

# Le Lycée des Métiers des Services et du Commerce c'est aussi...



## Une Cafétéria :

Plus communément appelée la « Cafet » par les élèves, la cafétéria du lycée Marie Marvingt est un point d'accueil, de détente et de rencontre pour les lycéens.



## Le CDI :

Centre de Documentation et d'Information du lycée Marie Marvingt offre un vaste espace moderne, paisible, lumineux et fonctionnel.



## La Salle e-lorraine :

C'est un espace informatique comprenant 24 ordinateurs en libre accès. Un assistant d'éducation est présent en permanence pour accueillir,

informer, écouter et guider les élèves qui le désirent.



## Restauration scolaire :

L'accès au restaurant scolaire est soumis à la possession d'une carte Multipass validée par le service Intendance.

Horaires d'ouverture de la cantine : 11h30-13h



## Lycée des Métiers des Services et du Commerce Marie Marvingt



## BAC PRO ACCOMPAGNEMENT SOINS ET SERVICES A LA PERSONNE EN STRUCTURE



8, rue Jean Moulin  
54510 TOMBLAINE

☎ : 03.83.29.90.90 ☎ : 03.83.29.91.09

<http://www.ac-nancy-metz.fr/pres-etab/marvingt/>

adresse mail : [ce.0540061@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.0540061@ac-nancy-metz.fr)

8, rue Jean Moulin  
54510 TOMBLAINE

☎ : 03.83.29.90.90 ☎ : 03.83.29.91.09

<http://www.ac-nancy-metz.fr/pres-etab/marvingt/>

adresse mail : [ce.0540061@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.0540061@ac-nancy-metz.fr)



# BAC PRO ACCOMPAGNEMENT SOINS ET SERVICE A LA PERSONNE EN STRUCTURE

Le titulaire de l'option « en structure » travaille dans des établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, hôpitaux, structures d'accueil de la petite enfance, structures d'accueil de personnes en situation de handicap. Il participe auprès de personnes en situation de dépendance aux activités de soins d'hygiène, de confort ou d'accompagnement aux actes de la vie quotidienne. Il anime ou participe aussi à des activités de promotion de la santé.

## ⇒ CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	ENSEIGNEMENT GENERAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrition / Alimentation</li> <li>- Entretien de l'environnement de la personne</li> <li>- Ergonomie / Soins</li> <li>- Animation / Education à la santé</li> <li>- Sciences médico-sociales</li> <li>- Biologie et microbiologie appliquées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettres</li> <li>- Histoire/Géographie</li> <li>- Langue Vivante</li> <li>- Mathématiques</li> <li>- Sciences</li> <li>- Education Artistique</li> <li>- Prévention Santé et Environnement</li> <li>- Education Civique</li> <li>- E.P.S.</li> </ul>



## ⇒ PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines sur les 3 années.

## ⇒ QUALITES PROFESSIONNELLES A DEVELOPPER

- aptitude à la communication, à la relation (être attentif et respectueux envers les autres)
- capacité à travailler avec soin et rigueur auprès de personnes fragilisées
- capacité d'initiative, d'écoute, d'observation
- capacité d'analyse des situations
- goût pour les relations humaines
- sens des responsabilités et de l'organisation

## ⇒ LES FONCTIONS

Le titulaire du BAC PRO « accompagnement soins et services à la personne en structure » intervient dans les fonctions suivantes :

- **Communication – Relation :**
  - accueil communication avec la personne, sa famille et son entourage
  - traitement des informations
  - animation et/ou participation aux réunions de travail
- **Organisation – Gestion – Qualité :**
  - gestion des activités, participation à la gestion d'une équipe restreinte
  - participation à la formation et à l'encadrement de stagiaires
  - participation au contrôle et à la gestion qualité
  - gestion des stocks et des matériels
- **Réalisation :**
  - maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels
  - participation à l'élaboration de projet individualisé
  - réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation
  - conception et mise en œuvre d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale
  - surveillance et alerte sur l'état de santé de la personne
  - préparation de collations et distribution de repas équilibrés
  - éducation à la santé

## ⇒ METIERS POSSIBLES

A l'issue de ce diplôme, le titulaire du Bac Pro « accompagnement soins et services à la personne en structure » peut accéder à une diversité de métiers qui s'inscrivent dans différents champs professionnels.

- assistant en soins et en santé communautaire
- accompagnant de personnes fragilisées, de personnes handicapées
- maîtresse de maison, gouvernante
- responsable hébergement
- responsable de petites unités de domicile collectif intervenant en structures d'accueil de la petite enfance



## ⇒ POURSUIVRE MES ETUDES...

Le titulaire du BAC PRO « Accompagnement soins et services à la personne en structure » peut poursuivre ses études :

- en se préparant aux diplômes d'aide-soignant (après entrée en institut de formation d'aide-soignant), ou d'aide médico-psychologue, d'auxiliaire de puériculture ...
- en intégrant une formation d'études supérieures : BTS économie sociale et familiale, BTS service et prestations du secteur sanitaire