

Lycée Saint-Joseph : des formations qui répondent aux besoins du territoire

Avec 100 % de réussite au bac professionnel ASSP (accompagnement, soins et services à la personne), et de nombreux débouchés sur le territoire, la nouvelle promotion profite de nouveaux locaux. Rencontre avec les professeurs Joëlle Sagnimorte et Anaël Djimet.

Quels sont les effectifs de ce bac professionnel accompagnement, soins et services à la personne ?

« Nous avons 23 élèves en seconde, 26 en première et 26 en terminale. Ils ont 14 heures de cours d'enseignement général, 10 heures de cours théoriques, 2 heures d'accompagnement personnalisé et deux fois 2 heures de pratique en demi-groupes avec des évaluations de contrôle en cours de formation.

Les élèves doivent être à l'écoute de l'autre et faire preuve de patience, de sérieux, d'autonomie mais aussi d'esprit d'équipe. Ils font ce choix après la troisième ou un CAP. »

Quels équipements sont proposés ?

« Après la livraison des travaux sur l'ancien bâtiment des sœurs, les élèves bénéficient d'une salle ergo-soin avec un espace classe, des lits médicalisés et de stables de soin pour apprendre les gestes et assurer les manipulations sur les enfants, personnes âgées et personnes handicapées.

Ils ont aussi une nouvelle cuisine pédagogique avec un espace classe et enfin deux salles de classe à l'étage. »

De nombreux débouchés dans les services à la personne sur la Côte d'Azur

Quels sont les enseignements ?

« Ils ont douze heures de cours théorique et quatre heures de pratiques, avec en fil rouge l'hygiène, la sécurité et la prévention des risques liés à l'activité professionnelle. Les élèves abordent la nutrition, la préparation de biberon ou de dessert, les soins à l'enfant et à l'adulte, l'aide à la mobilisation, la surveillance de l'état de santé.

C'est aussi la désinfection des plans de travail, du matériel et des locaux, en respectant les dosages, les codes couleurs des lavettes et en tenant les fiches de traçabilité de l'entretien des locaux. Ils abordent aussi la transmission



■ Dans la nouvelle cuisine, les élèves apprennent l'art de préparer des biberons. Photo Sylvie DECOEUR

d'info en équipe. Ils comptabiliseront aussi 22 semaines de stage dont 10 auprès d'adultes non autonomes.

Les maisons de retraite Bon Séjour et les Mimosas, les pôles petite enfance, les écoles maternelles les élèves offrent de beaux terrains de stage. »

Que se passe-t-il pour ces élèves après le bac ?

« Nombreux vont sur le marché du travail, avec sur le territoire de la Côte d'Azur de nombreux débouchés tant dans des structures qu'à domicile.

Avec plus de soixante métiers dans le domaine santé-social-bien-être, d'autres poursuivent sur les concours d'auxiliaire puéricultrice, préparent l'école d'infirmière, les diplômes d'État ou des brevets techniques supérieurs. »

RENSEIGNEMENTS <http://www.saintjoseph01.fr/lycee-professionnel>.
Tél. 04.78.55.26.73.



■ En demi-groupe les élèves apprennent à manipuler et faire des soins aux nourrissons. Photo Sylvie DECOEUR