseignement technologique et professionnel</i>	15h	15h
<b>Enseignements facultatifs</b>		
Langue vivante	2h	2h
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique	2h	2h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Les enseignements technologiques et professionnels concernent notamment :

- **Soins d'hygiène et de confort** comme la toilette et l'habillage, le change d'un lit, aide à la préparation et au service des repas.
- **Tâches d'éducation, d'animation et de loisirs**
- **Techniques d'aménagement** et d'entretien d'espaces de vie

## ► STAGE

Stage de huit semaines dont deux semaines en première année et deux fois trois semaines en terminale.

Les périodes de stage permettent de prendre contact avec les différentes catégories d'utilisateurs des milieux sanitaires, médico-sociaux et sociaux (enfants, adultes) et de découvrir les types de structures qui les accueillent.

Le titulaire de ce BEP participe à la prise en charge de personnes dont l'autonomie est restreinte par l'âge, le handicap ou la maladie.

- **Il accompagne le patient** dans les activités de la vie quotidienne. Il dispense des soins d'hygiène corporelle, prépare, distribue et aide à la prise des repas.
- **Il entretient également les locaux** et les équipements pour le confort des patients.
- **Il peut aussi animer des activités de loisir** et contribuer au développement et à l'éducation d'enfants.

## ► DEBOUCHES

- Services et établissements de la petite enfance et de l'enfance ;
- Services sociaux et médico-sociaux destinés aux personnes handicapées et aux personnes âgées ;
- Hôpitaux et services de soins, centres de cure ou de réadaptation ;
- Centres de loisir ;

Un complément de formation est conseillé après ce BEP pour s'insérer dans la vie professionnelle.

## METIERS ACCESSIBLES

- Agent(e) hospitalier(ière) ;
- Agent(e) de service ;

### Après formation :

- Aide médico-psychologique ;
- Aide-soignant(e) ;
- Moniteur(trice) éducateur(trice) ;
- Animateur(trice) socioculturel(le)...

## ► EXAMEN

### Domaine général

- Français, coeff.4
- Histoire-géographie, coeff.1
- Mathématiques appliquées-sciences physiques, coeff. 4
- Langue vivante, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1

### Domaine professionnel

- Techniques sanitaires et sociales, coeff.9 (dont coeff. 1 pour la vie sociale et professionnelle)
- Sciences et technologies, coeff.8

## ► POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Services de proximité et vie locale
- Bac professionnel Services en milieu rural
  
- Mention complémentaire (MC) Aide à domicile
  
- Formation complémentaire (FC) préparation aux concours : d'aide-soignant, d'aide médico-psychologique, d'auxiliaire de puériculture, de moniteur éducateur
- FC Auxiliaire de vie
- FC Aide sanitaire et soutien social à la personne
  
- Brevet Professionnel (BP) Préparateur en pharmacie

En passant par une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Sciences et technologies de la santé et du social ST2S (ex SMS)

### Sur concours :

- Diplôme d'Etat de moniteur-éducateur
- Diplôme d'Etat d'aide médico-psychologique
- Diplôme d'Etat d'aide-soignant
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale
- Diplôme d'Etat de technicien de l'intervention sociale et familiale
- Diplôme d'Etat d'ambulancier

## ► OU SE FORMER EN PICARDIE

### ▪ En lycée public :

- Lycée des métiers Jean de la Fontaine, Château-Thierry 02
- LP Françoise Dolto, Guise 02
- LP Jean Monnet, La Fère 02
- LP Julie Daubié, Laon 02
- LP Jean Bouin, Saint-Quentin 02
  
- LP des Jacobins, Beauvais 60
- LP Roberval, Breuil-le-Vert 60
- LP Jules Ulry, Creil 60
- LP Jules Verne, Grandvilliers 60
- LP Lavoisier, Méru 60
- Lycée des métiers André Malraux, Montataire 60
- Lycée des métiers Charles de Bovelles, Noyon 60
  
- Lycée des métiers Boucher de Perthes, Abbeville 80
- Lycée des métiers Edouard Gand, Amiens 80
- LP de l'Authie, Doullens 80
- LP Alfred Manessier, Flixecourt 80
- LP du Vimeu, Friville-Escarbotin 80
- LP Jean-Charles Peltier, Ham 80
- LP du Marquenterre, Rue 80

### ▪ En lycée privé :

- Lycée des métiers Sainte-Sophie, Bohain-en-Vermandois 02
- LP Saint-Joseph, Fontaine-les-Vervins 02
- Lycée des métiers Saint-Vincent de Paul, Soissons 02
  
- LP Saint-Vincent de Paul, Beauvais 60
- LP Notre-Dame de la Tilloye, Compiègne 60
  
- Lycée des métiers Saint-Rémi, Amiens 80

## ► POUR EN SAVOIR PLUS

### Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e », « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les BEP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Voie Pro « Aide aux personnes »
- Parcours « Les Métiers du paramédical »

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

# BEP

## Conduite et services dans le transport routier



### ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
<b>Enseignements obligatoires</b>		
<i>Enseignement général</i>		
Français, Histoire-géographie	4h	3h
Langue vivante	2h	2h
Mathématiques sciences physiques	4h	4h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h
Éducation esthétique	1h	1h
Education physique et sportive	2h	2h
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
<i>Enseignement technologique et professionnel</i>	16h30	18h
<b>Enseignements facultatifs</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique	2h	2h

Les élèves passent une visite médicale approfondie auprès d'un médecin du travail dans le cadre de leur BEP. Elle est obligatoire en vue de l'aptitude à la conduite routière qui nécessite :

- un bon équilibre nerveux
- une bonne condition physique
- une bonne coordination gestuelle
- une bonne acuité visuelle

### ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Exploitation** : connaissance du matériel de transport, de l'itinéraire, du chargement, de la conduite, de la réglementation du transport, des documents de transport, de la sécurité
- **Manutention** (en particulier les engins et leur utilisation en toute sécurité)
- **Maintenance des véhicules**
- **Cours de communication, de gestion et de contrôle qualité**

L'activité principale du titulaire de ce BEP est de transporter des marchandises par la route sur des distances plus ou moins longues.

- **Il conduit un véhicule de marchandises** rigide ou articulé et gère son entretien. En cas d'incident, il trouve l'origine de la panne et répare ou donne des indications précises au service spécialisé.
- **Il est responsable des marchandises** qu'il doit acheminer. Il vérifie et tient à jour les documents (bordereaux de livraison, carnet de bord, factures etc). Il participe à la détermination du prix de revient d'un transport.
- **Il entretient des contacts** avec les fournisseurs et les clients. Il examine avec eux les possibilités d'amélioration du service : itinéraires, délais.

Ce rôle commercial se développe : information, conseil, négociation font du conducteur routier ou du livreur, l'intermédiaire entre l'entreprise et le client.

Une langue étrangère peut être nécessaire.

### ► DEBOUCHES

Le titulaire de ce diplôme est préparé à exercer dans des entreprises de transport.

### METIERS ACCESSIBLES

- Conducteur(trice) routier (e) et grand routier
- Conducteur(trice) de messagerie
- Conducteur(trice) livreur (tous véhicules, régional, national ou international)
- Conducteur(trice) hautement qualifié de poids lourds

## ➤ STAGE

Un stage de trois semaines complète la formation.

## ➤ EXAMEN

### Domaine général

- Français (écrit), coeff.4
- Mathématiques (écrit), sciences physiques, coeff.2
- Histoire-géographie, coeff.2
- Langue vivante étrangère (écrit), coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1

### Domaine professionnel

- Technologie et gestion du transport, de la conduite et du véhicule, coeff.3
- Mise en œuvre - Vie sociale et professionnelle, coeff.6
  - organisation et réalisation d'un transport
  - maintenance du véhicule
- Analyse, coeff.3

### Epreuves facultatives

- Education esthétique, coeff.1
- Langue vivante, coeff.1

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Logistique
- Bac professionnel Exploitation des transports

Eventuellement :

- Bac professionnel Services (accueil-assistance-conseil)

Après une 1<sup>ère</sup> d'adaptation (éventuellement)

- Bac technologique Sciences et technologies de la gestion (STG)

## ➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

### ▪ En lycée public :

- LP Montaigne, Amiens 80

## ➤ POUR EN SAVOIR PLUS

### Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e », « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les BEP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Parcours « Transport et Logistique »

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

# BEP

## Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

2 dominantes : production culinaire -  
production de services

Grand hôtel ou petit restaurant, gastronomie ou restauration collective en entreprise, centre de loisirs, résidence : en fonction de la dominante choisie, le titulaire du BEP débute comme commis de cuisine ou de restaurant, employé de réception, femme ou valet de chambre.

- **En production culinaire :** suivant l'importance du restaurant qui l'emploie, il est spécialisé ou polyvalent (petits restaurants, collectivités). Il participe à l'approvisionnement, au marché ou auprès des fournisseurs attitrés. Il vérifie les stocks, passe les commandes et contrôle les livraisons.
- **Il prépare les produits, élabore des plats et réalise des préparations simples,** surveille les cuissons, la présentation et termine certaines préparations avant leur passage de la cuisine à la table.
- Quel que soit son lieu de travail, il veille à l'entretien et au nettoyage du matériel ainsi qu'aux normes d'hygiène et de sécurité.
- **En production de service :** il accueille les clients, les renseigne sur les produits, prend les commandes. À la réception d'un hôtel, il gère les départs et les arrivées ainsi que les réservations. Il peut travailler au service de la table, ou à l'entretien des chambres.

### ► DEBOUCHES

- Hôtellerie et restauration
- Restauration et hébergement social

Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes de responsabilités, ou de créer sa propre entreprise.

### METIERS ACCESSIBLES

- Cuisinier(ière)
- Employé(e) de restaurant
- Femme ou valet de chambre
- Chef de rang (avec de l'expérience)
- Réceptionniste (après une poursuite d'études)
- Gouvernante (après une poursuite d'études)
- Barman (Barmaid)
- Gérant(e) de restauration collective (dans les petits restaurants collectifs)
- Garçon de café
- Sommelier(ière) (avec la mention complémentaire)
- Pâtissier(e) de restaurant (avec la mention complémentaire)



### ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
<b>Enseignement général :</b>		
Français, Histoire-géographie	4h30	5h
Langue vivante	3h	3h30
Mathématiques	1h	1h30
Éducation esthétique	1h	1h
Education physique et sportive	2h	2h
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
<b>Enseignement technologique et professionnel :</b>		
Techniques de cuisine/Techniques de restaurant	11h (1)	11h (2)
Technologie professionnelle	3h	3h
Sciences appliquées à l'hygiène et à l'environnement	2h	1h30
Connaissance de l'entreprise - initiation pratique informatique	3h	2h30
<b>Enseignements facultatifs</b>		
Langue étrangère	2h	2h
Activités professionnelles dirigées	2h	2h
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

(1) en seconde : formation aux 2 spécialités

(2) en terminale : formation dans une spécialité (cuisine ou restauration)

### ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Techniques de cuisine :** préparation des plats, depuis l'entrée jusqu'au dessert...
- **Techniques de restaurant :** mettre le couvert, débarrasser, communication, servir les vins et boissons...
- **Sciences appliquées :** microbiologie, physique, chimie...
- **Initiation à la gestion,** à l'économie, à l'informatique, au droit du travail appliqués à l'entreprise hôtelière...

### ► STAGE

Un stage de huit semaines complète la formation.

## ➤ EXAMEN

### Domaine général

- Français, coeff.4
- Mathématiques, coeff.2
- Langue vivante, coeff.3
- Histoire-géographie, coeff.2
- Education physique et sportive, coeff.1

### Domaine professionnel

- Pratique et techniques professionnelles, coeff.10
- Technologies professionnelles et sciences appliquées, coeff.4
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière, coeff.2

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Sommellerie
- MC Employé barman
- MC Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception (hors Picardie)
- MC Art de la cuisine allégée (hors Picardie)
  
- Bac professionnel Restauration
- Bac professionnel Métiers de l'alimentation (hors Picardie)
  
- Brevet professionnel (BP) Cuisiner
- BP Restaurant
- BP Barman (hors Picardie)
- BP Charcutier-traiteur
- BP Gouvernante (hors Picardie)
- BP Sommelier (hors Picardie)

Après une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Hôtellerie

## ➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

### ▪ En lycée public :

- LP Roberval, Breuil-le-Vert 60

### ▪ En lycée privé :

- Lycée des métiers Saint-Joseph-la-Madeleine, Château-Thierry 02

- Lycée des métiers Saint-Vincent de Paul, Soissons 02

- Ecole technique privée d'hôtellerie Dosnon, Couvrelles 02

- LP de Sacré-Cœur, Péronne 80

### ▪ En apprentissage :

- CFA de la CCI de l'Aisne, Laon 02

## ➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e », « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les BEP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie Pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration » ; « Les métiers de l'alimentation »

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

# BEP

## Optique-Lunetterie



**S**ous le contrôle et la responsabilité d'un opticien, le titulaire du BEP est à la fois vendeur et ouvrier monteur en lunetterie.

Dans le magasin, il est chargé d'accueillir le client. Il le conseille sur le type de monture et de lentilles à choisir conformément à la prescription de l'ophtalmologiste. Il prend les mesures élémentaires nécessaires à l'exécution correcte de cette prescription.

En atelier, il taille, à la dimension des montures, les verres fournis par les fabricants, en respectant l'alignement de leur centre optique par rapport aux pupilles du client. Il les insère ensuite dans la monture.

Des aptitudes en physique et en mathématiques sont conseillées ainsi qu'une bonne habileté manuelle et le goût du travail minutieux.

### ► DEBOUCHES

Il exerce dans les points de vente d'optique-lunetterie comme employé.

La profession d'opticien-lunetier ne peut être exercée que par les titulaires du BTS, diplôme également nécessaire pour gérer ou ouvrir un magasin.

### METIERS ACCESSIBLES

- Monteur(euse) en lunetterie
- Assistant(e) d'un opticien

### ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
<b>Enseignements obligatoires</b>		
<i>Enseignement général</i>		
Français, Histoire-géographie	4h	3h
Langue vivante	2h	2h
Mathématiques sciences physiques	4h	4h
Vie sociale et professionnelle	1h	1h
Éducation esthétique	1h	1h
Education physique et sportive	2h	2h
Education civique, juridique et sociale	0h30	0h30
<i>Enseignement technologique et professionnel</i>	16h30	18h
<b>Enseignements facultatifs</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique	2h	2h

### ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- L'oeil, son anatomie, ses défauts et leur compensation ainsi que sur les mesures et contrôles de la vue
- Propriétés et traitement des lentilles
- Matériaux de base, fabrication et façonnage des lentilles et des montures
- Cadre et équipements de l'atelier
- Contrôles et mesures des verres et montures
- Représentations graphiques
- Vente, comptabilité et commerce.

### ► STAGE

Un stage de trois semaines complète la formation.

## ➤ EXAMEN

### Domaine général

- Expression française, coeff.3
- Mathématiques et sciences physiques, coeff.3
- Initiation à la vie civique et professionnelle, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1

### Domaine professionnel

- Réalisations techniques et commerciales, coeff.9
- Optique appliquée, coeff.5
- Expression technique, coeff.2

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Vente (prospection-négociation-suivi de clientèle)
- Bac professionnel Commerce

Après une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Sciences et techniques industrielles (STI) spécialité Génie optique (hors académie)

## ➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

### ▪ En lycée public :

- LP Camille Claudel, Soissons (02)

### ▪ En apprentissage :

- CFA de la CCI de l'Oise, Nogent-sur-oise (60)

## ➤ POUR EN SAVOIR PLUS

### Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e », « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les BEP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Fiches métiers « Commerce, distribution »

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

# BEPA

## Activités hippiques spécialité cavalier d'entraînement

Ce diplôme forme des ouvriers qualifiés chargés de l'entraînement des chevaux de course, de trot, de galop ou de sports équestres. Il s'occupe du transport des chevaux, de l'entretien des équipements, des travaux courants d'écurie, des interventions sanitaires courantes sous contrôle du vétérinaire...

**Le cavalier d'entraînement** (dans les écuries de galop) a pour rôle essentiel de monter les chevaux de compétition. Il est capable d'identifier les atouts d'un cheval pour la course, de l'observer et rendre compte oralement de son comportement au responsable de l'écurie ou à l'entraîneur, avec lesquels il est en lien constant. Les écuries de galop ne recrutent leurs cavaliers d'entraînement que sur conditions de taille et de poids bien précises.

**Le lad** assure l'entretien du cheval et les travaux courants d'écurie. Il administre les premiers soins et peut participer au plan d'entraînement et au débouillage. Il vérifie et entretient les locaux et les équipements.

### ► DEBOUCHES

- Écuries d'entraînement de chevaux de courses
- Centres équestres liés à la compétition
- Haras nationaux

### METIERS ACCESSIBLES

- Lad-jockey, lad-driver
- Cadres d'écurie : premier garçon, garçon de voyage, entraîneur
- Agent(e) des haras

### ► STAGE

10 à 12 semaines de stage en entreprise complètent la formation des élèves de LPA.



### ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français	2h	2h
Documentation	0h30	0h30
Langue vivante	2h	2h
Histoire-géographie	1h	1h
Education socioculturelle	1h	1h
Education physique et sportive	2h	2h
Mathématiques	2h	2h
Informatique	0h30	0h30
Biologie-écologie	1h45	1h45
Physique-chimie	1h	1h
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h	2h
Sciences et techniques des équipements / Agroéquipements	0h45	0h45
Zootecnie-hippologie	4h30	4h30
Equitation	5h	5h
Module d'initiative locale (MIL) + Activités pluridisciplinaires	3h	3h

### ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Connaissance du milieu professionnel** : étude des entreprises liées au métier du cheval et de l'environnement professionnel des courses hippiques ;
- **Connaissance du vivant** : étude de l'organisation et du fonctionnement des êtres vivants ;
- **Transformation de la matière et de l'énergie** : organisation et propriété de la matière, l'énergie et ses transformations, matériels électriques et appareils de mesure ;
- **Bases scientifiques et techniques** : connaissance du cheval et de son environnement, élevage et transport des équidés, entretien courant des bâtiments, des installations et des matériels ;
- **Pratiques professionnelles** : l'entreprise et son organisation, bases physiologiques de l'effort sportif et son contrôle chez le cheval, pratique et techniques de l'équitation, débouillage des jeunes chevaux, programme d'entraînement...

## ➤ EXAMEN

Epreuves du 1er groupe (sous forme d'examen terminal) :

- Expression écrite, coeff.4
- Rapport de stage, coeff.3
- Epreuve de pratique professionnelle explicitée, coeff.5

Epreuves du 2ème groupe (sous forme de contrôle continu en cours de formation) :

- Expression française - vie sociale civique et culturelle - initiation au monde contemporain, coeff.3
- Langue étrangère, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1
- Mathématiques et traitement de données, coeff.1
- Connaissance du vivant et initiation scientifique (transformation de la matière énergétique), coeff.2
- Pratique professionnelle, coeff.4

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole option élevage et valorisation du cheval ; option systèmes à dominante élevage
- Bac technologique Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) agronomie-alimentation-environnement-territoires
- Brevet professionnel (BP) Responsable d'exploitation agricole
- CAPA en 1 an Lad-jockey

## ➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

### ▪ En lycée privé :

- MFR, Clairfontaine (02)
- AFASEC - Ecole du Moulin à Vent, Gouvieux (60)

## ➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les BEP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Parcours « Les métiers du sport et des loisirs » ; « S'occuper d'animaux »

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

# BEPA

## Activités hippiques

Spécialité soigneur aide-animateur

Cette spécialité forme des gestionnaires d'écurie, capables d'accueillir le public et de conduire les promenades sur des itinéraires reconnus, en veillant à la fois à la sécurité et à l'agrément des cavaliers.

Le soigneur aide-animateur travaille surtout en centre équestre.

- **Il est capable d'identifier les caractéristiques des équidés**, d'apprécier leur état de santé et leur comportement. Il assure les soins quotidiens et participe au débouillage.
- **Il prend part à l'accueil du public** et à l'animation des activités proposées par la structure. Il accompagne une promenade à proximité du centre sur un terrain connu, organise des randonnées sur des itinéraires reconnus, prépare les lieux d'accueil pour les cavaliers et les montures.

A noter : Les candidats de cette spécialité obtiennent en même temps le brevet d'aptitude professionnel d'assistant animateur technicien (BAPAAT) délivré par le ministère de la Jeunesse et des Sports.

### ► DEBOUCHES

- Centres de tourisme équestre

### METIER ACCESSIBLE

- Accompagnateur(trice) de tourisme équestre

### ► STAGE

10 à 12 semaines de stage en entreprise complètent la formation des élèves de LPA.



### ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français	2h	2h
Documentation	0h30	0h30
Langue vivante	2h	2h
Histoire-géographie	1h	1h
Education socioculturelle	2h	2h
Education physique et sportive	2h	2h
Mathématiques	2h	2h
Informatique	0h30	0h30
Biologie-écologie	1h45	1h45
Physique-chimie	1h	1h
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h	2h
Sciences et techniques des équipements / Agroéquipements	0h45	0h45
Zootecnie-hippologie	5h30	5h30
Equitation	3h	3h
Module d'initiative locale (MIL) + Activités pluridisciplinaires	3h	3h

### ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Connaissance du milieu professionnel** : étude des entreprises liées au métier du cheval et de l'environnement professionnel des établissements équestres ou du tourisme équestre ;
- **Connaissance du vivant** : étude de l'organisation et du fonctionnement des êtres vivants ;
- **Transformation de la matière et de l'énergie** : organisation et propriété de la matière, l'énergie et ses transformations, matériels électriques et appareils de mesure ;
- **Bases scientifiques et techniques** : connaissance du cheval et de son environnement, élevage et transport des équidés, entretien courant des bâtiments, des installations et des matériels ;
- **Pratiques professionnelles** : l'entreprise et son organisation, bases physiologiques de l'effort sportif et son contrôle chez le cheval, pratique de l'équitation, participation au débouillage, techniques de maintien en condition ou de progression des chevaux, réalisation d'une animation ou d'une randonnée équestre dans le respect des règles de sécurité.

## ➤ EXAMEN

Epreuves du 1er groupe (sous forme d'examen terminal) :

- Expression écrite, coeff.4
- Rapport de stage, coeff.3
- Epreuves de pratique professionnelle explicitée, coeff.5

Epreuves du 2ème groupe (sous forme de contrôle continu en cours de formation) :

- Expression française - vie sociale civique et culturelle - initiation au monde contemporain, coeff.3
- Langue étrangère, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1
- Mathématiques et traitement de données, coeff.1
- Connaissance du vivant et initiation scientifique (transformation de la matière énergétique), coeff.2
- Pratique professionnelle, coeff.4

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole option élevage et valorisation du cheval ; option systèmes à dominante élevage
- Bac technologique Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) agronomie-alimentation-environnement-territoires
- Brevet professionnel (BP) Responsable d'exploitation agricole
- CAPA en 1 an Lad-jockey

## ➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

▪ **En lycée public :**

- LPA de la Haute Somme, Ribemont-sur-Ancre (80)

## ➤ POUR EN SAVOIR PLUS

**Consultez les documents Onisep :**

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les BEP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Parcours « Les métiers du sport et des loisirs » ; « S'occuper d'animaux ».

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Le BEPA Services, spécialité secrétariat accueil forme des employés de bureau chargés de tâches polyvalentes : accueil, secrétariat, organisation dans l'entreprise.

- **L'employé saisit et traite l'information** qui circule dans l'entreprise : courrier, factures, commandes, bordereaux...
- **Il met en page des documents**, utilise les logiciels courants : traitement de texte, tableur, base de données...
- **Il rédige les lettres courantes**, des notes simples d'information, tient les agendas de rendez-vous.
- **Il gère la documentation.**

## ► DEBOUCHES

- Petites et moyennes entreprises
- Petites structures administratives
- Artisans
- Commerçants
- Exploitants.

## METIERS ACCESSIBLES

- Secrétaire ou secrétaire médicale (avec au minimum une formation de niveau Bac)
- Assistant(e) vétérinaire (avec une formation complémentaire)
- Employé polyvalent en hôtellerie, hébergement, restauration, accueil.

## ► STAGE

10 à 12 semaines de stage en entreprise complètent la formation des élèves de LPA.

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français	2h30	2h30
Documentation	0h30	0h30
Langue vivante	2h	2h
Histoire-géographie	1h30	1h30
Education socioculturelle	3h	3h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Mathématiques	2h	2h
Informatique	0h30	0h30
Biologie-écologie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h30	2h30
Sciences économiques, sociales et de gestion / Techniques comptables et bureautique	8h30	8h30
Module d'initiative locale (MIL) + Activités pluridisciplinaires	3h	3h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Connaissance et pratique des instruments et moyens usuels de la communication** : matériel bureautique, télématique, etc...
- **Langages et attitudes dans les relations humaines** : pratiques de communication professionnelle (module pluridisciplinaire)
- **Connaissance de l'environnement professionnel** : caractéristiques de l'entreprise, partenaires, organismes publics...
- **Identification et pratique des tâches administratives** : accueillir le public, gérer le courrier, classer des dossiers, remplir des documents comptables à l'aide de l'outil informatique...
- **Techniques et pratique du secrétariat**

## ➤ EXAMEN

Epreuves du 1er groupe (sous forme d'examen terminal) :

- Expression écrite, coeff.4
- Soutenance du rapport de stage, coeff.4
- Etudes de thèmes techniques, coeff.4

Epreuves du 2ème groupe (sous forme de contrôle continu en cours de formation) :

- Français - vie sociale, civique et culturelle - initiation au monde contemporain, coeff.3
- Langue étrangère, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1
- Mathématiques et traitement de données, coeff.1
- Connaissance et pratique des moyens de communication, langages et attitudes dans les relations humaines, coeff.2,5
- Pratique professionnelle : connaissance du milieu professionnel et des activités, techniques et pratique du secrétariat, coeff.3,5

## ➤ POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Secrétariat
- Bac professionnel Services en milieu rural
- Bac professionnel Services (accueil-assistance-conseil)
- Bac professionnel Technicien conseil-vente en produits horticoles et de jardinage
- Bac professionnel Technicien vente et conseil-qualité en produits alimentaires

En passant par une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Sciences et technologies de la gestion (STG)

## ➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

### ▪ En lycée public :

- LPA d'Aumont, Coucy-la-ville (02)
- LEGTA de l'Oise, Beauvais (60)
- LPA de la Baie de Somme, Abbeville (80)

### ▪ En lycée privé :

- Lycée Sainte Julie Billiard, Orvillers Sorel (60)

## ➤ POUR EN SAVOIR PLUS

### Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux "Après la 3e" ; "Après le CAP ou le BEP"
- Diplômes "Les BEP" ; "Du CAP au BTS et DUT"
- Voie pro "Secrétariat, comptabilité, emplois administratifs"

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Le BEPA Services spécialité services aux personnes forme des agents chargés des tâches de la vie quotidienne auprès d'enfants, de personnes âgées, de malades, de handicapés : entretien du matériel et des locaux, hygiène corporelle des personnes, alimentation et petite restauration, accueil.

Cette formation permet de :

- connaître les différents publics (enfants, personnes âgées, malades, personnes handicapées ...) ;
- réaliser les tâches nécessaires à la vie quotidienne : soins, toilettes, préparation de repas, entretien des locaux... ;
- découvrir l'environnement professionnel (maison de retraite, école, hôpital, centres de soins...)

Un complément de formation est conseillé après ce BEPA pour s'insérer dans la vie professionnelle.

## ► DEBOUCHES

- Dans les familles ayant besoin d'une assistance
- Etablissements d'accueil : gîte, crèche, centre de loisirs, école maternelle, maison de retraite, etc...
- Structures hôtelières ou de restauration.

## METIERS ACCESSIBLES

- Travailleur(se) familial(e) ou Technicien(ne) de l'intervention sociale et familiale
- Agent hospitalier et de collectivités
- Aide à domicile
- Aide-assistant

## ► STAGE

10 à 12 semaines de stage en entreprise complètent la formation des élèves de LPA.

## ► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français et documentation	3h	3h
Langue vivante	2h	2h
Histoire-géographie	1h30	1h30
Education socioculturelle	3h30	3h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	2h	2h
Informatique	0h30	0h30
Biologie-écologie	2h	2h
Physique-chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h30	2h30
Economie familiale et sociale	5h30	5h30
Module d'initiative locale (MIL) + Activités pluridisciplinaires	3h	3h

## ► DESCRIPTIF DES MATIERES

Enseignement technologique et professionnel :

- **Connaissance et pratique des instruments et moyens usuels de la communication** : matériel bureautique, télématique, etc. ;
- **Langages et attitudes dans les relations humaines** : pratiques de communication professionnelle (module pluridisciplinaire) ;
- **Connaissance de l'environnement professionnel** : fonctionnement des structures d'accueil, partenaires ;
- **Connaissance des personnes** : biologie, physiologie, étude de l'évolution et du comportement humain ;
- **Services visant le bien-être des personnes** : restauration, entretien des locaux et du linge, soins personnels, etc...

## ► EXAMEN

Epreuves du 1er groupe (sous forme d'examen terminal) :

- Expression écrite, coeff.4
- Soutenance du rapport de stage, coeff.4
- Etudes de thèmes techniques, coeff.4

Epreuves du 2ème groupe (sous forme de contrôle continu en cours de formation) :

- Français - vie sociale, civique et culturelle - initiation au monde contemporain, coeff.3
- Langue étrangère, coeff.1
- Education physique et sportive, coeff.1
- Mathématiques et traitement de données, coeff.1
- Connaissance et pratique des moyens de communication, langages et attitudes dans les relations humaines, coeff.2,5
- Pratique professionnelle (dont une question de biologie à l'oral) : connaissance de l'environnement professionnel et des personnes, services visant le bien-être des personnes, coeff.3,5

## ► POURSUITE D'ETUDES

Cette formation permet de poursuivre des études.

Par exemple :

- Bac professionnel Services de proximité et vie locale
- Bac professionnel Services en milieu rural
- Bac professionnel Hygiène et environnement
- Bac professionnel Services (accueil-assistance-conseil)
  
- Mention complémentaire (MC) Aide à domicile
  
- Formation Complémentaire (FC) préparation aux concours : d'aide-soignant, d'aide médico-psychologique et d'auxiliaire de puériculture

En passant par une 1ère d'adaptation :

- Bac technologique Sciences et technologies de la santé et du social ST2S (ex SMS)

**Sur concours :**

- Diplôme d'Etat de moniteur-éducateur
- Diplôme d'Etat d'aide médico-psychologique
- Diplôme d'Etat d'aide-soignant
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture
- DEAVS (Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale)
- Diplôme d'Etat de technicien de l'intervention sociale et familiale

## ► OU SE FORMER EN PICARDIE

▪ **En lycée privé :**

- MFR, Ambleny (02)
- MFR, La Capelle (02)
- LPA privé Saint-Joseph de Cluny, Estrées-Saint-Denis (60)
- CFPR privé, Vaumoise (60)
- Lycée Sainte Julie Billiard, Orvillers Sorel (60)
- MFR, Beauquesne (80)
- MFR, Conty (80)
- MFR, Oisemont (80)

▪ **En lycée public :**

- LPA d'Aumont, Coucy la ville (02)
- LPA de la Haute Somme, Péronne (80)
- LPA de la Baie de Somme, Abbeville (80)

▪ **En apprentissage :**

- MFR, La Capelle (02)
- CFPPA, Verdilly (02)
- CFA agricole et horticole de l'Oise, Airion (60)
- CFA agricole départemental, Péronne (80)

## ► POUR EN SAVOIR PLUS

**Consultez les documents Onisep :**

- Guides régionaux "Après la 3e" ; "Après le CAP ou le BEP"
- Diplômes "Les BEP" ; "Du CAP au BTS et DUT"
- Grand Angle "L'apprentissage en Picardie"
- Voie pro "Aide aux personnes"

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.