



Ouvrons
les champs
des possibles



LYCÉE
LA TOUCHE

www.lycee-latouche.fr

Ouvrons les champs des possibles



Sommaire

Le Parcours de Formation	p 4
4ème 3ème Agricole	p 6
CAP Métiers de l'Agriculture	p 8
Bac Pro Productions Agricoles (CGEA)	p 10
Bac Pro Apprentissage Productions Agricoles	p 12
BAC Pro Serv. Aux Pers. et Aux Territoires	p 14
BAC Pro Conseil Vente	p 16
2de Générale et Technologique	p 18
Bac Technologique STAV	p 20
Bac Général	p 22
BTSA Productions Animales	p 26
BTSA Agronomie Productions Végétales	p 28
Bachelor et Mastère	p 30
Options - Sections	p 32

L'Équipe Gestion / Adm. et Technique	p 39
La Vie Scolaire	p 43
L'Internat	p 44
La Pastorale	p 47
L'Accompagnement des élèves	p 49
L'Exploitation Agricole	p 50
Le Centre équestre	p 53
L'origine des élèves	p 55
Lignes de Cars	p 57
S'inscrire à La Touche	p 59

EDITION JANVIER 2020

Responsables de rédaction : Bruno Heurtebis, Mireille Josse
Nathalie Macé, Sébastien Mary.
Maquette et Mise en page :
© CIBLES ET COM , agence de com Ploërmel.
Impression : Poisneuf. Tirage 3000 exemplaires
Crédit Photos :
Istock, Lycée La Touche, A. Bertrand, JF Guillon, M. Le Duin.

DEUX CENTS ANS CENT DIX ANS



Voici 200 ans, le Père de La Mennais fondait la Congrégation des Frères de l'Instruction Chrétienne dit « Frères de La Mennais – Frères de Ploërmel ». Des frères enseignants chargés de former, instruire les jeunes de France et très rapidement à la demande des gouvernements de l'époque, les jeunes extérieurs à la métropole. Il a fallu beaucoup de courage et d'abnégation aux 1^{ers} frères pour remplir leur mission. La congrégation des frères

a contribué à l'épanouissement des hommes et au développement économique de la Bretagne et d'autres régions du monde. Très rapidement, ils ont été conscients qu'il était indispensable de « s'occuper » des jeunes issus de tous les milieux sociaux, et particulièrement ceux qui n'avaient pas accès à la formation, à l'instruction. C'est donc en 1909 que le Frère Ange Hamono créa la première école d'agriculture à Ploërmel, Ecole devenue Lycée Agricole de La Touche.

Nos objectifs sont toujours les mêmes, à savoir être au service des jeunes, des familles et du territoire. Être au service, cela veut dire identifier les besoins et répondre au mieux aux attentes :

- Par l'innovation
- La modernisation de nos équipements : exploitation agricole, ateliers pédagogiques, installations sportives et vie scolaire
- Créer – Développer des formations initiales, continues et en apprentissage
- Permettre aux jeunes d'acquérir une bonne formation professionnelle et humaine

Pour être au service du territoire, le lycée La Touche a depuis de nombreuses années, développé des relations très étroites avec les acteurs économiques, professionnels, sportifs et culturels sous forme de convention, de partenariat.

Nous avons aussi le souci permanent d'inciter nos jeunes à s'ouvrir au monde extérieur, français, européens, etc...

Notre mission est également d'encourager les jeunes à mettre leur talent au service des autres.

Pierre CAMENEN
Président de l'Association de Gestion.

CONSEIL DE DIRECTION



Daniel LE RUYET, Pierre CAMENEN, Nathalie MACÉ, Bruno HEURTEBIS, Sébastien MARY, Didier JÉHANNO.

POURSUIVRE L'OEUVRE



Vous allez découvrir la nouvelle brochure du lycée et je tiens d'abord à remercier toutes les personnes qui ont œuvré à la réalisation de celle-ci. Merci pour tout le travail de préparation et de mise en pages. Cette brochure met en avant toute la vie du lycée et les propositions scolaires et périscolaires qui sont proposées aux jeunes. Tout cela est possible grâce à l'investissement de toute

la communauté éducative et je tiens ici à les remercier vivement. Dans son éditorial, Monsieur Camenen, le Président de l'association de gestion du Lycée, nous rappelle les racines de la congrégation des Frères et du lycée qui va rentrer dans sa 110^{ème} année. L'histoire continue, et depuis 110 années, la communauté éducative du lycée poursuit sa route pour former et accompagner des jeunes dans leurs parcours et pour les guider dans leurs orientations, inspirée par notre fondateur Jean Marie de LAMENNAIS.

C'est pourquoi, le lycée va proposer cette année **une nouvelle formation en apprentissage**, qui permettra à des jeunes d'alterner temps scolaire et temps professionnel. Aujourd'hui le lycée va donc rentrer dans le monde de la formation par apprentissage, une proposition supplémentaire dans notre carte de formations.

Le lycée souhaite améliorer les conditions d'accueil des étudiants et dans cette perspective le lycée proposera **un nouvel internat pour les étudiants**. Ce nouveau bâtiment sera un plus pour l'accueil de nos étudiants et pour leur réussite dans leurs cursus. Afin de répondre aux enjeux de **l'agronomie et du machinisme, un nouveau hall a été construit, ainsi que de nouveaux laboratoires en agronomie**. Ces nouvelles installations favoriseront l'acquisition des savoir-faire pratiques pour nos élèves et permettront à de nouveaux partenaires de nous rejoindre pour nous accompagner pour former les professionnels de demain.

Au fil de la brochure, vous pourrez découvrir que le lycée La Touche est **un lieu de formation et un lieu de vie**. Inspirés par notre fondateur, nous continuons à accompagner nos jeunes dans leurs parcours tout en maintenant un cadre nécessaire pour que chacun puisse s'épanouir.

Le réseau mennaisien nous invite cette année à tisser des liens ; en effet il est plus que jamais nécessaire de tisser ces liens entre les jeunes, et malgré des outils très modernes de communication, n'oublions pas que seul le lien construit l'homme.

Alors pour conclure, je reprendrai ce que disait Jean Marie de Lamennais à ses frères :

« Nous avons à former l'homme tout entier, à le former pour lui-même, pour son propre bonheur, pour sa famille, pour la société, pour la terre et l'éternité. »

Bonne lecture à tous,
Fraternellement

Bruno HEURTEBIS
Directeur du Lycée La Touche

HORAIRES DES COURS

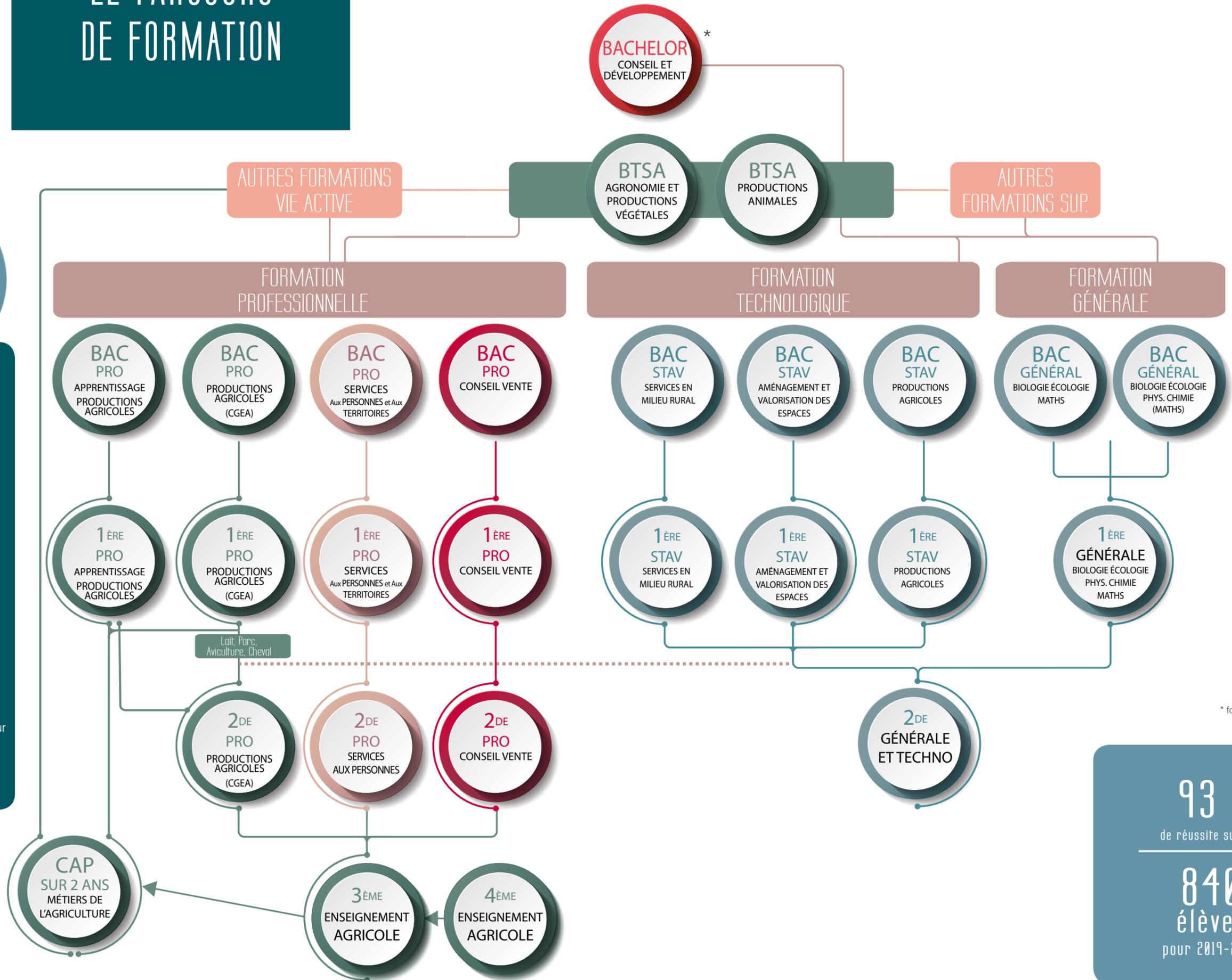
Semaine continue du lundi au vendredi

Horaires journaliers :

- Début des cours 8h20 (sauf le lundi 9h15)
Accueil dès 8h.
- Fin des cours 16h25 (sauf le vendredi 16h20)
- Restauration de 12h15 à 13h20

Horaires du mercredi :

- Fin des cours à 12h15 pour les 4^{èmes}, 3^{èmes}, le CAP Agricole et les filières professionnelles. Sauf Options.
- Fin des cours à 16h25 pour les autres classes.



93 %
de réussite sur 5 ans

840
élèves
pour 2019-2020

6

4ÈME 3ÈME
DE L'ENSEIGNEMENT
AGRICOLE



- Réconcilier les élèves avec l'école
- Amener les élèves à se réinvestir dans les études en général grâce à une pédagogie de projet
- Valoriser l'élève et lui permettre de se projeter dans le futur
- Préparer au DNB (Diplôme National du Brevet)

POUR QUI ?

En 4^{ème} de l'enseignement agricole :

Pour les élèves sortant de 5^{ème} ou 4^{ème} de collège d'enseignement général et de 5^{ème} ou 4^{ème} SEGPA (Section d'enseignement général professionnel adapté).

En 3^{ème} de l'enseignement agricole :

Pour les élèves sortant de 4^{ème} de collège d'enseignement général, ou 3^{ème} SEGPA.

PÉDAGOGIE

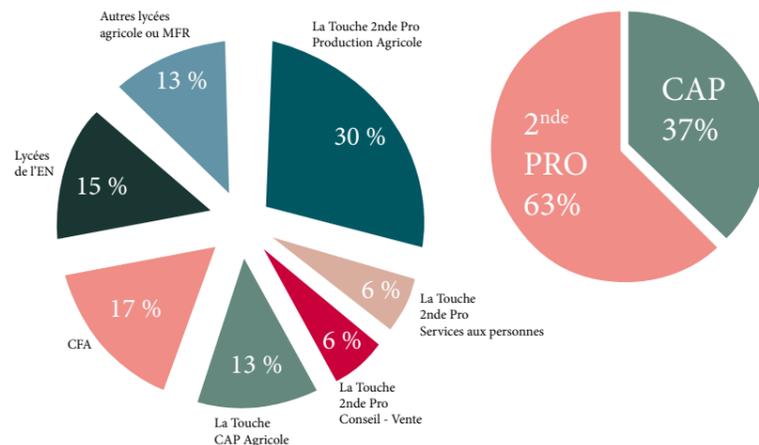
La pédagogie de l'action et de la découverte :

Un temps d'accueil pour la découverte de leur nouvel environnement. Réalisation de projets par classe entière, projets liés à la vie professionnelle, sociale et culturelle.

Une sortie en VTT toutes les 3 semaines en 4^{ème} pour découvrir le monde végétal, animal et de l'entreprise. Travaux pratiques sur l'exploitation du lycée et dans les ateliers fer, bois et mécanique vélo.

3 semaines de stage en 4^{ème}
2 semaines de stage en 3^{ème}.

ORIENTATION FIN 3ÈME (SUR 20 ANS)



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	4ÈME	3ÈME
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	19,5 h	22,5 h
Français	3	4
Anglais	2	2
Histoire - Géographie Enseignement moral et civique	2	3
Maths	3	4
Education Physique et Sportive	3	3
Education Socio Culturelle	2	2
Techno de l'informatique et multimédia	1	1
Biologie - écologie (dont éducation santé)	2	2
Physique - Chimie	1,5	1,5
ENSEIGNEMENTS PRATIQUES INTERDISCIPLINAIRES	7 h	5,5 h
Thème animal	2	1,5
Thème plante	2	1,5
Thème matériaux fer	1	1
Thème matériaux bois	1	1
Thème mécanique VTT	1	
Thème vente		0,5
LES PLUS	4,5	3
Accompagnement personnalisé	4,5	3
Vie de classe RHC		
Devoirs surveillés		
Permanence		
TOTAL	31 h	31 h

ACCOMPAGNEMENT ÉDUCATIF

L'accompagnement éducatif et le développement de l'autonomie au cœur de la formation :

- Accompagnement individuel par le professeur principal sur l'intégration, l'organisation dans le travail personnel, la recherche du stage, l'orientation....
- Accompagnement personnalisé par 1/2 groupe pour une remédiation et un approfondissement des disciplines de base, à raison d'une heure hebdomadaire.
- Développement de l'autonomie et de la confiance en soi à travers des projets de classe pluridisciplinaires où l'élève est responsabilisé individuellement.



Atelier Bois



Opération nettoyons la nature en 3^{ème}



Séjour découverte des lieux de mémoire en Normandie



Photos-portraits (4^{ème}) à la Base sous-marine de Lorient



Atelier éco-pâturage ovin en 3^{ème}



Enseignement pratique avec les animaux



Atelier Fer



Atelier maraîchage

OBJECTIFS

Obtenir en 2 ans un diplôme de niveau V (CAP Agricole) ouvrant sur :

- BAC PRO
- Formation à l'installation
- Insertion professionnelle comme salarié agricole (ouvrier qualifié de l'agriculture)

Une pédagogie adaptée pour des jeunes en difficulté scolaire pour :

- Réconcilier l'élève avec la formation scolaire et professionnelle
- Valoriser l'apprenant par ses aptitudes techniques et son sens pratique
- Développer chez les jeunes leurs capacités pratiques et physiques, leur sens de l'observation et leurs aptitudes relationnelles



MODALITÉS D'EXAMENS

80%

CCF
(CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION)

20%

ÉPREUVES
TERMINALES

60% du temps

Enseignement
à dominante
professionnelle

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	CAP 1	CAP 2
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	11h30	10h30
Français	1,5	2
Mathématiques	2	1,5
Histoire - Géo	1	1
Education Socio Culturelle	1	0
Anglais	1	1
Informatique	1	1
Education Physique et Sportive	2	2
Soutien Perfectionnement	2	2
PRÉPARER L'INSERTION PRO	19h30	20h30
Biologie Ecologie	0,5	0,5
Physique Chimie	0,5	0,5
Economie Gestion	2	1
Agroéquipement	3,5	3,5
Zootéchnie (Lait + Porc)	8	8
Pluridisciplinarité	3	3
Soutien Perfectionnement	1	3
Vie de Classe/Accompagnement	1	1

STAGES

Les périodes sont réparties tout au long des 2 années de formation, soit **douze semaines** en exploitations ruminantes et porcines (ou avicoles*), afin de maîtriser la conduite de l'élevage laitier ou viande, la conduite des cultures fourragères et l'utilisation des matériels agricoles. Grâce à cette répartition, l'élève suit la vie d'un élevage aux différentes saisons. Il est amené à acquérir de plus en plus d'autonomie : traite, alimentation, interventions simples sur les animaux, travaux du sol et des cultures, entretien des bâtiments et du matériel. Le jeune doit être polyvalent et capable d'utiliser le matériel agricole.

[*si > 6 élèves]

Stage Ruminant

A raison d'1 semaine par mois pour améliorer le lien entre la formation au lycée et l'expérience en stage, ce stage permet au jeune de mieux s'adapter à l'exploitation qui l'accueille.

Stage Porc ou Volaille [*]

En fin de 1ère année pour donner à l'élève la capacité d'intervenir ponctuellement dans un atelier porc naisseur-engraisseur ou avicole*



6h/semaine

Observations et
Travaux Pratiques sur
l'exploitation agricole
du lycéeTrois plages horaires de
2h/sem., ce qui permet de
réaliser des chantiers
< grandeur nature >

3h/semaine

Visites
professionnelles
et Ateliers
pluridisciplinairesLes élèves sont en activité
sur un thème qui regroupe
plusieurs disciplines

4h/semaine

Soutien et
PerfectionnementExercices différenciés
pour la poursuite d'études
ou aider les jeunes
en difficultéPRODUCTIONS
RUMINANTS

Les élèves participent aux travaux d'élevage, soins et alimentation des animaux, calcul de quantités, contrôle de croissance...

PRODUCTIONS
PORCINES ou
AVICOLES [*]

Les élèves participent à des contrôles de croisance, à l'identification des animaux, la réalisation des inséminations, les soins...

[*si > 6 élèves]

PRODUCTIONS
VÉGÉTALES
ET UTILISATION
DE MATÉRIELS

Les élèves labourent, passent le cover-crop, le canadien, la herse, sèment des céréales... et participent ainsi à l'entretien des bâtiments et du matériel.

BAC PRO PRODUCTIONS AGRICOLES (CGEA) 2^{DE} - 1^{ÈRE} - TERMINALE



La formation Bac Pro CGEA (Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole) prépare l'élève à la responsabilité de chef d'exploitation agricole ou de salarié. Le Bac Pro lui permet aussi la poursuite d'études, en particulier en BTS.



**2^{DE}
PRODUCTIONS
AGRIQUES**

TP sur l'exploitation
5 semaines de stage
Journées « Découverte agricole et culturelle »

**1^{ÈRE}
BAC PRO
CGEA**

8 semaines de stage
1 semaine d'étude concrète d'exploitation
Action pro./sem

**Terminale
BAC PRO
CGEA**

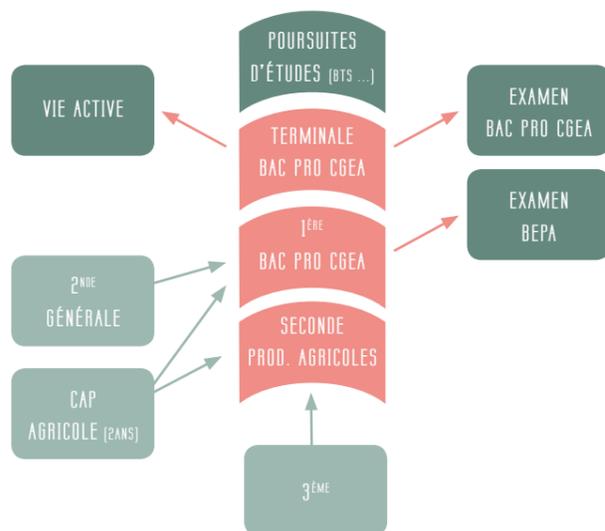
6 semaines de stage
1 semaine projet installation
2 h/ sem. de spécialisation [MAP]

MODALITÉS D'EXAMENS



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	15h
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	15h
Agronomie	3
Zootchnie	5
Economie Gestion	4
Agroéquipement	2
Soutien, Méthodologie, Individualisation,	1

POURSUITE DES ÉTUDES



DES TEMPS D'ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF ET INDIVIDUEL

Des heures de méthodologie pour faciliter l'organisation et l'apprentissage des notions.
Des heures de soutien pour les élèves en difficulté.
Un suivi individualisé des stages et des dossiers de stages.

LA 2^{DE} PROFESSIONNELLE

Acquérir les bases, privilégier la pratique

- Un emploi du temps alliant un enseignement professionnel et général pour renforcer les connaissances indispensables (français, maths, histoire-géographie, anglais.....)
- Acquérir les bases de la pratique professionnelle lors des travaux pratiques à la ferme du lycée et lors des stages
- Acquérir des connaissances techniques solides (lait, porc, équin, aviculture, cultures)
- Faciliter les apprentissages, l'organisation du travail, initier son projet professionnel
- Formation à la santé et à la sécurité



LA 1^{ÈRE} ET TERMINALE

Préciser son projet professionnel et s'ouvrir à la diversité des pratiques

- Des semaines projets : Etude collective approfondie d'une exploitation, projet d'installation et orientation
- Des actions professionnelles hebdomadaires : ½ journée par semaine dédiée à l'étude d'un thème technique précis étudié au travers de travaux pratiques, visites, interventions de professionnels, recherches personnelles
- Approfondir ses connaissances dans une production ou s'ouvrir à une autre production grâce au module d'adaptation professionnelle: 2 h/ semaine en terminale (lait, porcs, volailles, équin, agronomie)
- Ouverture à l'international : 4 semaines de stage dans un pays étranger
- Possibilité de CACES et passage de Galops



DES TEMPS D'OUVERTURE CULTURELLE

Les élèves ont exploré l'image d'art sous toutes ses formes en 1^{ère} Bac Pro : apprendre à mieux voir l'image en développant son sens de l'observation pour ensuite construire une interprétation personnelle. Et en fin d'année, ils partent à Bruxelles pour visiter les musées de la capitale belge et recevoir un bain culturel !

En terminale, les élèves ont bénéficié d'une semaine complète pour passer de la théorie à la pratique. Dans une classe, le choix s'est porté sur un projet Land-Art ! Dans l'autre classe, le but était de réaliser des photographies contemporaines en revisitant les tableaux de «Le Caravage».



12

BAC PRO APPRENTISSAGE

PRODUCTIONS AGRICOLES (CGEA)

1^{ÈRE} - TERMINALE

NOUVEAU
RENTRÉE 2020



OBJECTIFS

- Préparer l'apprenti à la responsabilité de chef d'exploitation agricole ou de salarié.
- Permettre la poursuite d'études (BTSA, CS, ...).



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	16h
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DONT TRAVAUX PRATIQUES 7H	19h



CONDITIONS D'ADMISSION

- Être issu d'une classe de 2^{nde} générale ou professionnelle
- Être titulaire d'un CAPA, CAP
- Être âgé de 16 à 25 ans
- Signer un contrat d'apprentissage
- Satisfaire aux entretiens de motivation

POURQUOI CHOISIR L'APPRENTISSAGE ?

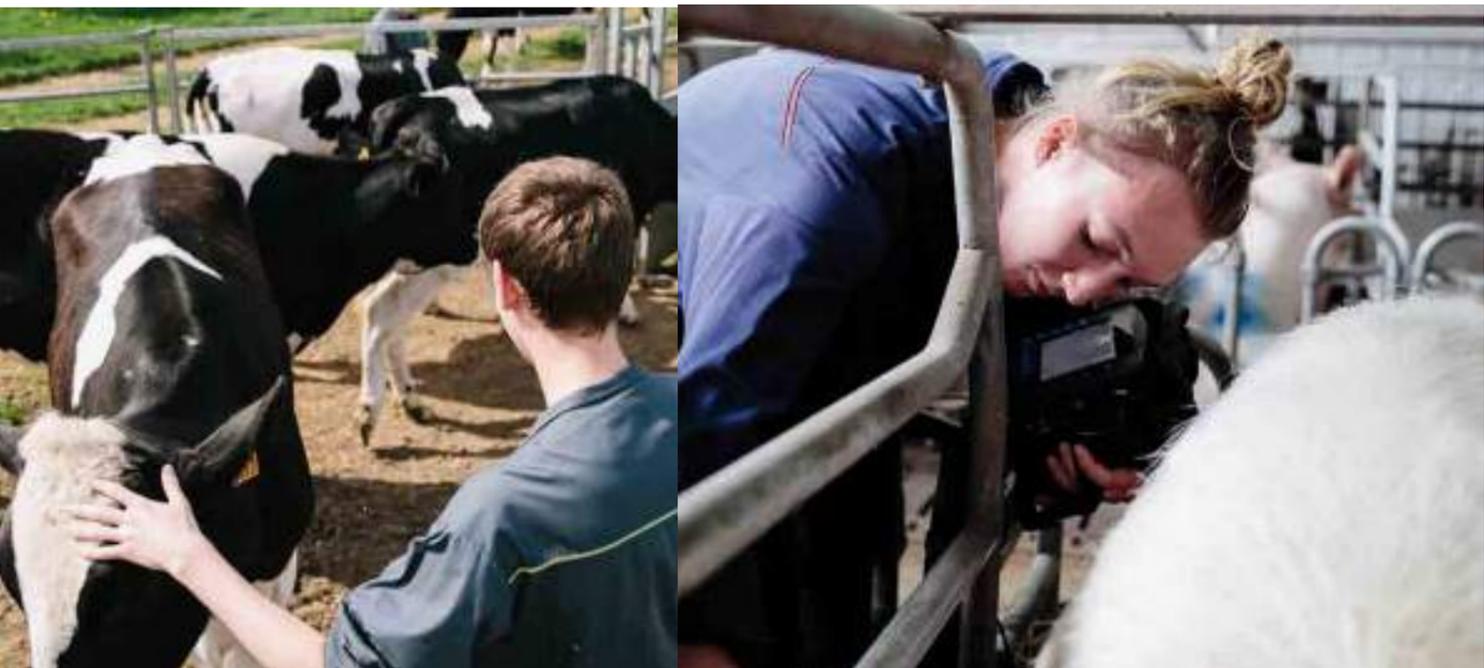
- Acquérir une qualification (diplôme de niveau IV) tout en développant une expérience professionnelle
- Valoriser les apports théoriques sur le terrain
- Donner du sens à son parcours grâce aux retours sur expériences réguliers
- Obtenir un statut de salarié rémunéré (% du SMIC en fonction de l'âge et de l'année de formation)

UNE PEDAGOGIE ADAPTÉE

- Progression pédagogique qui valorise les expériences en entreprise
- Livret d'apprentissage pour être acteur de son parcours
- Suivi individualisé

UNE FORMATION CONCRÈTE

- Travaux Pratiques
- Visites d'exploitations
- Mises en situation
- Module d'Adaptation Professionnelle (MAP)
- Semaines thématiques (Approche Globale, Installation...)
- Activités pluridisciplinaires



OBJECTIFS

Le Bac Pro SAPAT prépare le jeune à travailler dans les secteurs de la santé, du social, de l'animation, du sport et du tourisme. Il lui permet également la poursuite d'études BTS : DATR (Développement, Animation des Territoires

Ruraux), SP3S (Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social) ... un accès aux Diplômes d'État : soins infirmiers, aide-soignant, accompagnement éducatif social, moniteur éducateur, auxiliaire de puériculture, animateurs ...

2^{DE} SERVICES AUX PERSONNES

- 5 semaines de stage individuel
- TP hebdomadaires (entretien, restauration et animation)
- 7 journées découvertes
- 1 semaine à Lourdes (Pélé)
- Formation santé et à la sécurité

1^{ÈRE} SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES

- 8 sem. de stage individuel
- TP hebdomadaires (autour de la santé)
- Visites, rencontres avec des professionnels
- 1 semaine de stage collectif : éducation à la santé et au développement durable

Terminale SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES

- 8 semaines de stage, (poss. de réaliser 3 sem. à l'étranger)
- Accompagnement individualisé
- Conduite d'une action professionnelle
- Pluridisciplinarité

MODALITÉS D'EXAMENS

50% CCF (CENTRALE EN COURS DE FORMATION) | 50% ÉPREUVES TERMINALES

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	2 ^{NDE}	1 ^{ÈRE}	TERM.
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL			
Français - documentation	2,5	3	2
Histoire Géo	1	1	2
Economie	1	2	
Education Socio Culturelle	1	1	1
LV1 Anglais	2	2	2,5
Education Physique et Sportive	2	2	2
Mathématiques	2,5	2	2
Biologie & Bio pro	2	3	1,5
Physique Chimie	1,5	1	1,5
Informatique - TIM	1,5	1	
EIE : PROJETS, MERCATIQUE, ACCOMPAGNEMENT, ORIENTATION	2	2	2
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL			
Travaux pratiques : entretien, restauration, hygiène, santé	4	2	
Animation - Projets - Action professionnelle	2	1	4
Economie Sociale et Familiale - Economie pro	6	8	6
Module d'Adaptation Professionnelle			2
Pluridisciplinarité - Biologie			2,5



APPRENDRE

CONNAÎTRE

ÉCOUTER

ACCOMPAGNER

ANIMER

SERVIR

EN 2^{NDE}

Un enseignement vivant et concret

- Enseignement général renforcé avec des heures de soutien
- Apprentissage des techniques et des gestes professionnels : hygiène, restauration, soins
- Connaissance des publics, et des structures d'accueil
- Suivi individualisé dans les stages et dans l'écriture des dossiers de stage
- Sensibilisation au développement durable
- Formation à la santé et à la sécurité
- Mise en place d'animations en écoles et en structures d'accueil collectif

LA 1^{ÈRE} ET TERMINALE

Une pédagogie concrète, active, tournée vers la poursuite d'études et l'insertion professionnelle

- Des actions professionnelles hebdomadaires : conduite d'une action professionnelle en partenariat avec des acteurs du territoire, des travaux pratiques liés aux soins, au bien être de la personne, en salles spécialisées
- Interventions de professionnels dans les domaines de la santé, du social, de l'animation avec les partenaires médico sociaux de notre territoire
- Accompagnement du jeune dans son projet professionnel

POLYVALENCE

Le jeune sera capable d'assurer les fonctions de services de proximité, répondant à des besoins individuels ou collectifs à caractère économique, social, culturel ou touristique.



OBJECTIFS

Le Bac Pro Conseil Vente prépare des vendeurs qualifiés, connectés au monde professionnel, capables de :

- Maîtriser des techniques commerciales
- Connaître le fonctionnement des entreprises commerciales
- Travailler en équipe
- Connaître des produits pour mieux conseiller les clients

DES PROJETS

- Visites, enquêtes
- Animations commerciales
- Vente sur marché et en porte à porte
- Réalisation d'affiches et prospectus
- Préparation à la recherche d'emploi

POURSUITE D'ÉTUDE

- En BTS Technico-commercial
- Management commercial opérationnel (MCO)
- Négociation et digitalisation de la relation clientèle (NDRC)
- Formations de spécialisations en vente proposées par les groupes de distribution

DES MÉTIERS

À RESPONSABILITÉS

- Directeur de magasin
- Gérant de succursale
- Technico-commercial
- Manager de rayon
- Acheteur
- Agent commercial
- Vendeur spécialisé
- Vendeur
- Livreur réceptionnaire
- Préparateur de commandes
- Employé de libre-service
- Spécialisations en vente proposées par les groupes de distribution

MODALITÉS D'EXAMENS

50% | 50%

CCF | ÉPREUVES
(CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION) | TERMINALES

STAGES
18 SEMAINES

SUR LES 3 ANS

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL		16h30
Expression communication et pratique de la langue française		5,5
Langue étrangère		2
Le corps et les activités physiques		2,5
Culture scientifique, technologique		3,5
Informatique		2
Méthodologie		1
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL		14h30
Techniques de vente		3,5
Environnement du point de vente		3,5
Connaissance des produits alimentaires		4,5
Activités pluridisciplinaires entre les 3 modules professionnels		1
Permanence		1
Vie de classe		1

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- 30 semaines d'enseignement dans l'établissement, comprenant l'enseignement général et professionnel
- Éducation à la santé et au développement durable
- Réalisation de travaux pratiques renforcés
- 5 semaines de stages individuels, en milieu professionnel, dont 4 prises sur la scolarité et 1 sur les congés scolaires



Le marché comme une salle de classe

Depuis 12 ans, les commerçants du marché de Ploërmel sont des partenaires essentiels de notre formation. Dès la rentrée, ils accueillent sur leur stand les nouveaux élèves.

DÉCOUVERTE DE LA VENTE ET ACTIONS COMMERCIALES !

Enquête terrain

Nous avons interrogé 120 personnes sur le marché de Malestroit, pour mieux connaître les habitudes d'achat des clients. Le déplacement de Ploërmel à Malestroit s'est fait à vélo dans une ambiance conviviale.

Une semaine d'autonomie

Pendant une semaine, les terminales ont mené des actions commerciales en autonomie. Les situations vécues permettent aux élèves d'améliorer leurs capacités de communication.



Destination BULGARIE

Célia et Clarisse ont effectué un stage de 3 semaines au rayon traiteur du supermarché BulMag dans la ville de VARNA « Nous avons eu l'opportunité de vivre une expérience professionnelle et culturelle très riches. »

L'expression corporelle : cadre d'une activité de communication

Chaque année les 1^{ères} Bac Pro Vente montent sur scène et proposent un spectacle de qualité.



L'objectif de cette année de 2^{de} est d'en faire un temps de réflexion sur son orientation, en accompagnant l'élève dans ses démarches, ses apprentissages, son acquisition de l'autonomie, de l'organisation et de ses méthodes de travail.

➤ Tenir compte d'une réalité : la difficulté pour un jeune de 15 ans à formuler un projet professionnel.

➤ Rassurer le jeune et ses parents quand vient le temps de l'orientation dans le choix d'un cursus scolaire.

➤ Donner à notre Seconde une dimension humaine, à l'image du lycée.

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
TRONC COMMUN	
Français	4
Histoire et Géographie	3
LVA et LVB	5,5
Mathématiques	4
Physique/Chimie	3
Sciences de la Vie et de la terre	1,5
Education Physique et Sportive	2
Education Morale et Civique	0,5
Sciences économiques et sociales	1,5
Sciences numérique et technologique	1,5
Accompagnement Personnalisé	2
Vie de classe	1
EATDD (des sorties sur le terrain)	Ecologie 1 Agronomie 1
TOTAL	32h30
ENSEIGNEMENT OPTIONNEL AU CHOIX	
Pratiques Physiques et Sportives : Athlétisme Football Féminin Golf Hippologie – Equitation VTT	2
Pratiques culturelles et sociales : théâtre	
SECTION EUROPÉENNE	VOLONTARIAT
CAMBRIDGE	VOLONTARIAT

L'EATDD : ECOLOGIE, AGRONOMIE, TERRITOIRE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Un enseignement riche d'expériences et de découvertes !

Un enseignement pluridisciplinaire pour aborder la notion de Territoire, pour sensibiliser les élèves à l'environnement et réfléchir à la place de l'homme et à son influence sur les milieux naturels et ruraux.

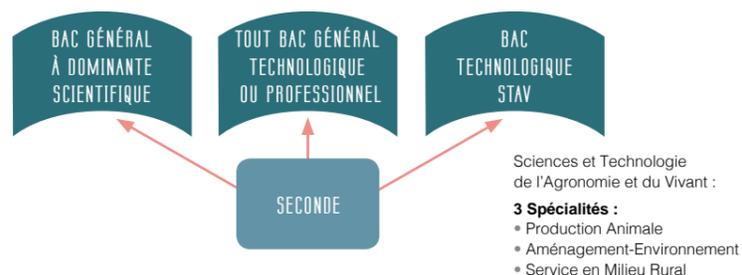


Agronomie : Observation d'une parcelle et du troupeau.



Ecologie : Observation en milieu naturel

POURSUITE DES ÉTUDES



UNE ÉQUIPE INVESTIE DANS L'ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES POUR UNE ORIENTATION RÉFLÉCHIE

Répondre aux besoins particuliers

Connaître nos élèves, leur faire exprimer leurs souhaits, leurs motivations.

Etude encadrée par des enseignants : des conseils, des échanges, de l'écoute.

En octobre, suite au conseil de mi-période, bilan individuel si nécessaire, mise en place d'un partenariat entre élèves.

Soutien et méthodologie pour gagner en autonomie

2 heures d'accompagnement personnalisé / semaine

Méthodologie pour réussir au lycée.

Réinvestissement des résultats du test de positionnement.

Travail sur l'orientation.

Choix d'effectifs réduits pour un meilleur suivi et donc des effectifs propices à l'apprentissage.

Aide à l'orientation

Entretien individuel pour faire le point sur sa scolarité et ainsi donner l'envie à l'élève de s'investir pleinement dans sa formation.

En partenariat avec une professionnelle, recherches sur l'orientation, les domaines professionnels.

Un stage de deux semaines : mieux connaître un métier et les opportunités des domaines professionnels.

Nos points forts

- Des classes aux effectifs réduits
- Un travail en partenariat avec une personne extérieure spécialisée dans l'accompagnement professionnel, habituée au suivi des projets individuels

OBJECTIFS

Le baccalauréat technologique «Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant» (STAV) permet l'acquisition d'une culture générale, scientifique et technologique, commune à l'ensemble des domaines de compétences de l'enseignement agricole, et en particulier en : agriculture, alimentation, sciences, aménagement des espaces et animation du monde rural.

Il prépare à la poursuite d'études notamment en cycle supérieur court (BTS, IUT), mais aussi aux études universitaires et aux divers centres de formation (infirmier, animateur, éducateur), grâce à une solide formation générale.

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	1 ^{ÈRE}	TERM
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL		
Français	3,5	-
LV1 : Anglais	1,5	2
LV2 : Esp. ou All.	1,5	2
Education Physique et Sportive	2	2
Informatique	1	-
Mathématiques	3	3
Philosophie	-	2
Histoire/Géographie	2	2
Education Socio Culturelle	1,5	1,5
Biologie	2,5	2,5
Agronomie	1,5	2
Agroéquipements	0,5	-
Physique / Chimie	2	2,5
Economie	1,5	1,5
UNE SPÉCIALITÉ AU CHOIX		
Aménagement-Environnement (forêt, paysage, nature, eau)	3	3
Services en Milieu Rural (accueil, tourisme, animation, services)		
Systèmes de Productions (animal, végétal)		
ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	2	2
TOTAL	29h	28h
Section Européenne/ Cambridge	1	
Options facultatives (2 max)	2	
TOTAL	32h	31h

POUR QUI ?

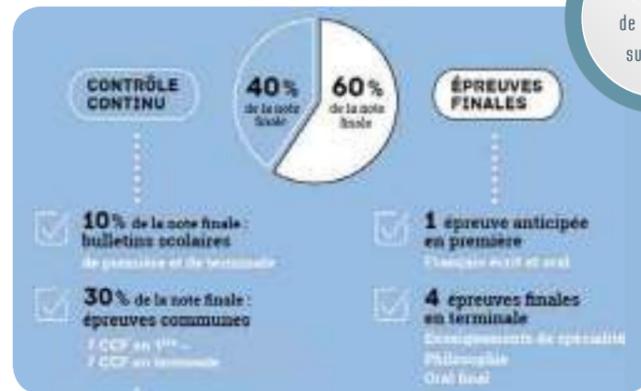
Ce Bac s'adresse aux élèves qui s'intéressent aux questions socialement vives soulevées par l'actualité, le développement durable, les nouveaux modes de production et de consommation des aliments ou encore les innovations technologiques.

STAGES

5 semaines de stage individuel en lien avec la spécialité
3 semaines de stages collectifs articulés autour des thématiques suivantes :

- Sports et santé
- Stage d'étude d'un territoire
- Visites techniques par spécialité

95,3 %
de réussite
sur 5 ans



SPÉCIALITÉS

Le choix de la spécialité permet à l'élève de s'investir dans un domaine l'intéressant plus particulièrement et orientant souvent ses choix futurs.



Les cours théoriques d'agronomie et de zootechnie sont complétés par des visites d'entreprises, des manifestations et des interventions de professionnels extérieurs. Cette spécialité permet aux élèves d'appréhender la diversité des techniques mises en œuvre dans divers systèmes de production aussi bien dans le domaine animal que végétal.



Visite d'exploitation



C'est à partir de visites de terrain, voyage, conférences, stages, toujours en relation avec les professionnels, que sont abordés les 4 domaines de cette spécialité :

- La gestion des espaces verts et des espaces ruraux (plantations, gestion différenciée, programme Breizh bocage...)
- Le domaine de l'eau (aménagement des rivières, protection des captages d'eau, traitement de l'eau...)
- Les aménagements forestiers
- La gestion des espaces naturels (landes, milieux littoraux) et de la faune sauvage



Sortie «La Tourbière» Sèren



Les élèves appréhendent et analysent les nouveaux enjeux de notre société. L'enseignement est basé sur les sciences économiques, l'économie familiale et sociale et les techniques d'animation d'un territoire. Au travers de cours pratiques, stages et visites, les élèves vont ainsi découvrir et améliorer leurs connaissances des services en milieu rural dans des domaines variés : services aux personnes, tourisme, commerce, social, culture et cadre de vie... Cet enseignement se fait en lien direct avec les acteurs locaux : CAF, Maison du pays de Ploërmel, Associations sociales et culturelles, Communauté de Communes, Elus, ARS...

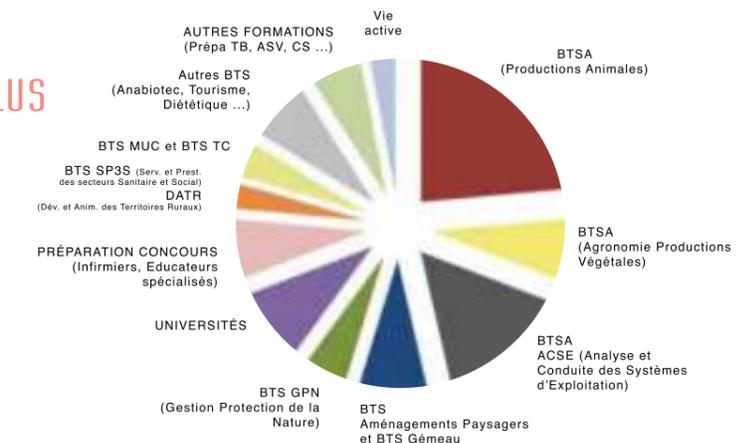


Animation lors d'un salon

POURSUITE DES ÉTUDES, UN TREMPLIN VERS LES BTS ET PLUS

Cette série du baccalauréat technologique prépare à la poursuite d'études en lien avec : les métiers verts (mesures et prévention des impacts négatifs et des dommages sur l'environnement) :

- les métiers du paysage
- les métiers de l'agriculture et de l'agro-alimentaire
- les métiers en lien avec les biotechnologies
- les métiers de services en milieu rural
- les métiers de la santé humaine.



Quelle que soit la spécialité choisie, tous les diplômés obtiennent un même bac STAV, ouvrant à la poursuite d'études vers tous les cycles supérieurs.

OBJECTIFS

L'enseignement de **Biologie Ecologie** du baccalauréat général a pour objectifs d'acquérir et de consolider des connaissances sur l'organisation et le fonctionnement des systèmes vivants, d'aborder des problématiques écologiques et biologiques. Il vise aussi à participer à la construction d'une culture scientifique solide, à la formation de l'esprit critique et à l'éducation citoyenne.

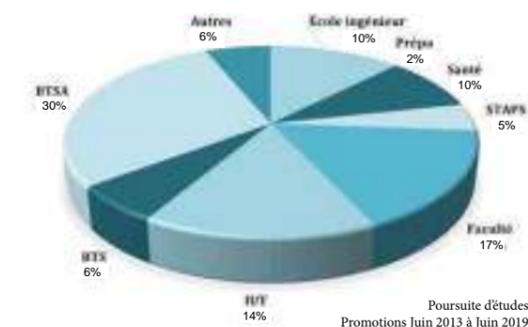
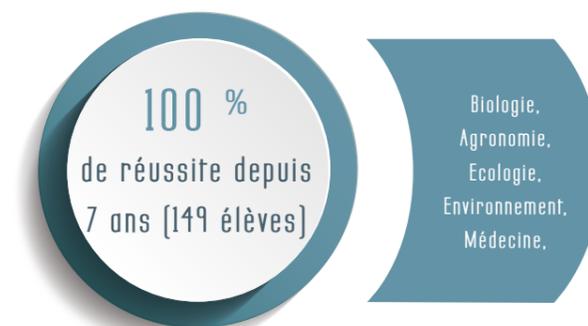
Pour atteindre ces objectifs, les programmes de première et de terminale s'articulent autour de thèmes reflétant des questionnements scientifiques et sociétaux actuels, notamment en matière d'agro-écologie, d'environnement et de santé, en faisant référence à de larges secteurs d'activités professionnelles. Le choix de l'option **A.E.T. (Agronomie - Economie - Territoires)** permet de compléter cet enseignement.

Les enseignements de **Maths et Physique Chimie** offrent, pour les élèves ayant de l'affinité pour ces disciplines, des pré-requis des formations Post Bac correspondant aux métiers envisagés.



POURSUITE D'ÉTUDES

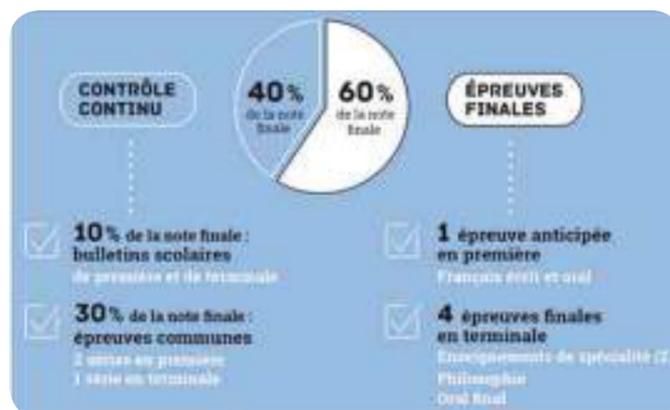
Un schéma pédagogique pour une poursuite d'études vers l'enseignement supérieur long qui prépare particulièrement aux études supérieures agronomiques et vétérinaires.



POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux élèves de seconde Générale et Technologique ayant un goût pour l'expérimentation, une curiosité pour les découvertes scientifiques et une envie de comprendre les enjeux environnementaux du monde actuel.

MODALITÉS D'EXAMENS



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	1 ^{ÈRE}	TERM
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	19h	18h30
Français / Philosophie	4	4
Histoire-géographie	3	3
LVA et LVB	4,5	4
Education Physique et Sportive	2	2
Enseignement scientifique	2	2
Enseignement moral et civique	0,5	0,5
Accompagnement personnalisé Orientation Préparation au Grand Oral	2	2
Heures de vie de classe	1	1
ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉS	12h	12h (+3)
Biologie-écologie	4	
Physique-chimie	4	
Mathématiques	4	
Biologie-écologie Physique Chimie Option : maths complémentaires		6 6 (3)
Biologie-écologie Mathématiques		6 6
ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS		
Agronomie-Economie-Territoires (AET)		
Hippologie et équitation	2	
Autres pratiques sportives		
Pratiques sociales et culturelles		





OBJECTIFS

DES TECHNICIENS QUALIFIÉS POUR
UNE AGRICULTURE RAISONNÉE & INNOVANTE



DES MODULES COMMUNS

Techniques d'expression et de communication
Organisation économique, sociale et juridique
Accompagnement du projet professionnel
Maths appliquées et statistiques
Langue vivante (Anglais)
Informatique, EPS.



Bases Scientifiques de l'élevage

Alimentation, Reproduction, Génétique, Santé, Croissance

Conduites d'élevages

Bases techniques, Diagnostics d'ateliers, Appréciations et manipulations d'animaux. Supports Bovin, Porc, Cheval, Avicole

Production fourragère

Conduite des cultures, Diagnostics de parcelles, Valorisation

L'exploitation d'élevage au sein du territoire

Fonctionnement, Approche du système, Environnement, Qualité des produits

Sciences appliquées aux productions animales

Biologie, Chimie, Statistiques

Module d'initiative local «Iles Britanniques»

Approche linguistique, culturelle et agricole de deux pays européens, stage en exploitation agricole (4 semaines)

Module d'initiative local «Elevages» au choix

Elevage ovin, avicole, équin

Stages

8 semaines en organisme
4 semaines au Royaume Uni ou Irlande
2 semaines en élevage (possibilité de 2^{ème} stage à l'étranger)

L'économie spécifique à la production végétale

Etude de filière végétale dans un monde de plus en plus complexe et étude de l'entreprise pour raisonner au mieux une production

L'agronomie au cœur de la formation

Analyse technico-économique des différents modes de production : climat, sol ; itinéraire technique ; systèmes de culture ; démarches expérimentales

Le monde végétal en harmonie avec son environnement

Biologie ; régulation au sein de l'agro écosystème et biodiversité

L'agroéquipement

Pour maîtriser les pratiques culturales

Module d'initiative local : « Environnement » et « Légumes de plein champ »

Stages

10 semaines en organisme
4 semaines sur différentes exploitations agricoles

POUR QUI ?

Le BTS Agricole est ouvert aux étudiants soucieux d'une formation professionnelle exigeante et appréciée par les entreprises.

La formation générale et la formation technique apportent un haut niveau de compétences et permettent ainsi une insertion professionnelle rapide.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le BTSA Productions Végétales et le BTSA Productions Animales permettent une poursuite d'étude du Bac+3 au Bac+5 :

- Bac + 3 (Bachelor, Licence Professionnelle)
- Ecoles d'ingénieur
- Classes préparatoires ATS aux écoles d'agronomie et vétérinaires
- Formations commerciales
- Certificats de spécialisation
- Monitorat et instructorat Cheval

LES MÉTIERS PRODUCTIONS ANIMALES



- Conseiller en nutrition, génétique, santé, bâtiment
- Technico-commercial
- Inséminateur, pédicure bovin
- Responsable d'atelier d'élevage
- Chef d'exploitation

LES + DES BTSA À LA TOUCHE



Travaux pratiques et activités individuelles sur les ateliers d'élevage et de culture de la ferme. Nombreuses relations avec le milieu professionnel (visites, conférences, stages).

LES MÉTIERS AGRONOMIE PRODUCTIONS VÉGÉTALES



- Chef de cultures
- Chef d'exploitation
- Responsable production, suivi, récolte et transformation
- Responsable de stockage
- Expérimentateur
- Technico-commercial
- Conseiller technique
- Animateur environnement

VIE ÉTUDIANTE



Possibilité de logement à l'internat Self au prix du restaurant universitaire
Bourses du ministère de l'agriculture
Multiplexe cinéma à Ploërmel





OBJECTIFS

Le BTSA Productions Animales prépare l'étudiant (e) à intervenir à tous les niveaux des filières animales, en élevage mais aussi en amont dans l'agrofourniture ou le conseil, et en aval dans la valorisation des produits.

SPÉCIFICITÉS

- Un tiers de l'horaire est dédoublé en groupes à effectifs réduits
- Appréciations et manipulations en ateliers bovin, porcin, équin et avicole sur le site du Lycée
- Activité sportive au choix dans le cadre du contrat d'EPS (course à pieds, musculation, VTT, badminton, sport collectif)
- Equitation
- Possibilité de réaliser le BTSA Productions Animale en un an pour les titulaires d'un diplôme Bac+2

MIL (module d'initiative locale).

Première année : L'agriculture en Irlande et au Royaume Uni (Stage)

Deuxième Année (au choix) :

- Commercialisation et circuit court en aviculture
- Elevage équin et nouvelles technologies
- Elevage ovin et environnement

STAGES

Les quinze semaines de stage en milieu professionnel représentent 1/5^{ème} du temps de formation.

Elles sont réparties en trois périodes :

- En première année ; 4 semaines en exploitation agricole au Royaume Uni ou en Irlande
- Entre la première et la deuxième année, 8 semaines en organisme des filières animales (coopérative, fabricant d'aliment, cabinet vétérinaire, ferme expérimentale,...)
- En deuxième année, 2 à 3 semaines pour découvrir ou approfondir une production, un mode d'élevage ou un métier, avec la possibilité de repartir à l'étranger (Canada...)

« J'ai effectué un stage de deux mois dans une entreprise d'alimentation animale. Durant ce stage, j'ai pu comprendre le rôle de chaque aliment et j'ai découvert le métier de technico-commercial. Ce stage m'a permis une ouverture au monde du travail. On m'a proposé une formation en alternance dans l'entreprise après mon BTS. » (Yann)



« J'ai effectué mon stage chez Caroline & Stuart P. dans le Devon, en Angleterre. C'était un élevage laitier de 140 VL, Holsteins et Jersiaises. J'ai appris beaucoup de choses du point de vue technique. J'ai découvert un nouveau pays avec des paysages splendides » (Klervie)



LES PROJETS D'INITIATIVE ET DE COMMUNICATION (PIC)

Les étudiants de BTS sont invités à mettre en place un programme d'animation et de communication. En travaillant en équipe de 3 ou 4, ils ont l'occasion de développer leur esprit d'initiative et leur capacité à gérer un projet de la conception à la réalisation.

« Le projet PIC est vraiment très important pour nous responsabiliser. On ne s'organise pas forcément avec nos amis, mais avec les personnes avec qui nous avons des passions en commun. » (Klervie)



« Pour réaliser notre PIC, nous avons organisé une conférence sur le thème: «La ferme de demain », destinée aux professionnels et au public touché par le sujet. Réaliser un projet d'une telle envergure nous a permis d'acquérir des compétences comme la prise de contact, le relationnel, l'autonomie mais aussi sur l'aisance à l'oral. Mener un projet de A à Z nous a permis de prendre des décisions et d'avoir des objectifs. Ceci est très enrichissant et valorisant pour notre avenir professionnel. Personnellement, nous en ressortons plus matures ». (Adrien, Clément, Thomas & Yvon)

« Le BTS permet de faire un lien entre la théorie vue en cours et les pratiques des professionnels. Au cours de la formation, nous avons l'opportunité de rencontrer de nombreux professionnels (techniciens, éleveurs, vétérinaires) mais nous avons, aussi, l'occasion de participer à des événements comme le Breizh Vet' Tour. Ces différentes interventions nous permettent de poser un premier pas dans le monde professionnel. » (Léonie)



RELATIONS AVEC LE MONDE PROFESSIONNEL



Afin de découvrir le monde professionnel, de nombreuses occasions de rencontres sont organisées : conférences au Lycée ou visites des entreprises : visites d'élevages, d'usines de transformation, de stations de recherche, interventions de techniciens en santé ou en alimentation, inséminateurs, participations à des journées professionnelles pour les éleveurs.

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	1 ^{ÈRE} ANNÉE	2 ^{ÈME} ANNÉE
S'INSÉRER DANS LA SOCIÉTÉ	14h30	10h
Français, Communication	4	4
Economie générale	3	
Anglais (dont MIL)	4	2,5
Accompagnement- Méthodologie	2	2
Education Physique et Sportive	1,5	1,5
APPROFONDIR LES BASES SCIENTIFIQUES	10h	1h
Mathématiques	3	1
Informatique	2	
Biologie	3	
Chimie	2	
MAÎTISER LES RÉALITÉS DE L'ÉLEVAGE	8h	12h
Zootechnie Générale	4,5	6
Economie Agricole	2,5	4
Elevage et société	1	2
APPROFONDIR LES BASES TECHNIQUES	4h	10h30
Bovin Lait	4	
Porc		4
Bovin allaitant		4
Elevage équin		
Aviculture		
Production fourragère		2,5



OBJECTIFS

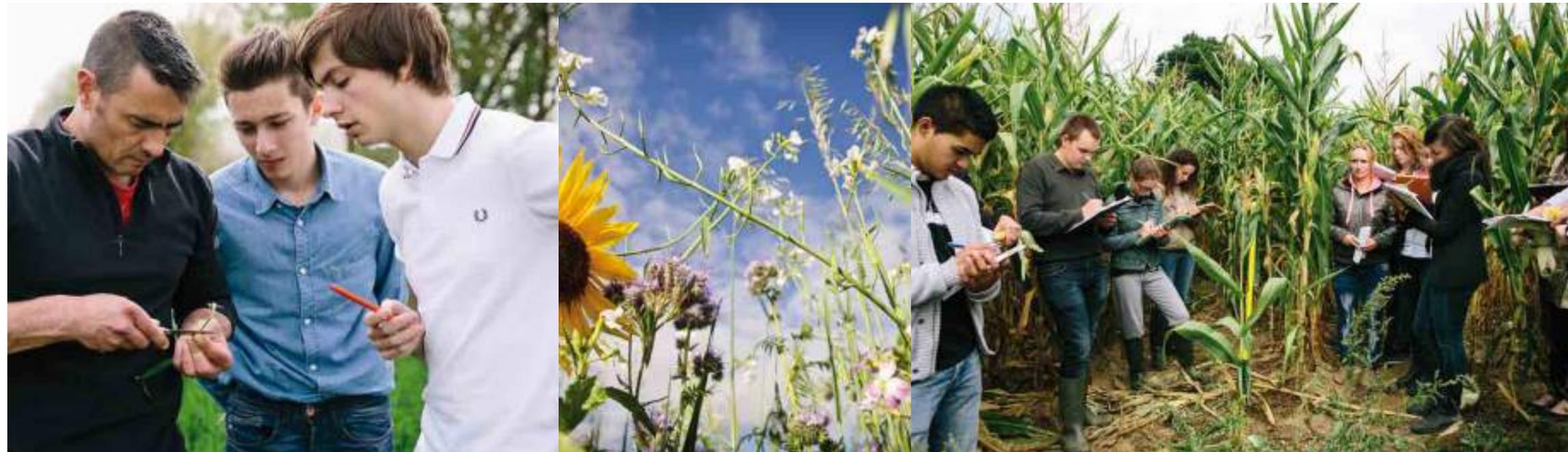
FORMER DES JEUNES CAPABLES DE RÉPONDRE À :

- ↳ L'amélioration de la production végétale (qualité, rendement, rentabilité ...),
- ↳ L'amélioration des effets sur l'environnement permettant d'aller vers une agriculture à Haute Valeur Environnementale (HVE).

DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE : UNE RÉALITÉ QUOTIDIENNE

8 à 12 semaines de stage principal • 2 à 6 semaines en situation professionnelle

DISCIPLINES / HORAIRE GLOBAL SUR 2 ANS	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174
Organisation économique, sociale et juridique	87
Accompagnement du projet personnel et professionnel	87
Langue vivante	116
Education Physique et Sportive	87
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
Collecte et traitement des données	72,5
Technologie de l'information et du multimédia	43,5
Marché, filière et régulation	72,5
Fonctionnement des organisations du secteur des productions végétales	101,5
Climat, sol	116
Biologie et physiologie du végétal	87
Régulations bioécologiques au sein de l'agroécosystème	87
Statistiques et démarches expérimentales	29
Itinéraires techniques	116
Systèmes de cultures	116



ET LES ÉTUDIANTS, QU'EN PENSENT-ILS ?

« Je suis ravie d'être en BTSA APV, l'agronomie est ma matière préférée. Les matières générales ne me posent plus de problèmes... j'aime beaucoup l'agronomie et la biologie ! A l'avenir, je souhaite travailler en coopérative agricole et également reprendre l'exploitation agricole de mes parents. »
Myriam P.

- 70 % DES ÉTUDIANTS POURSUIVENT LEURS ÉTUDES APRÈS LE BTSA.
- INSERTION PROFESSIONNELLE TRÈS RAPIDE (UN EMPLOI DANS LES 3 MOIS)

L'enseignement technique est rythmé selon les apports théoriques nécessaires à la compréhension du monde vivant et selon les applications terrain. En effet, les étudiants sont chargés au cours de leur formation du suivi technique des cultures de l'exploitation pédagogique : BSV,

implantation d'espèces variées, concours champs et lycées, intervention auprès et avec des partenaires professionnels. Les étudiants s'impliquent également dans les projets de communication : démonstration de matériels et de pratiques innovantes,

expérimentations et journées techniques. L'enseignement s'appuie sur des pratiques variées et offre donc une approche pédagogique liée aux réalités professionnelles et à l'évolution des préoccupations de la société.

« Je trouve le programme très intéressant, que ce soit la théorie ou le côté pratique. Ce qui est bien, c'est que nous nous intéressons à tous les modes de production. »
Amélie.O

« Nous sommes très impliqués dans les productions végétales et les expérimentations de l'exploitation du lycée en pratiquant le travail du sol, les semis et le suivi des cultures. »
Fabien.L



Complétez votre formation technique par un parcours professionnalisant adapté aux besoins des entreprises. Formations en alternance Bac +3 à Bac +5 Diplômes européens reconnus et accrédités.



Le Campus Mennaisien est un réseau de 14 établissements mennaisiens qui proposent des formations tertiaires, industrielles, préparatoires aux grandes écoles et agricoles.

Le Campus Mennaisien du Centre Bretagne bénéficie des ressources mutualisées des 2 lycées de Ploërmel : La Touche et La Mennais. Inauguré fin janvier 2017, le Campus Mennaisien propose un choix complet de formations post-bac: BTS Management des Unités Commerciales, BTS Productions Animales, BTS Agronomie Productions Végétales, Bachelor «Conseil & Développement» et, à la rentrée 2020, Bachelor Européen « Management de Projets » et Mastère Européen « Management de projets territoriaux».

Le Campus Mennaisien offre une infrastructure adaptée aux formations supérieures professionnalisantes : bâtiments spécifiques, salles, équipements dédiés à l'enseignement informatique spécialisé (statistiques, PAO*, Internet, etc.) et aux langues.

* PAO : Publicité Assistée par Ordinateur



La Fédération Européenne des Ecoles est un réseau de plus de 500 établissements d'enseignement supérieur répartis sur 4 continents.

OING fondée en 1963, la FEDE est reconnue comme experte dans le secteur de l'éducation. Le 3 juillet 2018, la FEDE a été officiellement accréditée par la Francophonie et bénéficie ainsi du statut consultatif auprès de l'organisation. Elle rejoint un ensemble d'OING reconnues pour leur expérience, leur expertise et qui contribuent au rayonnement de la Francophonie à travers le monde. Reconnue par la Confédération Suisse, la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France, etc., la FEDE présente une réelle légitimité à l'international.

Les diplômes européens FEDE bénéficient des normes européennes des crédits ECTS et sont conformes aux standards de l'Espace Européen de l'Enseignement Supérieur (EEES). Aussi, les crédits ECTS* que vous avez acquis vous permettent la poursuite d'études en université, école d'ingénieur, etc., en France et partout en Europe.

* ECTS = European Credits Transfer System

Renseignements et inscriptions
Tel. 02 97 73 16 53
www.campusmennaisien.org



Niveau 2 du Cadre Européen des Certifications

Etudiants en formation initiale, salariés en Contrat de Professionnalisation, demandeurs d'emploi, CIF, si vous présentez un minimum de 120 crédits ECTS*, le Bachelor Conseil & Développement vous est ouvert, dans ses 4 composantes.

Le Bachelor européen « Conseil & Développement » propose 4 composantes adaptées aux opportunités professionnelles de secteurs précis et qui préparent à des métiers d'avenir :

- Marketing et E-commerce**
E-commerce, marketing et communication, commerce international, pour des débouchés de chef de produit, consultant, chargé de clientèle en agence, etc.
- Commerce et distribution**
Commerce, gestion d'équipes de vente, achats, pour des débouchés de responsable de secteur, d'acheteur, d'assistant de direction d'enseigne, etc.
- Services en Agriculture**
Production animale, végétale, machinisme agricole, pour des débouchés d'animateur technique, de technico-commercial, de conseiller de gestion, etc.
- Banque et Assurance**
Banque, assurance, immobilier, gestion de patrimoine, pour des débouchés de chargé de clientèle, d'assistant de direction d'agence, etc.



Niveau 1 du Cadre Européen des Certifications

Le Mastère Européen « Management de projets territoriaux » est ouvert à toute personne bénéficiaire de 180 ECTS : Licence, Licence Professionnelle, Bachelor (reconnu), 3^{ème} année validée de l'enseignement supérieur. Admission sur dossier et entretien, formations en alternance, statut de salarié(e) en contrat de professionnalisation. Cette formation prévoit aussi une possibilité de spécialisation et propose 2 composantes pour former des managers :

- Agriculture**
Du secteur agricole (production, fourniture, distribution, équipement, conseil, etc.)
- Entreprises**
Pluridisciplinaires de tous types d'entreprises privées (production, commerce et/ou services).



BTSA
PA - APV - MUC
ACSE - TC AG

DUT
OU AUTRES

* formations hors contrat

32

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS

[Obtention de points supplémentaires aux examens]

SECTIONS

[Destinées
à la compétition]

APICULTURE

Agriculture et apiculture, promouvoir une agriculture saine au service de la santé des abeilles.

Notre groupe est constitué de jeunes de différents âges et filières. Nous éditons un bulletin mensuel, où nous présentons les activités du rucher pédagogique ainsi qu'un état des ressources alimentaires offertes aux abeilles dans notre environnement agricole de polyculture-élevage.



ATHLÉTISME

SECTION

EFFECTIFS

- OPTION : 40 élèves
- SECTION : 10 élèves

10 athlètes, 2 titres de Champion de France individuel et par équipe cadet.

Encadrement : Enseignant spécialiste - Cross-Country - Demi-Fond

Triple Projet :

Scolaire, sportif, animateur club

Suivi personnalisé de l'entraînement :

2 séances hebdomadaires

Mardi et jeudi de 16h45 à 18h15.

2 séances complémentaires le week-end en fonction de l'âge et du niveau des athlètes.



ÉQUITATION

- Qualification professionnelle pour le Bac Pro CGEA Elevage Equin, et le BTSA Productions animales
- Pratique de l'équitation sportive et de loisir à partir de 7 ans
- Participation et organisation de compétitions équestres
- Obtention de galops

Nouveau : Baby poney à partir de 4 ans

Centre équestre labellisé :



Cheval Club de France

Poney Club de France

Équipement :

- 1 manège (40x20m) ; 1 carrière C.S.O. (80x50m) ; 1 carrière (61x32m) ; 1 spring-garden ; tribune, vestiaires, douches, sanitaires, accès au public handicapé.
- 16 chevaux ; 9 doubles poneys, 13 poneys (B et C) d'instruction.
- 2 parcours de cross.
- Arrosage automatique des carrières



FOOTBALL FÉMININ

SECTION (En projet)

OBJECTIFS

- Découvrir le football ou se perfectionner dans la pratique
- Permettre la réussite d'un projet scolaire, social et sportif de l'élève sur 3 ans
- Valoriser l'engagement et le sens des responsabilités
- Promouvoir les bienfaits des activités physiques et sportives
- Susciter les vocations d'éducatrices sportives et d'arbitres
- Favoriser l'acquisition d'une méthodologie d'entraînement
- Permettre d'acquérir les compétences pour optimiser sa pratique

Découvrir le football ou se perfectionner dans la pratique.



Deux encadrants diplômés dispensent deux heures d'entraînement hebdomadaires dans le cadre de cette discipline qui est ouverte du CAP à la Terminale.

Un travail technique, technico-tactique ou tactique rythme les séances qui débouchent sur une évaluation trimestrielle.

Seuls les points au-dessus de la moyenne sont pris en compte pour l'examen.

Enfin, nos jeunes footballeuses participent aux compétitions U.G.S.E.L. de football à 11 ou à 7 ainsi qu'au Futsal (3^{ème} aux Nationaux Futsal Ugsel 2018 et 2019).

Le 1^{er} National de foot à 7 UGSEL sera organisé en avril 2020 à Malestroit.

Deux filles ont obtenu l'examen d'arbitre et officier, l'une pour le Vannes O.C. (National 2) et l'autre pour le Dinan-Léhon F.C. (National 3).

GOLF

26 jeunes, toutes classes confondues.

Deux groupes de pratiques :

Les 1^{ères} années : 11 élèves de 1^{ère} Générale, Technologique et Professionnelle.

Au programme : apprentissage de la technique, des connaissances du parcours, de l'étiquette.

Entraînement le lundi soir.

Les 2^{èmes} et 3^{èmes} années : 15 élèves de 1^{ère} et terminale Générale, Technologique et Professionnelle.

Au programme, approfondissement des techniques de jeu sur le practice et sur le parcours, apprentissage des règles pour évoluer correctement et dans l'esprit de l'étiquette sur n'importe quel parcours.

Entraînement le mardi soir.

Nous fonctionnons en partenariat avec le golf de Ploërmel, et bénéficions de l'aide de Christian, le Pro golf. Les élèves ont accès gratuitement au matériel, ainsi qu'au practice et au parcours, ce qui facilite l'engagement des lycéens. Cette année les deuxièmes et troisièmes années participeront aux compétitions UGSEL et un partenariat va être mis en place avec la section Golf du lycée horticole de Kerbernez dans le Finistère.



THÉÂTRE

28 ÉLÈVES S'INITIENT
AU THÉÂTRE.



Représentations 2020

La nouvelle promo, prépare une création sur le sport : «Dans la tête des athlètes», pour laquelle la ville de Ploërmel et la Communauté de Communes sont partenaires. Ce projet sera présenté à La Chapelle Bleue les 28 et 29 mai prochains.

Elèves de 2^{de} :

Ils bénéficient de 2 h de théâtre hebdomadaires. Ils sont initiés à la technique de jeu et parallèlement le travail porte surtout sur la confiance en soi et la dynamique de groupe pour oser le jeu sur scène.

Elèves de Bac Pro, Bac Techno, Bac Général :

Inscrits pour 2 ans en option théâtre, ils bénéficient d'une formation plus approfondie (2,5 h / sem.). La technique est perfectionnée et la culture théâtrale est renforcée. Les jeunes acteurs assistent à plusieurs spectacles, rencontrent des professionnels et participent à des stages de perfectionnement. Concernant le travail sur plateau, les élèves sont invités à participer à un spectacle de fin d'année mêlant théâtre et danse contemporaine. Ainsi, en mai 2019, une création fut présentée au public ploërmelais sur le thème «Il était une fois la vie».

VTT

SECTION



EFFECTIFS

- OPTION : 180 élèves
- SECTION : 15 élèves

Atteindre son plus haut niveau de performance

La section sportive VTT du lycée a intégré le pôle espoir du comité Bretagne en 2018, celui-ci met l'accent sur l'accès au haut-niveau des cadets/juniors.

Les élèves qui intègrent la structure bénéficient de 7H30 d'entraînements par semaine, plus un suivi individualisé durant toute l'année. Le lycée accompagne les élèves dans leur double projet pour que chacun puisse concilier projet professionnel ou de formation et projet sportif.

D'excellents résultats pour la saison 2019 :

- Guillaume Cosan est champion de Bretagne pour la deuxième année consécutive.
- Corentin Spyschaert est 3^{ème} au championnat de Bretagne
- Un élève classé dans les vingt meilleurs pilotes Français.
- Le podium junior du classement général de la coupe de Bretagne composé à 100% d'élèves du lycée (8 épreuves)
- 3 victoires, 9 podiums au niveau régional
- Le lycée La Touche champion de France scolaire

carré vert

SECTION
EUROPÉENNE

VOYAGE / STAGE

En juin les élèves de la section européenne en bac technologique partent une semaine en voyage linguistique en Cornouailles.

Les élèves de bac pro peuvent, quant à eux, faire un stage de trois semaines, dans une exploitation agricole flamande.



SECTION EUROPÉENNE

Section Européenne en anglais pour les Bac Technologiques et Professionnels



Quatre enseignants en EPS, ESC, Histoire géographie et Zootechnie proposent chaque semaine une heure pour pratiquer d'anglais autrement.

La Section Européenne permet aux étudiants volontaires :

- D'obtenir un diplôme européen (en deux ans)

- D'acquérir du vocabulaire spécifique et une plus grande aisance en langue anglaise
- De pratiquer autrement les langues étrangères; notre pédagogie active est basée essentiellement sur l'expression orale
- De participer à des échanges, rencontres, visites linguistiques, voyages à l'étranger ...

CAMBRIDGE

Préparation aux examens ESOL

Préparation au First Certificate in English for schools (FCE) du niveau B2 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).

Le FCE fait partie des examens ESOL (English for Speakers of Other Languages) de l'Université de Cambridge.

Ce certificat est reconnu internationalement et accepté (voire exigé) par un nombre croissant d'écoles d'enseignement supérieur, d'universités, d'entreprises et d'organisations gouvernementales du monde entier.

Il est valable à vie et permet aux candidats d'évaluer leurs capacités à utiliser l'anglais en situations réelles de communication tout en améliorant leurs perspectives d'emploi, de poursuite d'études, de se préparer à voyager ou à vivre à l'étranger. Il constitue ainsi un atout majeur et solide pour leur avenir professionnel et universitaire.

Au lycée La Touche, centre de préparation agréé par l'Université de Cambridge, dès la classe de Seconde, les élèves se préparent à l'examen qu'ils passeront en Terminale au centre d'examens de Vannes. Le FCE est organisé et corrigé par l'Université de Cambridge.



MOBILITÉ



- Option facultative
- Mise en place depuis la session du BAC 2018
- Evaluation des acquis d'apprentissage : STAGE + ORAL - Note / 20
- Seulement pour les mobilités européennes (Pologne et Bulgarie)

ESPAGNOL
LV2

- Option facultative
- Pour les élèves de 2^{nde}, 1^{ère}, Terminale de l'enseignement professionnel
- 2h/semaine

ÉTABLISSEMENT INTERNATIONAL :
UN LYCÉE OUVERT SUR LE MONDE

TERM. BAC PRO SAPAT ET CONSEIL VENTE : BULGARIE, POLOGNE, ROYAUME-UNI, 3 SEMAINES



Lieu : Varna, Bielsko Biala et Ciescyn, et Plymouth
Hébergement : Auberge de jeunesse, communauté religieuse, hôtel
Structures d'accueil : École primaire, maison de retraite, centre pour personnes en situation de handicap, garderie d'enfants, commerces.



1^{ÈRE} BAC PRO CGEA : BELGIQUE, 4 SEMAINES
 1 sem. stage patrimoine et 3 sem. de stage en exploitation


Lieu : Aux alentours de Bruxelles
Hébergement : Auberge de jeunesse pour le voyage d'étude et maître de stage pour le stage en exploitation agricole
Structures d'accueil : Exploitation Agricole


BTS PROD ANIMALES : IRLANDE, ANGLETERRE 4 SEM.


Lieu : Devon et Sud-Ouest Irlande
Hébergement : Exploitation Agricole
Structures d'accueil : Exploitation Agricole


1^{ÈRE} ANNÉE BTS PROD ANIMALES : 4 SEMAINES
TERM. PRO SAPAT ET TERM. VENTE : 4 SEMAINES

Lieu : Région de Montréal (Québec)
Hébergement : Famille d'Accueil
Structures d'accueil : Résidence pour personnes âgées, commerce, exploitation agricole

LA VIE
AU LYCÉE

UN CADRE ACCUEILLANT,
 UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE QUI OEUVRE
 POUR L'ÉPANOUISSEMENT DE SES ÉLÈVES,
 DES ÉQUIPEMENTS GRANDEUR NATURE
 CONNECTÉS AUX MÉTIERS.



Du BOIS BGR menuiserie
 PA DE BROCELIANDE
 RUE DES HULOUX
 56800 PLOERMEL
 T : 02 97 73 38 49
 MAIL : dubois.bgr@sfr.fr

NEUF ET RÉNOVATION

Menuiseries extérieures Bois - PVC - Alu
 Portes d'entrée, fenêtres
 Fermetures manuelles et motorisées
 Volets roulants, portails, portes de garage, clôtures
 Isolation par l'extérieur Bardage IPE
 Menuiseries intérieures
 Cloisons sèches plafonds - isolation

POMPEI
 TRAVAUX PUBLICS - CARRIÈRES

P.A. des Pierres Blanches
 Saint-Léry - BP 8
 56430 MAURON

02 97 22 63 03
 contact@pompei.fr

www.pompei.fr

LES 3 VÉRITÉS, QUI ONT GUIDÉ MON CHOIX.

1. C'EST DANS L'ÉCHANGE QUE L'ON AVANCE
 Développement des activités d'organisation et de gestion de projets.
2. SANS APPUI, RIEN DE SOLIDE NE SE CONSTRUIT
 Partage et mutualisation des savoirs et des compétences.
3. LA QUALITÉ EST SOURCE DE RENTABILITÉ
 Motiver et garantir les équipes et leur autonomie pour l'atteinte des objectifs.

PORC ARMOR ÉVOLUTION
 LE CROIX DE L'AVENIR

L'ÉQUIPE

PERSONNEL DES SERVICES ADMINISTRATIFS COMPTABLES TECHNIQUES ET ÉQUESTRES

39



DIRECTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIÈRE ET RESSOURCES HUMAINES

Nathalie MACÉ,
 Directrice Administrative et Financière et des Ressources Humaines,

Veille au bon fonctionnement de la gestion administrative et financière du lycée, et anime l'ensemble de l'équipe.

COMPTABILITÉ ET ADMINISTRATION



La comptabilité, en étroite collaboration avec le secrétariat :

- Sandra RUFFAUX – aide comptable et agent d'accueil
- Angéline FROTTIN – comptable
- Lydie GUYOT – chef comptable
- Elisabeth KERHERVÉ – comptable (absente sur la photo)

L'Administratif :

- Mireille JOSSE, assistante de direction,
- Joanna GUILLET, et Fanny LE BOULH, assistantes administratives
- Stéphanie LE TARNEC-BOURGEON, assistante administrative auprès de l'exploitation et du campus mennaisien.

INFORMATIQUE



Christophe LE BRETON et Jean-Charles LE GUILLOU - Service Informatique.
 Ils assurent le maintien et l'évolution de l'infrastructure réseau du lycée.
 Ils accompagnent également l'équipe éducative à l'utilisation des outils numériques.

TRANSPORT



Sylvie MAUGUEN est notre chauffeur de car. Elle effectue tous les jours le transport scolaire de nos élèves. De plus, elle les emmène sur les lieux d'activités sportives et les accompagne lors des sorties pédagogiques.



**CHARPENTES
BOIS MÉTALLIQUES
AGRICOLES ET INDUSTRIELLES**

PÉNARD Pascal

Port. : 06 09 38 25 71
Tél. : 02 97 75 65 40
Fax. : 02 97 75 68 15
penardconstructions@orange.fr

**ZA LA CROIX BLANCHE
56120 GUÉGON**



**ÉQUIPEMENT D'AUTOMATISME
POUR BÂTIMENT
BOVIN, PORC ET VOLAILLE**

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE 7j/7



E.A. Techni Sud Elevage
Z.A. de Bel Orient
56140 BOHAL

tél. 02 97 75 15 95
tse.bohal@tse-aldor.com
www.tse-aldor.com



Notre spécialiste en traitement d'eau



S.A.S. Aquadis
Z.A. de Kerf eury (Rédénéz)
29300 QUIMPERLE

tél. 02.98.39.32.89
aquadis@aquadis-aldor.com
www.aquadis-aldor.com

MAINTENANCE ET ESPACES VERTS



La maintenance : L'entretien des locaux est assuré par Hervé GUEHENEUC et Loïc GOUGEON. Ils ont en charge la maintenance, l'entretien et les dépannages de l'ensemble des installations et locaux de l'établissement (salles de classes, internats, restaurant scolaire,...).

L'entretien des espaces verts : L'entretien des espaces verts est effectué par Pascal DENECE et Bruno PIGNON. Ils entretiennent et aménagent l'ensemble du site du lycée, soit environ 7 ha.

ENTRETIEN DES LOCAUX



L'équipe d'entretien est responsable du nettoyage des locaux pédagogiques, locaux administratifs et des internats.

1^{er} rang : Nelly BUREL, Francine MILLET, Claudine DANIEL. **2^{ème} rang :** Séverine MAROT, Carine DESNOS, Stéphanie CLABAUX, Michelle ROSELIER. Avec beaucoup d'engagement et de patience, elles maintiennent nos locaux en parfait état de propreté.



SUR LE TERRAIN, ET À VOS CÔTÉS, C'EST LÀ QUE NOUS ASSURONS LA VRAIE VIE !

VOTRE AGENCE
1 place La Mennais
56800 PLOËRMEL
TÉL. 02 97 74 00 67



la vraie vie s'assure ici



PORTES OUVERTES
Samedis 1er Février et 21 Mars 2020 de 9h à 12h30

Formations

CAP Conducteur d'engins TP et carrières (18 semaines)	Internat
CAP Constructeur de routes	
CAP Constructeur de canalisations TP	
Bac Pro Travaux Publics (en 2 ou 3 ans)	Restauration
BTS Travaux Publics	

Plus d'infos sur le site de M. de la Touche - 1 rue de la Touche - 56800 PLOËRMEL, Tél. 02.97.73.07.02 - E-mail : info@la-touche.com



evalor Experts en méthanisation

02.96.74.56.57
evalor@evalor.fr
www.evalor.fr



RESTAURATION

Au lycée La Touche, nous servons tous les jours environ 1 250 repas. Le service de restauration est assuré par la Société CONVIVIO sous la direction de Bertrand GICQUEL. Il est accompagné d'un personnel chaleureux et accueillant. L'équipe est constituée par le personnel du lycée et le personnel de la société CONVIVIO : Anne-Laure BILLARD, Alexandre BONNO, Claudine DANIEL, Carine DESNOS, Romain DIBOVES, Marina JOLIN, Pierrick LE BOT, Mickaël LEBEL, Patricia MONNIER, Valérie NAYS, Vincent PIGEON, et Adrien ROBIC.

AGRICULTURE

TRISKALIA, L'EM

Fort de ses 4 800 salariés et de ses 18 000 domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire (2,1 milliards de CA), nous avons su développer un climat de confiance, propice au développement de notre marché tout en conservant nos valeurs. Bienvenue !

Retrouvez nos offres d'emploi sur www.triskalia.fr

alia
le des métiers de la vie

LA VIE SCOLAIRE

43

L'ÉQUIPE DE LA VIE SCOLAIRE



Une équipe de professionnels au service des jeunes.
Contact : M. Didier JÉHANNO : 06 19 43 21 49 ou 02 97 73 32 91.
Une assistante sociale est présente auprès des élèves et de l'équipe éducative.

Didier JEHANNO, RVS
Olivier LE BRETON, EVS externat
Sébastien COUE, AEVS, externat
Christelle GUILLAUME, AEVS externat
Yvette ALLAIRE, EVS, Internat Les Tilleuls
Stéphane AYOUL, AEVS, internat CFA Les Chênes
Stéphane GILLARD, AEVS, internat Les Pommiers
Alexandre ROTIEL, AEVS Internat
Pierre THOMAS, AEVS internat Les Peupliers
Amandine ZIDANE, AEVS internat Les Érables

Fabienne BENS, AVS
Edwige BUREY, AVS,
Servane JOUAN, AVS
Marie-Claude LE FRANC, AVS (absente sur la photo)

RVS (Responsable de la vie scolaire)
EVS (Educateur(trice) vie scolaire)
AESV (Assistant(e) Educateur(trice) vie scolaire)
AVS (Assistant(e) vie scolaire)

ANIMATIONS

- Foyer accueillant et équipé de : baby-foots, billards, boissons chaudes et froides, jeux de société et variés, télévision, chaîne hi-fi...
- Activités sportives et culturelles le soir et le mercredi après-midi pour les élèves qui n'ont pas cours
- Sports collectifs en salle ou en plein air, basket, volley, hand, foot, badminton, VTT, musculation, course d'orientation, golf
- Équitation, théâtre
- Sorties organisées
- Match de football, patinoire, bowling, karting, piscine, paint-ball, space-laser, cinéma...
- Soirées disco, karaoké, etc...
- Soirées films sur grand écran dans l'amphithéâtre une fois par semaine

Je veux m'INSTALLER EN AGRICULTURE

Je vais RÉUSSIR avec l'OFFRE DE SERVICES

- 1** prestation **CONSEIL de LANCEMENT**
Le Conseiller CERFRANCE m'accompagne pour étudier la faisabilité de mon projet et mettre en place un plan d'action.
- 1** **TABLETTE** numérique
En collaboration avec Weelogic, je dispose d'une tablette entièrement configurée pour piloter mon projet.
- 1** prestation **CONSEIL d'ACCOMPAGNEMENT**
Je dispose de tableaux de bord pour suivre mon activité. Le conseiller et mon comptable-conseil m'accompagnent pour prendre les bonnes décisions et anticiper.

1 **TABLETTE** offerte pour toute adhésion*

* Offre réservée aux Jeunes Agriculteurs

Notre téléphone dans le Morbihan - Tél. : 02 97 46 30 20
www.cerfrance-broceciande.fr

CERFRANCE BROCECIANDE

f t in y

44

L'INTERNAT

Une vie de Campus au coeur du lycée



Salle informatique pour les internes



Atelier de tutorat

TÉMOIGNAGES

Je trouve qu'être interne au lycée La Touche m'apporte beaucoup. Le fait d'avoir 1h30 d'étude tous les soirs nous permet de bien travailler et d'avoir des meilleures notes, si j'étais resté chez moi j'aurais travaillé beaucoup moins. L'ambiance est très conviviale.» Mathis

L'internat me permet et m'oblige à travailler le soir, cela me permet également de respecter les règles de vie en communauté. J'aime bien la convivialité, les sorties organisées et le temps passé avec mes camarades sur la cour.» Julien

Venir ici m'a permis de travailler et de me concentrer davantage sur mes études. Les foyers sont très bien, cela nous permet de nous changer les idées, il y a une très bonne ambiance.» Éliane

Nous sommes dans un cadre magnifique et nous disposons aussi de plusieurs foyers. Notre internat est récent, nous avons des chambres individuelles. Il y a beaucoup d'activités proposées toute l'année et aussi beaucoup de tournois. On s'entend tous bien.» Élève STAV



Salle de musculation



Internat filles

L'INTERNAT, LIEU DE TRAVAIL ET DE RÉUSSITE

Afin d'améliorer encore les conditions de travail de nos jeunes, nous avons mis en place quatre salles d'études surveillées :

- une salle pour les 4^{èmes} et 3^{èmes}
- une salle pour les 2^{ndes} professionnelles
- une salle pour les 2^{ndes} générales
- une salle pour les CAP et les 1^{ères} professionnelles

Ces études, surveillées par un(e) éducateur(trice) se déroulent en silence et se terminent à 18h40.

Les élèves de 1^{ères} et terminales sont en étude dans leur chambre. Les déplacements sont très limités et encadrés par un(e) éducateur(trice) présent(e) dans le bâtiment. Cependant, des salles sont à leur disposition pour les travaux de groupe, pour s'entraider ou travailler sur un ordinateur. Ce temps de travail obligatoire se termine entre 18h50 et 19 h.

À noter que des résultats insuffisants dûs à un manque de travail manifeste, peuvent entraîner un retour en étude surveillée.

ENTRAIDE, TUTORAT ET SOUTIEN

L'un des grands avantages de la vie à l'internat !

Chaque soir, nos jeunes ont la possibilité de se regrouper à deux ou trois pour travailler ensemble, s'entraider, simuler des oraux, préparer des exposés... Cette entraide concerne des élèves d'une même classe qui peuvent ainsi approfondir ensemble des notions vues en cours dans la journée.

Le tutorat mis en place à l'internat est différent puisque c'est un des élèves des classes supérieures (tuteur) qui prend en charge un plus jeune (tutoré) pour l'aider dans les matières où il éprouve des difficultés. Le tutorat est fondé sur le volontariat mais peut aussi être proposé par un professeur, à l'issue du conseil de classe par exemple. Entraide et tutorat sont particulièrement encouragés à l'internat tant pour l'amélioration des résultats scolaires que pour les liens de solidarité qui se tissent ainsi entre les jeunes.

Selon les besoins, des heures d'accompagnement pédagogique, encadrées par des professeurs, sont mises en place : le mardi et le jeudi de 17h à 18h.

Cette entraide supplémentaire s'adresse à tous les élèves de la 4^{ème} à la terminale.

UN LIEU DE VIE ET D'ÉPANOUISSEMENT

Les internes passent toute la semaine dans l'établissement. Il est donc très important de leur proposer des moments de détente et des activités tant sportives que culturelles :

Des foyers accueillants, équipés de baby-foot, de billards, de fléchettes, de tables de ping-pong, de jeux de société,...

Une salle de télévision permet aux élèves de suivre les informations ou leurs émissions favorites.

Différentes éditions de journaux, en fonction de la provenance des élèves, sont à leur disposition tous les soirs à partir de 16h30.

Le soir, se déroulent des matchs interclasses de sports collectifs en salle (hand, basket, volley, futsal) ou à l'extérieur, à la belle saison. Différents clubs sont mis en place (théâtre, musique, ciné-club à l'amphi sur écran géant).

Des sorties : cinéma, space-laser, paint-ball, patinoire, bowling, karting, piscine, football au Stade Rennais, à Lorient...

Le mercredi après-midi, les internes n'ayant pas cours, se voient proposer de multiples activités : football, hand, volley, mais aussi musculation, badminton, équitation, initiation golf et pétanque.

HÉBERGEMENT

Au cœur de la Bretagne, le Lycée La Touche vous accompagne dans un cadre exceptionnel avec un internat de 300 chambres individuelles.

À l'internat, les conditions d'hébergement sont en constante amélioration et à ce jour, seuls les plus jeunes sont hébergés en chambre collective (deux à trois lits).

90 % de nos jeunes sont hébergés en chambre individuelle !

Le dimanche soir, l'accueil à l'internat est possible à partir de 20 heures (pas de restauration).

Les BTS disposent d'un pôle étudiant avec chambre individuelle tout confort, cuisine et buanderie.

JOURNÉE D'UN INTERNE

Semaine continue du lundi au vendredi

Horaire journalier :

- 7h : Lever
- 7h15 : Petit-déjeuner
- 8h20 : Début des cours
- 16h25 : Fin des cours
- 16h30 : Goûter - Récréation
- 17h à 18h45 : Etude surveillée en chambre ou en salle suivant les classes
- 18h45 - 20h30 : Dîner - Récréation
- 20h : en hiver télévision ou animation
- 20h30 : Etude en chambre
- 22h30 : Extinction des feux

Internat 1^{ères} et Terminales Générales et Technologiques

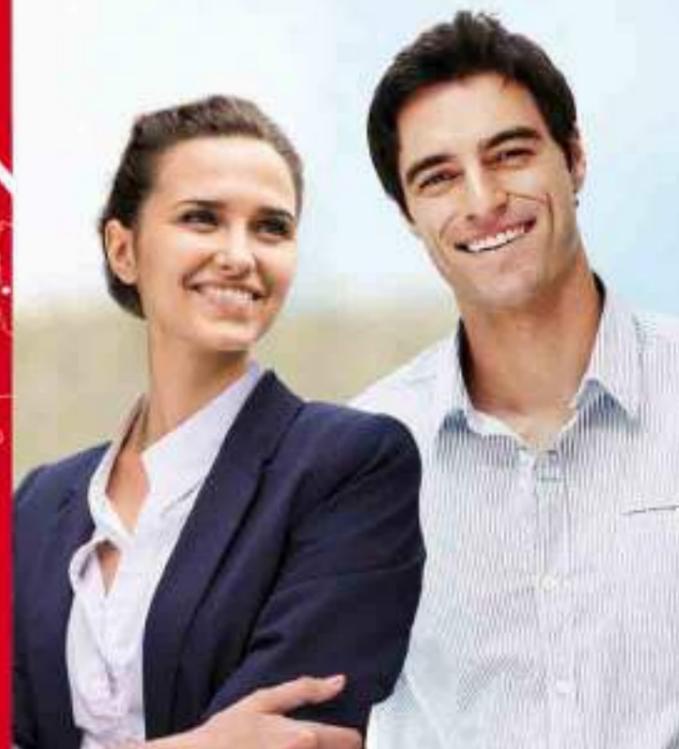
l'expert comptable
créateur de réussite

Retrouvez-nous dans l'une
des agences près de chez vous.

8 agences
dans le Morbihan

09 70 81 38 69 www.cogedis.com

COGEDIS
L'expertise comptable



SANDERS
SECURITE NOUS PROTEGE
BRETAGNE

Un stage, une alternance ou encore un emploi : des opportunités !

5 RAISONS DE NOUS REJOINDRE

1. Évoluez dans votre
carrière professionnelle

2. Travaillez dans une ambiance de
proximité et de partage

3. Développez vos
compétences

4. Bénéficiez d'une politique de
rémunération attractive et
motivante

5. Intégrez une entreprise
fortement implantée dans le
tissu économique local



Contactez-nous :

1 Le pont de St Caradec 56920 SAINT-GERAND
Tél. : 02 97 28 39 39

• drh.bretagne@sanders.fr •

Retrouvez-nous sur : • www.sanders.fr • facebook.com/sanders.fr •

L'ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES

Connecté à l'extérieur

49

PARENTS DÉLÉGUÉS



La mission des parents délégués se trouve essentiellement dans la participation aux trois conseils de classe de l'année scolaire.

Le parent délégué reçoit l'ensemble des questionnaires auxquelles ont répondu les parents d'élèves et crée une synthèse en vue du conseil de classe dont il est investi.

Le but est donc de relayer les questionnements et doléances des familles, de porter leur parole au sein du conseil. Et de ce fait, permettre d'améliorer le quotidien des élèves au sein de l'établissement en communication avec l'équipe enseignante et la Direction.



L'Association des Parents d'Elèves du Lycée La Touche est composée de parents délégués.

Les objectifs sont :

- Représenter les parents d'élèves au sein du Lycée
- Générer l'échange entre les familles et les instances de l'établissement dans la cohésion et la convivialité
- Préparer et assurer une présence, agrémentée de témoignages concrets aux portes ouvertes

ASSOCIATION DES ANCIENS DU LYCÉE : « RÉSEAU LA TOUCHE »



Vincent Guyot, Président de
l'Association des Anciens Élèves

Réseau La Touche, c'est l'Association des anciens élèves et personnels du Lycée. Créée en 1925, sa vocation est de perpétuer « l'esprit de La Touche ». Nos objectifs sont donc les suivants :

- Maintenir les liens d'amitié tissés lors des années passées au lycée en rassemblant le plus grand nombre
- Participer à la vie éducative et aux instances du lycée. Nous sommes présents à tous les événements de la vie du lycée mais également sur les forums, foires ou salons qui jalonnent l'année.
- Faciliter les contacts et les mises en relation, notamment s'agissant des recherches d'emplois, de stages, de contrats d'alternance ou d'apprentissage...

Aujourd'hui, faire fonctionner le Réseau La Touche passe nécessairement par notre présence sur les réseaux sociaux. Ce virage du numérique, nous l'avons pris. Vous pouvez dès à présent suivre notre page Facebook « Réseau La Touche », ainsi que notre profil LinkedIn, le plus important réseau professionnel en ligne. Sur ces deux supports, nous publions régulièrement des offres d'emplois et de stages, et relayons l'actualité du lycée.

Enfin, devenir membre du Réseau La Touche, c'est aussi avoir accès à notre magazine semestriel « La Voix des Sillons ». Vous y retrouverez toutes les actualités du lycée et de l'Association, des parcours et des témoignages exclusifs grâce au superbe travail de notre équipe de rédaction.

Pour nous contacter, passer une offre/demande d'emploi ou stage, devenir membre de l'association, une seule adresse e-mail : reseau@lycee-latouche.fr





OBJECTIFS

Associer la pratique à la théorie, c'est le précepte appliqué dans notre Lycée, qui développe une fonction active en s'appuyant sur l'exploitation agricole. Au-delà de sa fonction pédagogique, la ferme est largement ouverte sur l'extérieur et participe au

développement du territoire. Pour mener de front une triple activité de formation, de production et de développement, l'exploitation propose une diversité de productions végétales et animales.

MISSIONS DE L'EXPLOITATION

FORMATION

Par la pratique, l'observation, l'analyse technique et économique, les démarches de diagnostics et de projets.



Groupe d'étudiants dans une parcelle de maïs

DÉVELOPPEMENT

Par leur contribution au développement agricole et plus largement d'animation du territoire.



Découverte de la ferme par des enfants de maternelle

DES UNITÉS
À TAILLE ÉCONOMIQUE

Pôle laitier

UNE RÉALITÉ
+ 30 000
HEURES-ÉLÈVES/AN

LA FERME DE LA TOUCHE :
UN MOTEUR DE LA TRANSITION VERS L'AGRO-ÉCOLOGIE

Amélioration des pratiques culturales

- Utilisation de solutions alternatives (binage, bio-contrôle, itinéraire technique ...)

Production d'énergies renouvelables

Contribution au maintien de la biodiversité

- Ruches, haies, allongement des rotations

Autonomie alimentaire sur l'exploitation

- Réduction des achats de concentrés protéiques pour l'élevage laitier
- Développement de l'autonomie alimentaire sur l'atelier porc

DES MOYENS
DE PRODUCTION

- SAU (Surface Agricole Utile) = 250 ha (prairies, maïs, blé, orge, légumes de plein champ, semences fourragères)
- 35 ha de landes (Forêt de Brocéliande)
- 150 vaches laitières Prim'Holstein
- 20 vaches allaitantes (Aubrac et Armoricaine)
- 170 truies (naiseur-engraisseur)
- 2 500 m² de bâtiment de volaille de chair (dindes et volailles fermières)
- Une unité de production d'énergie renouvelable : la méthanisation

DES MOYENS
HUMAINS

- Un responsable d'exploitation : Daniel LE RUYET
- 4 techniciens d'exploitation et 2 ouvriers d'exploitation: Eric CHAPEL (Atelier Porc), Anthony DINEL (Atelier Bovin), Benoît LE GALLIC (Atelier Culture - Méthanisation), Philippe MAILLARD (Atelier Volaille), Aurélien CARON, Simon LE LUHERNE.
- Une assistante administrative : Stéphanie LE TARNEC-BOURGEON



Simatel
Technologie

Matériel d'élevage
Parc d'activité de Keranna
56 500 LOCMINÉ

Tél : 02 97 44 28 70
Fax : 02 97 46 76 98

1989 - 2019
SUPER U Ploërmel
Fiers d'être  
Commerçants autrement

TOUT LE MATERIEL
POUR VOS FÊTES
À PRIS BAS

Matériel de Musique
Pack Sono
Machine à Boissons
Baby Foot
Château Gonflable
Tennis à Bille
Remorque Réfrigérée
Nouveau
Location de Véhicules

Du Lundi au Vendredi
08H30 - 20H00
Samedi
08H30-19H30

LE CENTRE ÉQUESTRE

53

CENTRE EQUESTRE ET PONEY CLUB : TOUT SUR UN MÊME SITE !



Laura LARUE Stéphane GICQUEAU Déborah GAGLIO



Encadrement

- 1 Responsable, titulaire BEES 2^{ème} degré
- 1 Monitrice, titulaire BPJEPS
- 1 palefrenière-soigneuse
- Des enseignants spécialisés



La cavalerie

- 22 chevaux d'instruction
- 16 Poneys (A-B-C)



Les installations

- Accès aux structures pour les personnes à mobilité réduite
- 1 écurie intérieure de 30 boxes et 8 stabulations
- 1 manège de 40*20 m
- 2 carrières 32*60 et 50*80 m
- 3 selleries dont une réservée aux propriétaires
- 12 paddocks
- 2 vestiaires équipés de douches et sanitaires
- 1 douche pour chevaux
- 30 km de sentiers de randonnée avec accès au « Lac au Duc »
- 2 parcours de cross (club et Amateur)



Les activités

- Equitation de loisir et sportive, à partir de 3 ans
- Balades en forêt et à la mer
- Sorties en compétitions dans les 3 disciplines olympiques.
- Pension pour poneys et chevaux
- Déburrage
- Organisation de compétitions FFE (CSO/CCE/Hunter/ Dressage)
- Support de formations (Travaux pratiques et options)
- Equitation scolaire et accueil de groupes associatifs
- Stages et passages des examens fédéraux hors période scolaire
- Accueil de stagiaires
- Agréé BPJEPS
- Partenaire UFR Rennes 1 – science du comportement – Diplôme Universitaire d'Ethologie Cheval



MORBIHAN
Toute une banque
pour vous

**Crédit Agricole
du Morbihan**

22, Place de la Mairie

56 800 PLOERMEL
Tél : 02 97 72 36 82

www.ca-morbihan.fr

ARCANNE
CONSTRUCTIONS

Construction de bâtiments
porcheries – stabulations - hangars

PA de la Tourelle – 22400 LAMBALLE

Tél. : 02.96.30.23.30. Fax : 02.96.31.26.16.
Mail : contact@arcanne-constructions.com
www.arcanne-constructions.com

LE CONSEIL, SOURCE DE PERFORMANCE

97,5 % de satisfaction client

Praxis
EXPERTISE CONFORTABILITÉ

QUALITÉ DES CONSEILS
EXPLICATION DES COMPTES
PROFESSIONNALISME, COMPÉTENCE
REACTIVITÉ, DISPONIBILITÉ, ACCUEIL

PLOËRMEL - GUER - MALESTROIT T : 02 97 74 06 98
Magali TAMCRAY - Thomas BOUDALIEZ



Effibox 2.0

Vos vaches ont leur mot à dire

Avec **Effibox 2.0**, un outil digital et interactif, obtenez une vision globale de votre troupeau. Accompagné par votre technicien, progressez et gagnez en efficacité et en rentabilité.



www.nutrea.fr



- Santé
- Qualité du lait
- Économie
- Production
- Reproduction
- Optimisation alimentaire



Breton et engagés
Pour un lait de qualité!

EN BRETAGNE,
25 000 PROFESSIONNELS PASSIONNÉS,
CHACUN EXPERT DANS SON MÉTIER.



www.interbev-bretagne.fr

#bretonsetengagés



L'ORIGINE DES ÉLÈVES

Connectée à ma Ville

MORBIHAN	599	LOCQUETAS	4	ILLE ET VILAINE	141	PLOUDALMEZEAU	1
ALLAIRE	4	LORIENT	1	AMANLIS	1	PLOUVIN	1
AMBON	3	LOYAT	13	ANDOUILLE NEUVILLE	1	PONT AVEN	1
ARZON	1	MALANSAC	1	BAGUER MORVAN	1	PORSPODER	1
AUGAN	12	MALESTROIT	7	BAIN DE BRETAGNE	3	TREMAOUEZAN	1
AURAY	1	MARZAN	2	BAULON	1	COTES D'ARMOR	61
BADEN	2	MAURON	13	BOISGERVILLY	1	BEGARD	1
BAUD	2	MENEAC	7	BOVEL	1	BOBITAL	1
BEIGNON	10	MERLEVENEZ	3	BREAL SOUS MONTFORT	3	BOURSEUL	1
BERNE	2	MISSIRIAC	7	BRIE	2	BRINGOLO	1
BERRIC	4	MOHON	9	BRUZ	1	BRONS	3
BIGNAN	5	MOLAC	3	CHARTRES DE BRET.	1	COETLOGON	2
BILLIERS	1	MONTENEUF	6	CHATEAUBOURG	1	EREC	3
BILLIO	3	MONTERBLANC	2	COESMES	1	GOMENE	1
BOHAL	4	MONTERTELOT	5	COMBLESSAC	4	GUITTE	1
BRANDERION	1	MOREAC	2	CREVIN	1	HEMONSTOIR	1
BRECH	2	NEANT-S/YVEL	6	DOMALAIN	1	ILLIFAUT	1
BREHAN	4	NIVILLAC	4	GÆL	14	LA CHEZE	1
BRIGNAC	1	NOSTANG	1	GUIGNEN	1	LA PRENESSAYE	2
BUBRY	1	NOYAL MUZILLAC	1	GUIPRY MESSAC	1	LANRELAS	2
BULEON	6	NOYAL PONTIVY	2	IFENDIC	7	LE CAMBOUT	4
CADEN	3	PEAULE	1	JANZE	2	LOSCOUET SUR MEU	2
CAMOEL	1	PEILLAC	2	LA CHAP. BOUEXIC1	1	LOUDEAC	1
CAMPENEAC	12	PERSQUEN	1	LA CHAP. DE BRAIN	1	MERDRIGNAC	3
CARENTOIR	5	PLEUCADEUC	13	LA CHAP. DU LOU DU LAC	1	PLEDELIAC	1
CARNAC	2	PLEUGRIFFET	1	LA CHAP. THOUARAUULT	1	PLEMET	5
CARO	5	PLOEMEL	3	LAILLE	1	PLESTAN	1
COLPO	2	PLOEMEUR	2	LANDUJAN	1	PLOUBEZRE	1
CONCORET	6	PLOEREN	1	LE RHEU	4	PLOUGONVER	1
CREDIN	1	PLOERMEL	57	LE SEL DE BRETAGNE	1	PLOUGUENAST LANGAST	1
CRUGUEL	6	PLUHERLIN	2	LE THEIL DE BRETAGNE	1	PLUMIEUX	9
DAMGAN	2	PLUMELEC	9	LES BRULAIS	1	ST BARNABE	2
ELVEN	11	PLUMELIAU BIEUZY	1	LIFFRE	1	ST CARREUC	1
ERDEVEN	1	PLUMELIN	1	MAXENT	2	ST JUVAT	1
EVELLYS	1	PLUMERGAT	7	MERNEL	1	ST LORMEL	1
EVRIQUET	1	PLUVIGNER	1	MONTAUBAN DE BRET	3	ST VRAN	2
FORGES DE LANOUEE	11	PONTIVY	2	MONTFORT SUR MEU	1	TREMORL	3
GOURHEL	1	PORCARO	4	MORDELLES	1	YVIGNAC LA TOUR	1
GOURIN	1	PRIZIAC	1	MUEL	4	LOIRE-ATLANTIQUE	20
GRAND-CHAMP	4	QUESTEMBERT	6	NOUVOITOU	1	ABBARETZ	1
GROIX	2	RADENAC	1	PAIMPONT	5	BESNE	1
GUEGON	11	REGUINY	1	PANCE	1	BOUEE	1
GUEHENNO	6	REMINIAC	1	PIRIAC	1	BOUVRON	2
GUER	18	RIEUX	1	PIRE SUR SEICHE	1	DONGES	3
GUERN	1	RUFFIAC	10	PLECHATEL	4	GUERANDE	1
GUILLAC	4	SARZEAU	2	PLELAN LE GRAND	17	HERBIGNAC	1
GUILLIERS	1	SEGLIEN	1	PLEUMELEUC	4	LA LIMOUZINIÈRE	1
HELLEAN	1	SERENT	15	POLIGNE	1	LA PLAINE SUR MER	1
HENNEBONT	1	ST-ABRAHAM	4	QUEDILLAC	4	MAUMUSSON	1
INGUINIEL	1	ST-ARMEL	1	ST JEAN SUR VILAINE	1	PLESSE	1
INZINZAC LOCHRIST	1	ST-CONGARD	6	ST MALO DE PHILY 2	1	PONT'CHATEAU	1
JOSSELIN	7	ST-DOLAY	2	ST MALON SUR MEL	1	PORNIC	1
KERGRIST	1	ST-GONNERY	1	ST MAUGAN	1	PRINQUILAU	1
KERVIGNAC	4	ST-GRAVE	2	ST MEEN LE GRAND	3	ST GILDAS DES BOIS	1
LA CHAPELLE NEUVE	1	ST-GUYOMARD	6	ST ONEN LA CHAP. 6	1	ST MOLF	2
LA CROIX-HELLEAN	6	ST-JACUT LES PINS 5	1	ST-PERAN	1	DIVERS	8
LA GACILLY	5	ST-JEAN BREVELAY4	1	ST-SEGLIN	2	GIRONDE (33)	1
LA GREE ST LAURENT	1	ST-LAURENT S/OUST	3	ST-SERIN	2	LOIR ET CHER (41)	1
LA TRINITE-PORHOET	4	ST-LERY	2	ST SENOUX	1	MAINE ET LOIRE (49)	1
LA VRAIE CROIX	3	ST-MALO-DE-BEIGNON	3	STE ANNE S/VILAINE	1	ORNE (61)	1
LANDEVANT	1	ST-MALO DES 3 FONT.	1	STE MARIE	1	HAUTE-SAVOIE (74)	1
LANESTER	3	ST-MARCEL	10	TALENSAC	1	SEINE MARITIME (76)	1
LANGUIDIC	1	ST-MARTIN S/OUST	2	THORIGNE FOUILLARD	1	SEINE ET MARNE (77)	1
LANTILLAC	1	ST-NICOLAS DU TERTRE	3	TREFFENDEL	1	ESSONNE (91)	1
LANVAUDAN	1	ST-NOLFF	3	VAL D'ANAST	3		
LARMOR BADEN	1	ST-SERVANT S/OUST	2	VAL D'IZE	1		
LARRE	3	SURZUR	2	FINISTÈRE	11		
LAUZACH	1	TAUPONT	17	CARHAIX PLOUGUER	1		
LE COURS	1	THEIX NOYALO	4	ELLIANT	1		
LE PALAIS	1	TREAL	2	ERGUE GABERIC	1		
LIMERZEL	2	TREDION	1	LANDUDEC	1		
LIZIO	2	TREFFLEAN	2	MESPAUL	1		
LOCMARIA	2	VAL D'OUST	12	PLOUNEVEZ DU FAOU	1		
LOCMARIA GRANDCHAMP	1	VANNES	7				
LOCOAL MENDON	1						

Lely Astronaut A5

Une nouvelle étape dans la traite robotisée

Confort des vaches
Facilité d'utilisation
Tranquillité d'esprit
Retour sur investissement

Plus d'informations : Lely Center de Pontivy au 02.97.25.10.81
info@pon.lelycenter.com



www.lely.com

8 LIGNES DE CARS

Connectées au Lycée

57

TRANSPORTS DES INTERNES

VANNES - PLOËRMEL

Renseignements et inscriptions : C.T.M. Tél. 02.97.01.22.01

VANNES	LUNDI	VENDREDI
Vannes, Gare SNCF	7 h 45	17 h 20
Elven, Médiathèque	8 h 05	17 h 00
Ploërmel, Place Jean-Paul II	8 h 45	16 h 25
Ploërmel - Lycée La Touche	8 h 48	16 h 20

LA ROCHE BERNARD QUESTEMBERT PLOËRMEL

Rens. et Inscr. : Transports Maury - St Roch
56220 Rochefort en Terre Tél. 02.97.43.32.70

QUESTEMBERT	LUNDI	VENDREDI
La Roche Bernard, Bd de Bretagne	7 h 30	17 h 50
Muzillac, Arrêt TIM Rue du G ^e de Gaulle	7 h 48	17 h 35
Questembert, Lycée Marcelin Berthelot	8 h 13	17 h 15
Ploërmel - La Touche	9 h 00	16 h 25

LORIENT HENNEBONT BAUD LOCMINÉ PLOËRMEL

Rens. et Inscr. à BSA - Z.I. de Kerpont - 56850 CAUDAN
Tél. 02.97.76.88.80

LORIENT	LUNDI	VENDREDI
Lorient, Gare d'échanges	7 h 20	18 h 10
Lanester A.Croizat (Arrêt CTRL)	7 h 30	17 h 55
Hennebont Gare Routière	7 h 40	18 h 00
Hennebont, Kerpotence	7 h 45	17 h 55
Languidic, Place Guillaume	7 h 50	17 h 45
Baud, Place du Champ de Foire	8 h 00	17 h 40
Locminé Lycée A. Bretagne *	8 h 25	17 h 20
Ploërmel, Lycée La Touche	9 h 05	16 h 30

PONTIVY - PLOËRMEL (VIA LOCMINÉ)

Rens. et Inscr. à C.T.M. Tel 02.97.01.22.01 et BSA Tel: 02.97.76.88.80

PONTIVY	LUNDI	VENDREDI
Pontivy Gare SNCF L3-CTM	7 h 40	17 h 50
Locminé - Lycée A. de Bretagne	8 h 10	17 h 25
Locminé Lycée A. de Bretagne correspondance L17B-BSA	8 h 25	17 h 20
Ploërmel, Place Jean-Paul II	7 h 03	18 h 54

PONTIVY - PLOËRMEL (VIA JOSSELIN)

Rens. et Inscr. à KEOLIS Armor - Tél. 02.99.26.16.00
E.mail : contact@keolis-armor.fr - www.keolis-armor.fr

PONTIVY	LUNDI	VENDREDI
Pontivy - Pont Hamon	6 h 36	19 h 21
Pleugriffet, La Fourchette	6 h 41	19 h 16
Josselin, Place du 18 Juin 1940	6 h 50	19 h 07
Ploërmel, Place Jean-Paul II	7 h 03	18 h 54

AURAY-PLOËRMEL VIA BAUD (REGROUPEMENT À LOCMINÉ)

Rens. et Inscr. à BSA - Z.I. de Kerpont 56850 CAUDAN
Tél. 02.97.76.88.80

AURAY-PLOËRMEL	LUNDI	VENDREDI
Auray - Gare SNCF	7 h 30	18 h 10
Brech - Kerguengoh	7 h 32	18 h 05
Brech - Corn er Houet	7 h 35	18 h 00
Brech - Les quatre chemins	7 h 36	17 h 58
Pluvigner (gare routière)	7 h 45	17 h 50
Camors - Gare Routière	7 h 50	17 h 45
Baud - Champ de foire *	8 h 00	17 h 40
Locminé - Lycée A. de Bretagne	8 h 25	17 h 20
Lycée La Touche - Ploërmel	9 h 05	16 h 30

RENNES - GUER - PLOËRMEL

Rens. et Inscr. : à KEOLIS ARMOR
26 rue du Bignon - ZI Chantepie CS 2740 35574 Chantepie

RENNES	LUNDI	VENDREDI
Rennes, Gare SNCF	8 h 00	17 h 15 / 18 h 15 19 h 12 / 19 h 40
Ploërmel - Place Jean-Paul II	9 h 09	16 h 03 / 17 h 03 17 h 58 / 18 h 26

REDON - LA GACILLY - SIX S/AFF - PIPRIAC PLOËRMEL LIGNE PRIVÉE GÉRÉE PAR LE LYCÉE LA TOUCHE

Rens. et Inscr. auprès du Lycée La Touche Mme Josse
02.97.73.32.93 avant le 19 Juillet 2019 / contact@lycee-latouche.fr

LA GACILLY	LUNDI	VENDREDI
Redon, Cours Bertrand (devant l'accueil du lycée Marcel Callo)	7 h 55	18 h 15
La Gacilly, Parking du Végétarium	8 h 10	17 h 55
Six S/Aff, Place de l'Eglise	8 h 15	17 h 45
Pipriac, Crédit Agricole	8 h 25	17 h 35
Mauve de Bretagne, Eglise	8 h 35	17 h 20
Ploërmel, CFA	9 h 10	16 h 35
Lycée La Touche	9 h 15	16 h 25

TRANSPORTS DES DEMI-PENSIONNAIRES

Des circuits de transports scolaires existent dans les secteurs de Ploërmel, Mauron (Pont Ruelland), Merdrignac, Josselin, St-Jean-Brévelay, Plumelec, Sérent, Malestroit, Pleucadeuc, St-Martin S/Oust, Carentoir, Guer, St-Méen (35), Plélan (35). Renseignements et inscriptions dans les mairies et les syndicats de transports de ces secteurs.

NB : Des cars « navettes » gratuits assurent la liaison entre le centre-ville de Ploërmel, et le lycée La Touche, matin et soir. Les jeunes de Ploërmel, qui n'ont pas de titre de transport, peuvent utiliser le car navette du lycée La Touche pour se rendre de la Place Clémenceau au Lycée.

TRAVAUX PUBLICS

SARL BRULÉ

Pose de fosse, de microstation
Vidange de fosse.

ZA Le Temple - 56120 SAINT SERVANT / OUST
T : 02 97 73 90 11 - Mail : brule56@orange.fr

ENTREPRISE D'ÉVAL
Boëffard

- Plafond tendu
- Ravalement
- Décoration d'intérieur
- Revêtement sol et mur
- Staff

ZI de Bois Vert
Rue des Frères Mongeotier
56800 PLOËRMEL
02 97 74 33 85
jean-luc.derval@wsadoc.fr

ON EMBAUCHE



SEREMOR - SOLUTIS EMPLOI
RECRUTE, FORME ET ACCOMPAGNE !

« DES MISSIONS ADAPTÉES À VOS
DISPONIBILITÉS, COMPÉTENCES
ET EXPÉRIENCES »

Tel: 02 97 40 38 10
www.seremor.com / www.solutis-emploi.fr

Rejoignez-nous sur facebook!

FACILITER L'INSTALLATION DES JEUNES ÉLEVEURS

EVEL'UP s'engage.

EVEL'UP accompagne les jeunes éleveurs dans leur volonté d'entreprendre pour atteindre leurs objectifs et développer des projets solides et durables.

Evel'UP
Éleveurs de Porcs en France

Pour en savoir plus et rencontrer votre conseiller EVEL'UP, contactez-nous au **02 98 68 37 37**.

Intermarché SUPER

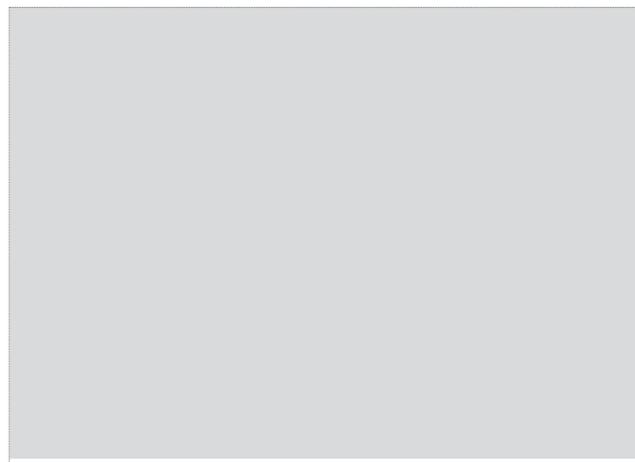
leDRIVE Intermarché

BOUTIQUE ESPACE CULTURE ET LOISIRS

- Presse
- Livres
- Musiques
- Jeux, Française des Jeux
- Billetterie

OUVERT LE DIMANCHE MATIN

ROUTE DE VANNES
PLOËRMEL - 02 97 74 00 91



VOTRE COMMUNICATION NOUS CONCERNE

Impression offset & numérique Finition & Façonnage

Création graphique Mise en page & P.A.O.

imprimerie-poisneuf.com

17 parc d'activités de la Belle Alouette - 56120 Josselin - Tél. 02 97 22 23 40

S'INSCRIRE À LA TOUCHE

Connectés au Lycée

59

ADMISSION

L'admission dans toutes les classes se fait après examen du dossier et avis favorable du conseil de classe de l'établissement d'origine.



INSCRIPTION DE LA 4^{ÈME} À LA TERMINALE

Au Lycée La Touche

Prendre rendez-vous, pour un entretien de préinscription (le jeune doit être obligatoirement présent) avec M. Bruno Heurtebis Directeur, ou avec M. Sébastien Mary, Directeur Adjoint. De préférence le mercredi et le samedi matin (et tous les jours pendant les congés scolaires).

S'adresser au secrétariat : 02 97 73 32 89 ou 02 97 73 32 93

Dans le collège d'origine

Le dossier d'inscription est à retirer dans le collège d'origine.



Secrétariat

Accueil et renseignements, ouvert tous les jours :
de 8h à 12h15 et de 14h à 17h15
Téléphone : 02 97 73 32 89
Mail : contact@lycee-latouche.fr

Régime des élèves

De la 4^{ème} au Bachelor, garçons et filles :
Internat, Demi-Pension, Externat.

Bourses

Bourses du Ministère de l'Agriculture
Dossiers fournis par l'établissement en juillet après confirmation d'inscription, et sur demande.



Lycée La Touche
Route de Dinan
56800 Ploërmel
02 97 73 32 89



LYCÉE
LA TOUCHE

© CREATION CIBLES ET COM PLOERMEL

www.lycee-latouche.fr

