



LYCEE POLYVALENT

JULLIOT DE LA MORANDIERE



**FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
CAP AU BTS
ALTERNANCE
SCOLAIRE**



**Baccalauréats
général et
technologique**

**ENSEIGNEMENT
GÉNÉRAL
TECHNOLOGIQUE ET
PROFESSIONNEL**



TEL: 02 33 90 74 77 FAX: 02 33 90 16 09
<http://julliot.etab.ac-caen.fr>

**LYCEE DES METIERS
DU NAUTISME**



Présentation des enseignements

SECONDE GENERALE ET TECHNOLOGIQUE

ENSEIGNEMENTS COMMUNS

Français

- 4h

Histoire géographie - classe euro Possible

- 3 h

Langue vivante A (anglais) Langue vivante B (Allemand ou espagnol)

- 5h30

Sciences économiques et sociales

- 1h30

Mathématiques

- 4h

Physique chimie

- 3h

Sciences de la vie et de la terre

- 1h30

Education physique et sportive

- 2h

Enseignement moral et civique

- 18h annuelles

Sciences numériques et technologiques

- 1h30

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS

les élèves peuvent choisir :

1 option au choix en enseignement général :

Langue vivante C : Chinois

- 3h

Langue vivante C : Italien

- 3h

Histoire des arts

- 3h

Langues et cultures de l'antiquité : Latin ou Grec *

- 3h

EPS

- 3h

1 option au choix en enseignement technologique :

Sciences de l'ingénieur

- 1h30

Création et innovation technologiques

- 1h30

* Les enseignements optionnels de LCA latin et Grec peuvent être choisis en plus des enseignements optionnels suivis par ailleurs

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS

SECONDE GENERALE et TECHNOLOGIQUE

CIT : CREATION ET INNOVATION TECHNOLOGIQUE



Cette option a pour ambition de confronter les élèves à des démarches permettant de favoriser l'innovation.

Ici au lycée Julliot de la Morandière, nous nous appuyons sur le concours « Course en cours », qui consiste à : « Créez le véhicule du futur ». Pour cela les élèves doivent relever plusieurs défis en 1 an.

- Ils doivent créer un concept original répondant aux problématiques contemporaines. Ils ont une année pour concevoir fabriquer leur mini véhicule de course.
- Ils apprennent à développer le travail en équipe. Chaque membre apporte sa contribution, en tant que responsable du design, de la fabrication, informatique, ou encore de la communication, le tout chapeauté par un chef d'équipe.
- Les élèves peuvent utiliser leurs connaissances dans différents domaines : Technologie, Mathématiques, Physique, Anglais, Français, Arts Plastiques, etc. Chaque élève développe sa curiosité, sa rigueur, sa précision ou sa créativité.

SI : SCIENCES DE L'INGENIEUR

L'objectif de cette option est de faire découvrir collectivement la démarche scientifique et technologique par des activités de résolution de Défis.

Les sujets abordés seront en priorité liés à des produits porteurs d'innovations et relevant de grandes thématiques comme la mobilité des personnes et des biens, les structures et les constructions, les objets connectés ou encore les produits d'assistance pour la santé et la sécurité, la compensation du handicap, l'augmentation ou le suivi des performances du corps humain.

Au travers d'analyses de situations et des rencontres avec des partenaires, vous serez amené à imaginer des solutions en petits groupes.

Les outils de simulation vous permettront de valider vos choix technologiques et un fablab sera mis à votre disposition pour réaliser des prototypes.

Vous serez ainsi préparés au mieux aux études dans les filières Scientifiques et Technologiques.



EPS



Option Facultative VOILE- Préparation Physique

Dans le cadre des programmes de l'EPS, le LPO La Morandière de Granville propose dès la classe de seconde une option Voile (Voile habitable, Planche à voile et Char à voile) et Préparation Physique adaptée à la voile (Course à pieds, Musculation et Natation de durée- Sauvetage).

Cette option facultative EPS au Baccalauréat associe pratiques et connaissances théoriques. Elle est enseignée par les professeurs d'EPS et évaluée en contrôle continu à l'issue des trois années de pratique des deux groupes d'activités dans le cadre de l'enseignement optionnel du Lycée Général et Technologique. Elle permet aux élèves de bénéficier d'une note coefficient 2 au baccalauréat (les points au-dessus de la moyenne sont retenus), en plus de la note d'EPS obligatoire.

Les futurs élèves de seconde qui souhaitent s'engager dans cette Option Voile-Musculation doivent signaler leur vœu au moment de l'inscription en juin.

DNL



Apprendre dans une langue étrangère?

Le Lycée Julliot de la Morandière offre la possibilité à des élèves motivés, ayant un niveau correct en anglais et ayant de préférence bénéficié d'un dispositif de classe européenne en collège, d'être en classe européenne anglais en seconde, Première et classe Terminale.

Il s'agit de participer à des cours en anglais dans une discipline (DNL): ici, au lycée, en Histoire-Géographie.

S'inscrire en classe européenne permet de renforcer ses compétences en anglais, de développer une culture et une ouverture européenne et aux pays anglo-saxons. La classe européenne encourage à la mobilité individuelle et collective: un échange est organisé avec le lycée Amalie Skram de Bergen, en Norvège. Des élèves de classe européenne participent à des actions dans le cadre de Granville Partenaire européen. Enfin la classe européenne permet aux élève d'obtenir une mention européenne à leur baccalauréat.

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS

SECONDE GENERALE et TECHNOLOGIQUE

LVC : ITALIEN



-L'expérience montre qu'au bout de trois ans, avec seulement 3h de cours hebdomadaires, les élèves disposent d'un bon niveau de langue et peuvent ainsi rattraper une mauvaise note ou obtenir une mention au Baccalauréat.

-Parce que l'Italie est le 2ème partenaire économique de la France et que faire figurer cette langue sur son CV ne peut laisser un futur employeur indifférent.

-Parce que le lycée La Morandière accompagne cet enseignement d'exploration en organisant tous les 2 ans, un magnifique **voyage culturel à Florence** et parce que l'Italie est une invitation au voyage, celui de Stendhal, celui de la culture, de la poésie, de La Commedia dell'Arte, de l'Opéra, des mythes et un pont vers une langue soeur, riche et chaleureuse.

LVC : CHINOIS

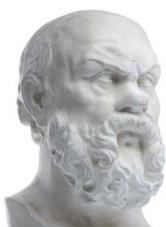


Première langue parlée par plus d'1,4 milliard de personne dans le monde et portée par un dynamisme économique fulgurant, l'apprentissage du chinois peut représenter pour les élèves un atout majeur qui donnera une dimension internationale à leur vie professionnelle et valorise une formation plus classique.

Savoir parler chinois, c'est pouvoir communiquer avec ses partenaires et ses clients. C'est aussi la voie d'accès privilégiée pour découvrir la riche culture et le patrimoine du pays, comprendre la mentalité d'un peuple, connaître une forme de pensée et d'expression différente. L'apprentissage du chinois permet de se procurer un enrichissement personnel, une souplesse et une ouverture d'esprit.

3h par semaine, les élèves apprendront à parler de soi et autour de soi, mais également connaître la culture chinoise, comme les fêtes traditionnelles, la calligraphie, l'art chinois, les régions chinoises etc. Un échange scolaire est à l'étude.

LCA : LANGUES ET CULTURES DE L'ANTIQUITE



L'enjeu de ce parcours optionnel est d'amener les lycéens de seconde à s'initier à des langues et des cultures latines et grecques qui ne sont pas réservées à des spécialistes, et à acquérir, quel que soit leur projet d'orientation, les fondements linguistiques et culturels de la culture française et des cultures européennes.

L'enseignement optionnel des langues et cultures de l'Antiquité s'adresse à tous les élèves de seconde, quel que soit leur projet d'étude secondaire et post-secondaire. Il s'adresse à la fois à des « explorateurs », éventuellement latinistes ou hellénistes au collège, et à des élèves venant en grands débutants. Il s'adresse aussi aux élèves qui souhaiteraient « débiter » l'étude de la langue grecque et latine en seconde, avec le projet de la poursuivre jusqu'en terminale.

HISTOIRE DES ARTS



Au cours de l'année scolaire, les élèves doivent :

- étudier de manière approfondie au moins une œuvre d'art visuel originale, non sous forme de reproduction mais devant celle-ci,
- visiter au moins un bâtiment ou un ensemble architectural,
- assister au moins à un spectacle ou à un concert.

En histoire des arts, le plaisir fait partie intégrante du rapport aux œuvres. Pour cela, l'élève doit pouvoir faire des choix. L'équipe aborde obligatoirement chacune des cinq périodes déterminées ci-dessous à travers un foyer qu'elle choisit pour chaque période, dans la liste donnée.

Période 1: des origines des arts au Ve siècle.

Période 2: du IVe au XVIe siècle

Période 4: du XIXe au XXe siècle.

Période 5: depuis 1960.

Première et Terminale générale

ENSEIGNEMENTS COMMUNS

DISCIPLINES	Première	Terminale
Français / Philosophie	4h/ 0h	0h/4h
Histoire géographie	3 h	3h
Enseignement moral et civique	0.5 h	0.5 h
Langue vivante A (anglais) et Langue vivante B (Allemand ou espagnol)	4.5 h	4 h
EPS	2 h	2 h
Enseignement scientifique	2 h	2 h
TOTAL	16h00	15h30

ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITÉ

3 spécialités au choix en 1ère et 2 spécialités en terminale

DISCIPLINES PROPOSEES	Première	Terminale
Histoire géographie, géopolitique et sciences politiques	4 h	6 h
Humanités, littérature et philosophie	4 h	6 h
Langues, littérature et cultures étrangères (anglais ou espagnol)	4 h	6 h
Littérature et langues et culture de l'antiquité (latin ou grec)	4 h	6 h
Mathématiques	4 h	6 h
Numériques et sciences informatiques	4 h	6 h
Physique-chimie	4 h	6 h
SVT	4 h	6 h
SES	4 h	6 h
Sciences de l'ingénieur	4 h	6 h
TOTAL	12 H 00	12 H 00

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS (une option en 1ère et 2 possibles en Terminale)

Nbre d'heures	Dès la première	Dès la terminale
3 h	Langue vivante C Italien ou chinois	Mathématiques expertes
3 h	Histoire des arts	Mathématiques complémentaires
3 h	langues et culture de l'antiquité (latin ou grec)	Droits et grands enjeux du monde contemporain
3 h	EPS	

Première et terminale TECHNOLOGIQUE

STI2D

Sciences et Technologies de l'Industrie Développement Durable



ENSEIGNEMENTS COMMUNS

DISCIPLINES	Première	Terminale
Français / Philosophie	3h/ 0h	0h/3h
Histoire géographie	1.5 h	1.5h
Enseignement moral et civique	18.5 h/année	18.5 h/année
Langue vivante A (anglais) et Langue vivante B (Allemand ou espagnol)	4 h	4 h
EPS	2 h	2 h
Mathématiques	3 h	3 h

ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE

3 Spécialités en première	2 spécialités en terminale
Innovation technologique	
Ingénierie et développement durable	Ingénierie , innovation et développement durable avec 1 enseignement spécifique à choisir : <ul style="list-style-type: none">• Architecture et construction• Energie et environnement• Innovation technologique et éco-construction• Systèmes d'information et numériques
Physique chimie et mathématiques	Physique chimie et mathématiques
Total de : 26 h à 30 h / semaine	Total : de 27 à 32 h / semaine

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

AUTOMOBILE

SCOLAIRE & APPRENTISSAGE
possible à partir de la 1ère



La finalité de la formation du Bac Professionnel vise l'insertion professionnelle ou une poursuite d'étude vers le BTS ou technicien expert chez les constructeurs automobiles.

Un diplôme intermédiaire de niveau 5 (CAP ou BEP) sera délivré la 2ème année.

La formation est organisée autour d'une démarche de maintenance et après vente visant des objectifs de qualité totale. Elle s'appuie sur des activités de maintenance des véhicules utilisant des technologies modernes et faisant appel à l'électronique et à l'informatique.

CARROSSERIE

SCOLAIRE & APPRENTISSAGE
possible à partir de la 1ère



La finalité de la formation du Bac Professionnel vise l'insertion professionnelle ou une poursuite d'étude vers le BTS.

Un diplôme intermédiaire de niveau 5 (CAP ou BEP) sera délivré la 2ème année.

Le titulaire du Bac Professionnel Carrosserie occupe des emplois de maîtrise permettant :

- de diagnostiquer les déformations dues à un choc,
- de mener à bien toutes les opérations de réparation,
- de faire le suivi d'atelier et des documents administratifs.

PEINTURE



Le **CAP** peintre en carrosserie intervient sur toute surface de différents éléments (métalliques, en matériaux composites, ...) pour les protéger et leur conférer les qualités d'aspect requises.

Le titulaire du **CAP** de peinture en carrosserie doit maîtriser les méthodes, les procédés, les techniques de mise en œuvre des moyens de protection des carrosseries et des moyens de préparation et d'application des produits.

ELECTROTECHNIQUE

SCOLAIRE & APPRENTISSAGE
possible à partir de la 1ère



La finalité de la formation du Bac Professionnel vise l'insertion professionnelle ou une poursuite d'étude vers le BTS.

Le titulaire du Baccalauréat professionnel MELEC exerce ses activités dans la mise en œuvre, l'utilisation, la maintenance des installations et des équipements électriques. Un diplôme intermédiaire de niveau 5 (BEP) sera délivré la 2ème année.

SYSTEMES NUMERIQUES



La finalité de la formation du Bac Professionnel vise l'insertion professionnelle ou une poursuite d'étude vers le BTS Systèmes Numériques.

Le titulaire du Bac professionnel S.N. est un technicien qui intervient sur les installations et équipements (matériels et logiciels) entrant dans la constitution de systèmes électroniques pour leur préparation, leur installation, leur mise en service et leur maintenance. Un diplôme intermédiaire de niveau 5 (BEP) sera délivré la 2ème année.

NAUTISME



La finalité de la formation du Bac Professionnel vise l'insertion professionnelle ou une poursuite d'études vers le BTS ou des formations complémentaires dans les métiers du nautisme.

Un diplôme intermédiaire de niveau 5 (CAP ou BEP) sera délivré la 2ème année.

Le bachelier exerce son activité dans tous les domaines de maintenance des bateaux (agents, chantiers navals, concessionnaires, entreprises de location ou d'activités nautiques).

Le domaine d'intervention a pour objet la réparation, l'entretien, le reconditionnement et la mise en service des bateaux (coque, gréement, moteur et accastillage aménagement intérieur équipement électronique de navigation).

3EME PREPA METIERS

Elle s'adresse à des élèves scolairement fragiles qui pourront s'inscrire dans une dynamique nouvelle leur permettant de mieux réussir leur classe de 3ème et de construire un projet de formation.

L'enseignement s'articule autour de 2 axes :

- l'enseignement général
- la découverte des métiers et des formations

Les objectifs de cette année de transition sont multiples : Préparer le Diplôme National du Brevet, acquérir une connaissance du monde professionnel, donner le goût d'entreprendre et d'apprendre, acquérir une connaissance des parcours de formation et des découvertes (stages, visites, entretiens)

BREVETS DE TECHNICIENS SUPERIEURS

ELECTROTECHNIQUE

INTEGRATION EN APPRENTISSAGE
POSSIBLE



Maîtriser l'énergie électrique :

- **Production** à partir de ressources fossiles ou renouvelables.
- **Transformation et distribution**
- **Utilisation** dans l'industrie d'**automatismes** : programmation d'automates et supervision informatique, régulation de température, robotique, production automatisée... et **Variateurs** de vitesse électroniques

Acquérir des compétences en hydraulique, mécanique, informatique et optique. Grâce à ces compétences pluridisciplinaires, le technicien supérieur en électrotechnique trouve sa place dans un grand nombre d'industries et de bureaux d'étude. (EDF, SNCF, CEGELEC, LE-ROY-SOMER, LESAFFRE, GREEN, BESNIER) ...

SYSTEMES NUMERIQUES I.R. & E.C.



Le BTS «Systèmes Numériques» (option **E.C.** « **E**lectronique et **C**ommunication » ou « **I.R.** Informatique et **R**éseaux ») s'adresse à des étudiants qui souhaitent entrer dans le monde du travail industriel, où les connaissances en électronique et en informatique prennent une part de plus en plus prépondérante (électronique automobile embarquée, électronique médicale, multimédia, réseaux et communication, etc...).

L'enseignement est dispensé sur 2 années, en grande partie sous forme de Travaux Pratiques sur des systèmes réels et de projets en partenariat avec des professionnels.

Ce diplôme permet de s'insérer dans la vie active mais aussi de poursuivre des études soit en écoles d'ingénieurs, soit en licences professionnelles en France ainsi qu'à l'étranger (Europe : Angleterre, Irlande ...).



TECHNICO COMMERCIAL

INTEGRATION EN APPRENTISSAGE

**Nautisme et services associés,
véhicule industriel, équipement et distribution pour l'automobile**



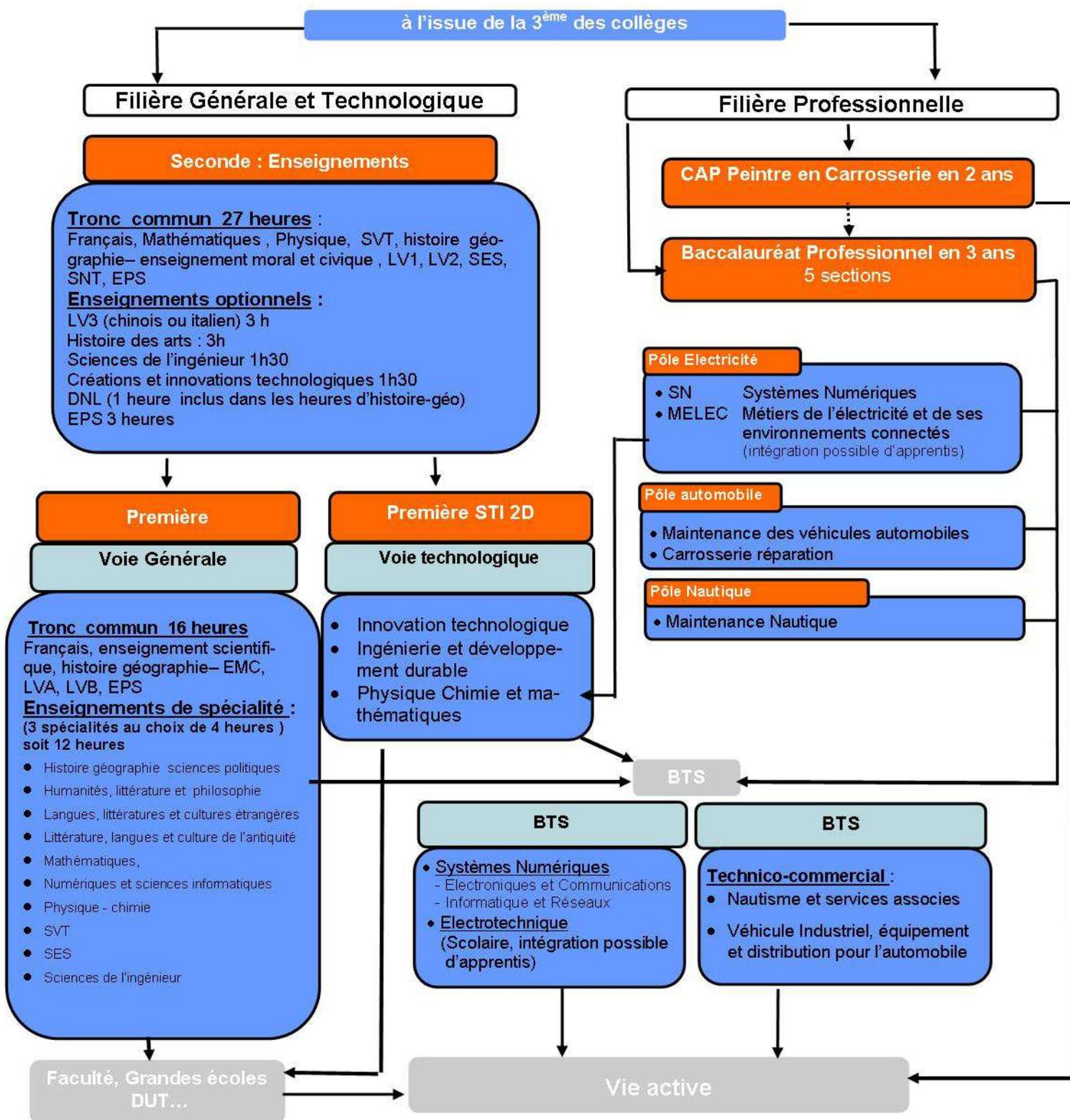
Le titulaire d'un BTS Technico-commercial a pour fonction principale la vente de biens et services dans le secteur commercial du nautisme. Il nécessite obligatoirement la mobilisation conjointe de compétences techniques et commerciales pour adapter l'offre aux attentes d'une clientèle.

C'est un négociateur - vendeur qui conseille cette clientèle dans l'identification, l'analyse et la formulation de ses attentes. Il élabore, présente et négocie alors une solution technique, commerciale et financière adaptée à chaque situation. Il gère la relation client dans une logique commerciale durable, personnalisée et créatrice de valeur.

Le titulaire de ce diplôme assure l'interface entre l'entreprise et ses marchés (amont ou aval) d'une part, et entre les différents services de l'entreprise d'autre part.

Il gère et développe ses activités dans le cadre d'une politique commerciale à laquelle il contribue. À terme, en fonction de son expérience, il peut manager une équipe commerciale.

ORGANIGRAMME DES FORMATIONS



CONTACTS

PROVISEUR M. Philippe MAIGRET

PROVISEURS ADJOINTS : M. Eric LEFEUVRE

M. Julien ROUPSARD

Directeur Délégué aux Formations :

M. RAYMOND Christophe

ADRESSE: Rue de la crête—50406 GRANVILLE CEDEX

TEL (standard) : 02 33 90 74 77

Courriel: ce.0500036t@ac-caen.fr

PORTES OUVERTES

2019

VENDREDI 15 mars

De 16h à 19h

SAMEDI 16 mars

De 9h à 12h

LE SERVICE DE RESTAURATION



Chaque midi, environ 1500 repas de grande qualité, sont servis au restaurant scolaire.

Elèves, agents et professeurs peuvent ainsi se restaurer dans un cadre agréable pour un coût très abordable.

Plusieurs entrées et desserts au choix, 3 plats principaux dont un plat de poisson sont proposés quotidiennement.

Des repas à thème sont également organisés, afin de faire découvrir, une région, un pays.

LA MORANIERE		Menu	
Semaine du Lundi 21/01 au Vendredi 25/01/19			
Lundi 21.01.19	Tomate Anchoïnes - Pomme Pommes de Terre BICOQUETTE DE SAISON A CROUSTILLON SAUCISSE GRILLÉE DOS DE LÉZARD SAUCE CURRY Carottes Gourmandes - Haricots Flats Gratin de Carottes - Jus de Citrus Brie au Yaourt Naturel Serrano - Caramel Chocolat Pomme - Anchoïnes de Fruits Secs Champignons Frais à la Crème Mousseline de Saumon à la Tomate	Salade Pommes de Terre-Herbes PARMENTIERE DE SAISON CORDON ROUGE Chou-Rouge au Lardons Pâtis - Laitue Caramel au Yaourt Naturel Fay Breton Compote Pommes/Poires Pâtis	Sauces Pommes de Terre-Herbes CORDON ROUGE Chou-Rouge au Lardons Pâtis - Laitue Caramel au Yaourt Naturel Fay Breton Compote Pommes/Poires Pâtis
Mardi 22.01.19	FILET DE CARILLON SAUCE OULÉLÉ Bœuf bourguignon Omelette au Fromage Purée de Pommes de Terre - Ratatouille Fian Pommes-Oignons - Jus de Citrus Livarot au Yaourt Naturel - Fromage Blanc Champignons - Bœuf Naturel Bœuf aux Frites Terrine de Poisson - SAUCE SAISON Chou-fleur - Pommes - SAUCE SAISON FILET DE SAUMON SAUCE AUBRE Boulettes de Saumon - Pommes - Jus de Citrus Penne Pommes de Terre - Edam au Yaourt Naturel Crème Velouté - Jus de Citrus Compote Pommes-Ananas - Jus de Citrus SALADE DE Poireaux - Jus de Citrus Artichaut - Jus de Citrus BLANQUETTE DE VEAL A CARCENNE Cuisse de Poulet Chasseur POISSON FANCIEN Frites - Gratin de Chou-Fleur Tomates Provençales - Jus de Citrus Si Madras au Yaourt Naturel Yogourt Fruits de la Passion Quatre-Quart Jus de Citrus	Patate Vercquoise Carottes Saumon - Jus de Citrus JAMBON GRILLÉ SAUCE CROUX Dinde Carottes-Herbes Pâtis - Laitue Morbier au Yaourt Naturel Crème Revendue Brioche Beurre Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus	Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus
Mercredi 23.01.19	Chou-fleur - Pommes - SAUCE SAISON FILET DE SAUMON SAUCE AUBRE Boulettes de Saumon - Pommes - Jus de Citrus Penne Pommes de Terre - Edam au Yaourt Naturel Crème Velouté - Jus de Citrus Compote Pommes-Ananas - Jus de Citrus SALADE DE Poireaux - Jus de Citrus Artichaut - Jus de Citrus BLANQUETTE DE VEAL A CARCENNE Cuisse de Poulet Chasseur POISSON FANCIEN Frites - Gratin de Chou-Fleur Tomates Provençales - Jus de Citrus Si Madras au Yaourt Naturel Yogourt Fruits de la Passion Quatre-Quart Jus de Citrus	Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus	Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus
Judi 24.01.19	Chou-fleur - Pommes - SAUCE SAISON FILET DE SAUMON SAUCE AUBRE Boulettes de Saumon - Pommes - Jus de Citrus Penne Pommes de Terre - Edam au Yaourt Naturel Crème Velouté - Jus de Citrus Compote Pommes-Ananas - Jus de Citrus SALADE DE Poireaux - Jus de Citrus Artichaut - Jus de Citrus BLANQUETTE DE VEAL A CARCENNE Cuisse de Poulet Chasseur POISSON FANCIEN Frites - Gratin de Chou-Fleur Tomates Provençales - Jus de Citrus Si Madras au Yaourt Naturel Yogourt Fruits de la Passion Quatre-Quart Jus de Citrus	Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus	Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus
Vendredi 25.01.19	Chou-fleur - Pommes - SAUCE SAISON FILET DE SAUMON SAUCE AUBRE Boulettes de Saumon - Pommes - Jus de Citrus Penne Pommes de Terre - Edam au Yaourt Naturel Crème Velouté - Jus de Citrus Compote Pommes-Ananas - Jus de Citrus SALADE DE Poireaux - Jus de Citrus Artichaut - Jus de Citrus BLANQUETTE DE VEAL A CARCENNE Cuisse de Poulet Chasseur POISSON FANCIEN Frites - Gratin de Chou-Fleur Tomates Provençales - Jus de Citrus Si Madras au Yaourt Naturel Yogourt Fruits de la Passion Quatre-Quart Jus de Citrus	Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus	Chou-Fleur Jambon/Tomates Pâtis - Jus de Citrus CASSOLETTE DE ST JACQUES Riz Pilaf Côte de Boeuf - Jus de Citrus Carré au Yaourt Naturel Dinde Carottes-Herbes Pâtis au Choclat - Jus de Citrus Pâtis - Jus de Citrus Sabote Mûle/Tomates/Thon/Olives Jus de Citrus

L'INTERNAT

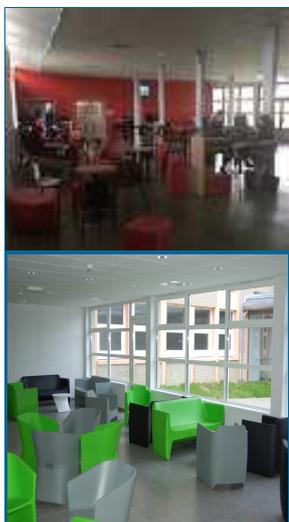


L'internat peut accueillir des élèves de la seconde à la terminale pour l'enseignement général et technologique et l'enseignement professionnel.

Nous disposons de :

- 199 places pour des garçons
- 48 places pour les filles

LES LIEUX DE VIE



Les élèves disposent de différents lieux de détente :

Le préau peut accueillir des élèves en autonomie de 8 h à 19h30.

Le foyer est ouvert aux élèves adhérents, ils peuvent y accéder de 12h à 13h30 ainsi qu'en fin d'après midi à partir de 17 h.

Les clubs : musique, jeux de rôle, jeux vidéo, montage vidéo, radio., impression 3D..

Des sorties pour les internes sont régulièrement organisées : cinéma, bowling, karting, patinoire, paint ball....

LES TARIFS

HEBERGEMENT ET RESTAURATION

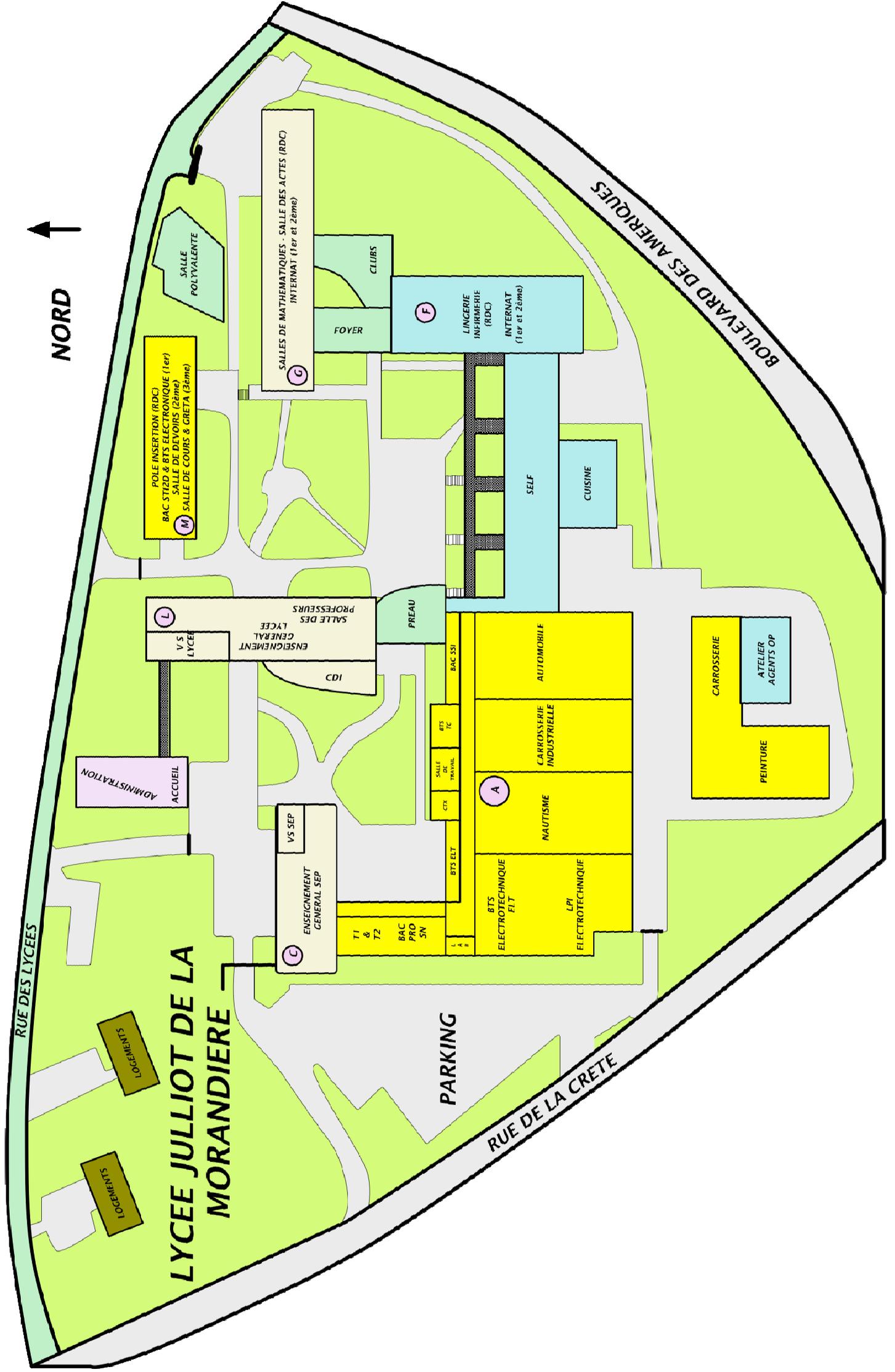
FIXES PAR LE CONSEIL REGIONAL

LIBELLE	Tarifs 2016	Tarifs 2017	Tarifs 2018-2019
ELEVES			
Demi-pension (tarif annuel)	504.00	504.00	512.00
Demi-pension 4 J (tarif annuel)	442.35	442.35	441.00
Ticket élève (exceptionnel)	3.65	3.65	3.65
Internat 4 nuits (tarif annuel)	1321.55	1321.55	1309.00
Interne—externe (tarif annuel)	1117.64	1117.64	919.30
Nuitée	6.06	6.06	4.50
Petit Déjeuner	1.10	1.10	1.60

REMISE D'ORDRE 2018-2019	
En cas d'absence (maladie, exclusion, stage..) supérieur à 2 semaines	
Remise d'ordre internat 152.25 J	8.60
Remise d'ordre internat externat 152.25 J	6.02
Remise d'ordre demi-pension 5J 175 J	2.93
Remise d'ordre demi-pension 4J 140J	3.15

TARIFS TRIMESTRIELS				
	Nbre de jours	Nbre de jours	Nbre de jours	Totaux
	70	50	55	175
	Sept-dec	Janv-mars	Avril-juin	Sept-juin
Demi-pension 5 jours	204.80	146.30	160.30	512.00
	Nbre de jours	Nbre de jours	Nbre de jours	Nbre de jours
	56	40	44	140
Demi-pension 4 jours	176.40	126	138.60	441.00
	Nbre de jours	Nbre de jours	Nbre de jours	Nbre de jours
	59	45	48.25	152.25
Internat (forfait annuel 4 nuits)	507.26	386.90	414.84	1309.00
Internat externe	355.09	270.83	290.38	916.30

Ces tarifs vous sont communiqués à titre indicatif, ceux concernant l'année scolaire 2019-2020 ne seront connus qu'à la fin du mois de juin.



LYCEE JULLIOT DE LA MORANDIERE

NORD

BOULEVARD DES AMERIQUES

RUE DES LYCEES

RUE DE LA CRETE

PARKING

LOGEMENTS

LOGEMENTS

POLE INSERTION (RDC)
BAC STI2D & BTS ELECTRONIQUE (1er)
SALLE DE DEVOIRS (2eme)
SALLE DE COURS & GRETA (3eme)

SALLES DE MATHÉMATIQUES - SALLE DES ACTES (RDC)
INTERNAT (1er et 2eme)

LINGERIE
IMPRIMERIE
INTERNAT
(1er et 2eme)

ENSEIGNEMENT
GENERAL
LYCEE
PROFESSEURS

ACCUEIL
ADMINISTRATION

ENSEIGNEMENT
GENERAL SEP
VS SEP

T1 & T2
BAC PRO
5N

SALLE DE TRAVAIL
CTK

BTS ELECTROTECHNIQUE
FIT
LPI
ELECTROTECHNIQUE

NAUTISME

CARROSSERIE
INDUSTRIELLE

AUTOMOBILE

PEINTURE
CARROSSERIE
ATELIER
AGENTS OP

SELF

CUISINE

PREAU

CDI

V.S
LYCEE

FOYER

CLUBS

SALLE
POLYVALENTE