



Les qualités requises

- ▶ Intérêt pour le travail du cuir
- ▶ Minutie
- ▶ Dextérité
- ▶ Créativité
- ▶ Précision
- ▶ Logique
- ▶ Patience
- ▶ Créativité



Les conditions d'admissions

- ▶ Formation en 2 ans accessible après une 3^{ème} générale de collège (8 places).
- ▶ Dans le cadre de la formation continue, la formation peut accueillir également un ou deux adultes motivés par un projet professionnel



Le contenu de la formation

Apprendre les gestes techniques :

- ▶ Conception de gabarits manuellement
- ▶ Réalisation de divers articles de maroquinerie (porte monnaie, porte carte, porte chéquier, sac...)
- ▶ Utilisation de machines professionnelles (machine à coudre industrielle, machine à refendre, machines à parer, ponceuse, encolleuse)



Organisation de la formation

Au lycée

- ▶ 15 h d'enseignement général par semaine
- ▶ 15 h d'enseignement professionnel en atelier

En entreprise

- ▶ 12 semaines de stages - PFMP*
 - 8 en 1^{ère} année, 4 en 2^{ème} année
- ▶ Dans des entreprises partenaires :
 - Grandes maisons de luxe
 - Artisans en maroquinerie
 - Entreprises sous traitantes

* PFMP: période de formation en milieu professionnel



Débouchés



Poursuite d'études

- ▶ Bac Professionnel Métiers du cuir option maroquinerie
- ▶ Titre Professionnel :
 - Piqueur en Maroquinerie



Vie active

- ▶ Employé spécialisé dans de grandes maisons de luxe :
 - Coupeur
 - Maroquinier
 - Monteur/piqueur
 - Sellier
- ▶ Collaborateur ou employé dans des ateliers de création
- ▶ À terme, création de son propre atelier (artisan)



L'internet

- ▶ Accueille les élèves dans un cadre de vie agréable et convivial.
- ▶ Offre des conditions de travail rassurantes pour les élèves comme pour les familles.
- ▶ Permet également d'accueillir des élèves choisissant des enseignements spécifiques et/ou impliqués dans des parcours sportifs (handball, football, canoë-kayak...).



La médiathèque

- Dans un cadre privilégié :
- ▶ Accueille les élèves en proposant un éventail riche et pertinent d'outils, de ressources et de supports pédagogiques au service de la formation et de l'ouverture culturelle.
 - ▶ porte des projets en lien avec les équipes pédagogiques.



Le service de restauration

- ▶ Produit et sert les repas préparés à partir de produits frais, et le plus souvent régionaux, avec le souci d'augmenter la part de produits d'origine biologique.
- ▶ Travaille en collaboration avec une diététicienne qui apporte sa contribution à l'élaboration de la grille des menus.
- ▶ **La qualité de production et de service est reconnue comme une spécificité de l'établissement.**

Lycée des métiers de la mode et des services JEAN ROSTAND

12, rue Louise Lériget – CS 62325
16023 ANGOULÊME CEDEX
Site : lpjeanrostand.fr
Mail : ce.0160049s@ac-poitiers.fr
Tél : **05 45 97 45 00** – Fax : 05 45 97 45 28

Un établissement public...

Tous les personnels concourent à la bonne marche de l'établissement.

Tous, dans le cadre de leurs missions, veillent à maintenir un climat serein dans lequel chacun des 410 élèves et apprentis peut trouver sa place.



▶ **C . A . P (2 ans)**
Maroquinerie

