

## PANORAMA DES FORMATIONS

### CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE, BAC PRO

# Le choix de la voie professionnelle

Le CAP et le bac professionnel sont les deux diplômes phares de la voie professionnelle. Ils permettent de s'insérer très vite ou, pour les meilleurs élèves, de poursuivre des études.

**D**iplômé d'un CAP puis d'un BP en maçonnerie, Frédéric a choisi le secteur du bâtiment parce qu'il était sûr d'y trouver un poste à l'issue de son cursus. La preuve ? « Les trois sociétés de construction que j'avais contactées à mon entrée en BP voulaient toutes me prendre en apprentissage, témoigne le jeune homme. D'ailleurs mon employeur, en manque d'équipiers, me sollicitait régulièrement afin que je lui fournisse les coordonnées de mes camarades. »

#### Une protection contre le chômage ?

À l'évidence, la voie professionnelle, du CAP au baccalauréat professionnel, qui concerne

chaque année 700 000 jeunes environ, a démontré son efficacité pour décrocher un emploi en deux, trois ou quatre ans après la classe de troisième.

Au-delà des spécialités, la voie de l'alternance est un atout évident, une première expérience acquise qui plaît aux recruteurs.

**Des situations contrastées selon les secteurs.** En général, par rapport aux élèves en formation initiale, les apprentis s'insèrent mieux et plus vite. Parce qu'ils ont une appétence pour l'entreprise et parce qu'ils ont **des propositions d'embauche dès la sortie de leur diplôme passé en alternance.** Seulement attention ! Selon les secteurs d'activité et le niveau de sortie de formation, les situations sont diverses. Si les cursus liés aux services à la personne ou à l'artisanat, de la plomberie à la restauration en passant par la coiffure, assurent un emploi dès le CAP, dans certains secteurs, notamment dans les activités tertiaires (comptabilité, secrétariat), et aussi dans l'industrie (plasturgie, électronique), l'insertion est plus difficile. Dans ces cas, il vaut mieux poursuivre au-delà du bac pro.

#### Le CAP, premier niveau de professionnalisation

Pendant deux ans après une classe de troisième, le CAP prépare à un métier d'ouvrier

ou d'employé qualifié dans quelque 200 spécialités, de l'accessoiriste réalisateur au vêtement de peau en passant par le conducteur d'engin et l'orthoprothésiste.

**Spécial pro.** Ce diplôme de niveau V attire chaque année environ 115 000 jeunes. Il est **incontournable pour accéder à certains métiers, notamment dans l'artisanat** (boulangerie, boucherie, coiffure...) ou le bâtiment (plomberie, menuiserie, peinture...).

Ceux qui souhaitent suivre cette voie n'auront que l'embarras du choix : le CAP est en effet proposé en apprentissage dans toutes les spécialités.

**Des parcours adaptés.** En général, les apprentis en CAP passent une semaine en entreprise pour une semaine en CFA. De plus en plus nombreux également sont les centres de formation d'apprentis qui prévoient des parcours adaptés, avec notamment la possibilité de préparer un CAP en trois ans pour les élèves ayant eu une scolarité chaotique.

**Un tremplin vers le bac pro.** Si le CAP permet d'abord une insertion professionnelle directe, de plus en plus de jeunes diplômés sont aujourd'hui tentés de poursuivre vers un bac pro. **Cette tendance est à la hausse depuis la réforme du bac professionnel en trois ans**

#### Les établissements

Où préparer un CAP ou un bac professionnel en alternance ? Voir page 86.

#### Avis d'expert

##### HERVÉ DELÉAGE

Directeur adjoint au CFA des métiers de bouche François-Rabelais de Dardilly (69).



« S'orienter après le collège vers un CAP ou un bac pro en alternance exige de prendre le temps de construire son parcours. Pour choisir sa spécialité, il ne suffit pas de se dire qu'il y a des débouchés. Il faut entrer dans la réalité du métier et dépasser les images plus ou moins fiables, entretenues par exemple par les émissions de télé sur la cuisine. Il faut alors profiter de toutes les occasions de rencontres : salon des métiers, journées portes ouvertes, stages en entreprise. Le rôle d'accompagnement de la famille est essentiel, car le plus difficile c'est de rompre avec la vie de collégien. L'entrée dans l'entreprise avec ses règles et ses contraintes, cela se prépare. » ■

qui s'affirme comme le prolongement naturel du CAP. Elle concerne surtout les élèves qui ont de bons résultats dans les matières générales.

**Des passerelles.** Les titulaires d'un CAP peuvent accéder directement en classe de première professionnelle pour préparer le bac en deux ans. Aussi, **les élèves de seconde professionnelle qui ne souhaiteraient pas aller jusqu'au bac peuvent rejoindre une seconde année de CAP.** Plusieurs académies ont ainsi augmenté les capacités d'accueil en CAP à la suite de la mise en place du bac pro en trois ans. De plus, des parcours individualisés permettent de répondre aux besoins spécifiques des élèves.

### Le BEP, facultatif

Depuis la réforme de la voie professionnelle, les formations dédiées aux BEP ont disparu.

**Le BEP devient dorénavant un diplôme intermédiaire.** C'est-à-dire que si la formation en tant que telle a disparu, il est toujours possible de se voir délivrer ce diplôme en fin de première professionnelle. **Il atteste l'acquisition de compétences professionnelles.** Mais il n'est pas obligatoire pour l'obtention du bac professionnel. Il permet simplement aux élèves qui n'obtiendraient pas leur bac en fin de cycle de quitter le lycée avec au moins un diplôme en poche.

**Un examen à passer.** L'examen du BEP repose sur une combinaison des notes obtenues à l'examen terminal et de celles du contrôle continu.

L'examen terminal comprend **au maximum huit épreuves obligatoires et une épreuve facultative** (deuxième langue vivante, expression artistique). Pour décrocher son BEP, il convient d'obtenir la moyenne générale et la moyenne dans son domaine professionnel.



### MAÏTÉ, 18 ANS

En bac pro commercialisation et service en restauration à l'école hôtelière d'Avignon (84), et hôtesse de salle chez Hippopotamus

#### « Mon patron me fait entièrement confiance »

**Une vocation pour la restauration.** « L'enseignement théorique au lycée ne me correspondait pas. J'avais 5 de moyenne en seconde générale. Au cours de ma classe de troisième, par le biais de l'option de découverte professionnelle, j'ai beaucoup apprécié les métiers de la restauration. Un stage de deux semaines comme serveuse dans un restaurant, effectué pendant l'année de seconde, m'a décidée à poursuivre dans cette voie. J'ai intégré l'école hôtelière d'Avignon et effectué mon apprentissage chez Hippopotamus [groupe Flo\*]. C'était la bonne décision, puisque j'ai obtenu mon CAP café brasserie, en juin 2012, avec 14,5 de moyenne en sortant major de ma promotion. »

**Un intérêt pour la brasserie.** « J'ai continué en bac pro commercialisation et service en restauration, en changeant d'employeur. J'étais formée au sein d'un hôtel cinq-étoiles et ça ne m'a pas plu tout ! Il fallait être très méticuleux – par exemple, pour la découpe, le flambage ou la

présentation des produits – tout en gardant une certaine distance avec le client. Au bout de quatre mois, j'ai recontacté mon ancien employeur pour retourner en brasserie. Il avait gardé un bon souvenir de moi et m'a réintégré tout de suite dans l'équipe. »

**Le sourire est compris dans le service.** « Je m'occupe de trente couverts, de midi à 15 heures, puis de 18 heures jusqu'à la fermeture. Je prends les commandes, assure le service, procède aux encaissements, toutes les deux semaines, pendant quinze jours. C'est physiquement stressant et fatiguant et certains clients sont désagréables, mais je garde toujours le sourire. Et mon patron me considère comme une serveuse à part entière. Il me fait entièrement confiance. » ■ SK

\* Chaîne de restaurants internationale comprenant un certain nombre d'enseignes parmi lesquelles Hippopotamus, Tablopizza, Taverne de Maître Kanter, Bistro romain.

### Avec le bac pro, s'insérer ou poursuivre

Le bac professionnel est aligné sur les autres bacs (généraux et technologiques) avec un cursus en trois ans, de la classe de seconde à la terminale. Il existe près de 85 spécialités de bacs professionnels.

**Une spécialisation à choisir dès la seconde.** Les apprentis doivent opter pour une spécialité de bac pro dès la classe de seconde

professionnelle. C'est une différence importante par rapport à la voie « scolaire », hors alternance. **En effet, en formation scolaire, les classes de seconde sont rattachées à des champs professionnels** permettant de choisir ensuite parmi plusieurs spécialités d'une même famille de bac pro. Exemple : un jeune inscrit en seconde professionnelle « métiers des services administratifs » pourra se diriger vers

## LES BEP

Ils ne disparaissent pas complètement avec la réforme du bac pro. Ils pourront être délivrés à l'issue de la classe de première professionnelle pour les élèves qui ne seraient pas en capacité d'obtenir leur bac.

e bac pro « secrétariat » ou « comptabilité ». Autre exemple : la seconde pro « finition et ouvrages du bâtiment » permet de s'orienter vers trois spécialités de bac professionnel : « aménagement et finition du bâtiment », « ouvrages du bâtiment : métallerie », « ouvrages du bâtiment : aluminium, verre et matériaux de synthèse ».

**Par la voie de l'apprentissage, la spécialisation se décide à la signature du contrat avec l'entreprise** qui accueille l'apprenti pendant trois ans jusqu'au bac. Ce qui suppose de bien réfléchir avant de s'engager sur une spécialité dès la classe de seconde.

**Un parcours en deux temps.** Préparer un bac pro en trois ans impose de trouver une entreprise qui accepte de s'engager sur toute la durée de la formation. Dans certaines spécialités, la réforme pose des problèmes liés à l'âge des nouveaux entrants en bac

pro. En métallurgie, par exemple, **certaines machines ne peuvent être utilisées par des mineurs sans autorisation de l'inspection du travail.** Ils n'ont pas le droit non plus de travailler la nuit, sur certaines unités de production ou à des horaires décalés. Ainsi, certains établissements proposent de suivre une seconde pro à temps plein et de commencer le cursus en apprentissage à partir de la première. Notez que pour chaque spécialité, le bac pro comporte sept épreuves obligatoires qui sont à valider le plus souvent en contrôle continu.

**L'emploi à la clé.** Les deux tiers des diplômés du bac pro entrent directement sur le marché de l'emploi. En moyenne, **les spécialités industrielles s'insèrent mieux que les spécialités tertiaires.** Les bacs pro en comptabilité-gestion ou en secrétariat-bureautique ont les plus faibles taux d'insertion, tandis que la

plupart des diplômés en électronique, en électrotechnique, en génie civil ou construction bois, en emballage, en transport, en logistique et toutes les spécialités de l'alimentation (boucherie-charcuterie, boulangerie...) sont rapidement embauchés.

**Plus de poursuites d'études.** Depuis la réforme de la voie pro, nombre de bacheliers poursuivent vers un bac + 2, le plus souvent vers un BTS. Avant de se lancer, il faut savoir que **la poursuite d'études nécessite un gros effort sur les matières générales.** Seule la moitié des bacs pro qui poursuivent vers un BTS réussissent. Pour cette raison, certains CFA proposent des BTS en trois ans ou conseillent aux apprentis d'améliorer leur niveau de base en suivant des cours du soir avant de conclure un nouveau contrat. ■

EMMANUEL VAILLANT  
evallant@letudiant.fr

## FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

# Un contrat court et ciblé

**A**vant d'intégrer définitivement le marché du travail, vous pouvez également signer un nouveau contrat pour préparer une formation complémentaire courte. Une solution pour s'aguerrir et augmenter ses chances à l'embauche.

### Être plus polyvalent...

Première possibilité, quelques centres de formation d'apprentis autorisent les titulaires d'un CAP à préparer en une année (au lieu de deux) un second diplôme dans une spécialité proche de celle du premier. Exemple : dans le bâtiment, **un jeune peut compléter un CAP installateur sanitaire (plomberie) par un CAP installateur thermique (chauffage).** Même

démarche en restauration, où le titulaire d'un CAP cuisine peut poursuivre en CAP chocolatier-confiseur. Posséder deux CAP permet d'offrir un plus large éventail de compétences et une polyvalence très appréciée des professionnels de l'artisanat.

### ... Plus spécialisé

Autre possibilité, **entreprendre une MC pour obtenir une spécialisation en un an.** En alternance, les MC sont principalement ouvertes dans les domaines de la santé, de l'électricité-électronique, de la réparation automobile. De plus, elles répondent à la demande des recruteurs. La plupart sont accessibles après un CAP ou parfois en complément d'un bac professionnel.

### ... Mieux formé

Pour élargir la formation reçue en CAP, vous pouvez préparer, en deux ans, un BP, situé au même niveau de formation que le bac professionnel. **Le BP sanctionne une haute qualification ouvrière et s'inscrit souvent dans un projet de création d'entreprise.** La formation prévoit un important volet de gestion appliquée.

Dans certains métiers, le BP est obligatoire pour exercer. C'est le cas pour les préparateurs en pharmacie ou les professionnels de la coiffure qui souhaitent ouvrir un salon. Ce diplôme est accessible en apprentissage uniquement. Il ne peut être délivré dans le cadre de la formation initiale classique. ■ **EV**



Éditions L'Étudiant,  
12,90 €.