

## Compte-rendu du Conseil Pédagogique

**Date** : 05/02/2025  
**Heure** : 18 h – 20 h

**Lieu** : F019

**Présents** : Mme Garin, CPE, Mme Joachim, coordonnatrice espagnol, M. Monin, DDFP hôtellerie-restauration, M. Fortin, proviseur, Mme Mondé, proviseure-adjointe, Mme Marie, DDFP tertiaire, M. Achille, coordonnateur arts appliqués, M. Cantin, coordonnateur lettres-histoire, Mme Khellaf, coordonnatrice PSE, Mme Rolland, coordonnatrice section technologique, Mme Secco, coordonnatrice économie-droit, M. Madorre, coordonnateur hôtellerie-restauration, M. Domingues, coordonnateur EPS, Mme Labry, coordonnatrice EBEP / anglais, M. Youssef, coordonnateur maths-sciences, Mme Théron, économie-gestion, Mme Vallée, référente culture

### 1. Organisation des examens et impact sur l'emploi du temps

Le lycée est centre d'examen, et l'organisation de l'accueil des jurys et examinateurs va être compliqué à organiser. En effet, les épreuves se déroulent habituellement en juin, période durant laquelle les élèves de seconde et première sont en PFMP, ce qui permet de libérer des espaces et d'aménager l'accueil des personnels chargés de correction sans perturber les cours.

Cette année, le calendrier des examens ayant été avancé à mai, la situation devient plus complexe puisque les élèves seront encore en cours et pas en PFMP.

En fonction du calendrier des examens, certaines journées de la semaine du **12 mai** seront banalisées, l'établissement étant transformé en centre d'examens. Les corrections des épreuves de français-histoire-géo qui se déroulent les **22 et 23 mai** risquent par ailleurs d'impacter le fonctionnement de notre établissement.

Enfin, moins impactant, le lycée accueillera environ 390 candidats pour les oraux de français du baccalauréat technologique à partir du 23 juin 2025.

### 2. Commission régionale académique sur la carte des formations et arbitrages pour la rentrée 2025

#### Propositions et retours :

- Certificat de Spécialisation (CS) Vendeur-Conseil en Alimentation : avis favorable.
- Certificat de Spécialisation (CS) Organisateur de Réceptions : avis favorable.
- BTS MHR (en collaboration avec le CFA EVE) : avis favorable.
- CAP Production et Service en Restaurations : avis opportun.

Un « avis opportun » est donné quand le Rectorat est favorable, mais que la Région ne l'est pas (formation nécessitant un atelier-cuisine collective, formation existant déjà à Vaulx-le-Pénil).

Le lycée a reçu une dotation initiale le **10/01/2025**, puis une nouvelle dotation le **22/01/2025**, officialisant 45 heures supplémentaires pour les Certificats de Spécialisation :

- **28h** pour le CS Organisateur de Réceptions
- **17h** pour le CS Vendeur-Conseil en Alimentation

Ces CS suivent un **rythme de quasi-alternance** :

- **CS VCA** → 18 semaines de PFMP (gratification de 75 €/semaine, comme en première).

- **CS OR** → 16 semaines de PFMP (gratification de 100 €/semaine, comme en terminale).

**Problème des locaux** : des difficultés sont relevées concernant les **salles disponibles**, notamment la D118 qui nécessite des travaux.

Cependant, les besoins en cuisine sont **limités à 3h/semaine**, les autres cours pouvant être dispensés dans n'importe quelle salle.

**Réponse** : la gestion des salles est complexe en raison d'une forte occupation les mardis, mercredis et jeudis.

Toutefois, la taille réduite des groupes de CS OR facilite leur positionnement dans l'emploi du temps.

### 3. PFMP et mobilités internationales 2025/2026

#### Organisation des PFMP

Les périodes de PFMP, auparavant réparties sur les **sept premières semaines de la rentrée**, ont été déplacées pour être regroupées plus tard dans l'année, permettant de regrouper les TAGORA et les TMA en mobilité.

**Remarque de l'équipe Bac Pro hôtellerie-restauration** : certains élèves sont restés plus de **10 jours sans suivi** lors la PFMP des 2MHR (en cours), seuls **4 enseignants** ayant assuré ce suivi.

**Réponse** : une remise à plat de l'organisation est nécessaire. Le **BDE**, qui vient en appui pour la recherche d'entreprises, ne remplace pas les missions pédagogiques définies par les circulaires concernant :

- Les DDFP
- Le BDE
- Les gratifications des PFMP (Le préfet de région)
- Le professeur référent.

Il est prévu une relecture de ces circulaires pour clarifier le rôle de chacun.

#### Mobilités Erasmus+

Les objectifs définis pour l'année prochaine sont :

1. D'organiser des groupes de 12 élèves pour optimiser les mobilités.
2. D'expérimenter l'envoi d'élèves de CAP, qu'ils soient ULIS ou non, afin d'évaluer la faisabilité et les conditions nécessaires à leur inclusion.
3. De mettre en place une mobilité spécifique pour les étudiants en formation post-bac (Bac +1 Organisation de Réceptions), où l'encadrement est généralement moins contraignant, les participants étant en majorité majeurs.

Le lycée collabore avec un établissement partenaire aux Pays-Bas, dont le référent handicap était présent en visite récemment. Ce partenariat renforce la capacité à accueillir des élèves en situation de handicap dans les mobilités.

Il est rappelé que le lycée avait accueilli des élèves espagnols en situation de handicap il y a deux ans, avec l'accompagnement d'une AESH. Si un élève ULIS est sélectionné pour une mobilité, son accompagnement par une AESH ne pourra être envisagé que sous réserve de son accord.

Les TAGORA et les TMA seront regroupés, pour la mobilité prévue en novembre.

- Contraintes : clôture des comptes avant le 31/12. Il n'y aura plus de départs en mobilité avant les congés de fin d'année.
- 48 mobilités prévues, plus 7 élèves maximum de CAP (EPC, HCR, cuisine, pâtissier).  
Mobilité ULIS/EBEP : séjour de 5 jours minimum (contre 10 jours normalement) avec un partenariat scolaire.
- Mobilité CS OR : 12 élèves, durée de 10 jours. Possible avec un partenariat scolaire.

**Question** : sur la possibilité d'organiser une mobilité pour les élèves de première Bac Pro MHR sur 4 semaines.

**Réponse** : les projets de mobilités pour l'année 2025-2026 ont été soumis au comité de pilotage. De plus, les accompagnateurs manquent. Il est plus aisé d'organiser une mobilité pour les CS OR qui nécessitent peu d'accompagnement, puisque les élèves sont majeurs.

**Réserve des enseignants hôtellerie-restauration** : la faisabilité du projet de mobilité pour les élèves ULIS/EBEP est remis en question.

**Réponse** : l'inclusion en mobilité est une obligation réglementaire, soumise à des conditions d'adaptations pédagogiques et d'encadrement. L'objectif étant de donner à ces élèves qui font partie de ceux qui ont le moins d'opportunités, la possibilité de participer à des mobilités.

#### **4. Attribution des moyens pour 2025/2026 (DHG)**

##### **Structure et enseignements**

- Maintien des effectifs à 12 élèves maximum pour les CAP, avec séparation de la formation HCR et cuisine, représentant un coût de 27 heures pour l'établissement.
- La majoration d'heures pour le CAP MHR est maintenue, notamment pour la gestion appliquée.
- Maintien de 20 élèves en seconde Bac Pro, avec un dédoublement à partir de la première.
- Bac Pro MHR : enseignement obligatoire de l'espagnol dans toutes les divisions.
- DNL espagnol maintenue pour les élèves de seconde, première et terminale.
- La DNL nécessite un alignement horaire entre un enseignant de discipline professionnelle et un enseignant de langue.
- La DNL anglais est également maintenue pour le Bac Pro AGORA, sur l'ensemble des trois niveaux.
- STHR : maintien des dédoublements en enseignement technologique sur les trois niveaux et des DNL en anglais et espagnol.

**Question** : serait-il possible d'ajouter une heure de DNL anglais pour les TMA-TMCV ? Actuellement, il n'y a qu'une heure pour 23 élèves inscrits et assidus. Dans ce contexte, la création d'un second

**Réponse** : à étudier, mais cela reste peu probable, car un second groupe ne peut être ouvert qu'à partir de 30 élèves.

##### **Organisation du chef-d'œuvre et des heures de co-intervention**

- Chef-d'œuvre : maintien de la structure proposée l'an dernier. La répartition des heures de chef-d'œuvre et de soutien au parcours apparaît en rouge dans le tableau de la DHG, car elle pourra être ajustée en fonction de la discipline du professeur principal en charge.
- Co-intervention et projets : le volume d'heures est attribué en fonction de la discipline du professeur principal.

**Question** de l'équipe Bac Pro hôtellerie-restauration : en CS CDR, nous avons le même volume horaire, alors que de nouvelles disciplines ont été ajoutées. Une autre répartition des heures ou des moyens supplémentaires sont-ils prévus ?

**Réponse** : compte tenu du référentiel, on passe de deux examens pratiques à un seul. Les 11 heures de pratique incluent :

- Le temps de pratique
- L'heure de préparation du portfolio
- L'évaluation des élèves

Ce qui permet de couvrir les besoins sans nécessiter d'heures supplémentaires.

##### **Postes et besoins en personnel**

- Français (STHR) : pas de besoin de création d'un BMP, le lycée a l'autorisation de mobiliser un enseignant de lettres-histoire.
- Philosophie : maintien des deux heures, assurées par Mme Bianchi.

- Sciences et Technologies des Services en Hôtellerie-Restauration : demande poste titulaire ou stagiaire.
- Lettres-histoire : BMP est maintenu.
- Anglais : poste de Mme Labry est verrouillé.
- Création d'un BMP de 9h en espagnol et 10h en anglais, avec une fiche de mission alignée sur les axes du projet d'établissement.
- PSE : BMP de 27h requis (un poste de 18h et un poste de 9h).
- Economie-gestion : un BMP de 18H en plus est demandé.
- Cuisine : un BMP de 18H en plus est demandé.
- Services : un BMP de 18H en plus est demandé.
- Avec les 45 heures supplémentaires allouées, cela permet la création de quatre postes cette année et cinq postes sur deux ans.

## **5. Projet ULIS**

### **Remarque :**

L'équipe hôtellerie-restauration considère le projet ULIS ambitieux et s'interroge sur la charge de travail qu'il implique.

### **Réponse :**

- La coordonnatrice ULIS intervient en appui, sans se substituer aux enseignants.
- L'inclusion des élèves en situation de handicap est une obligation légale, tous les jeunes ont droit à l'éducation.
- Le travail en lien avec les coordonnateurs ULIS des collèges permet d'optimiser les choix d'orientation des élèves.
- Un effort particulier est mené pour sensibiliser les enseignants et les familles sur les exigences, les spécificités et les conditions de travail des CAP proposés au lycée.

**Question :** que deviennent les élèves ne pouvant obtenir un diplôme ?

**Réponse :** une attestation de compétences leur sera délivrée pour repérer les acquis et faciliter leur insertion professionnelle.



**RÉGION ACADÉMIQUE  
ÎLE-DE-FRANCE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Délégation Régionale Académique  
à la formation professionnelle initiale et continue**

Région académique Île-De-France

Paris, le 16 octobre 2024

Affaire suivie par :  
Service DRAFPIC  
Pascal FOURESTIER, DRAAFPIC site Créteil  
Tél : 01 57 02 67 00  
Mét : [ce.drafpic@region-academie-idf.fr](mailto:ce.drafpic@region-academie-idf.fr)  
[dafpic@ac-creteil.fr](mailto:dafpic@ac-creteil.fr)

47 Rue des Écoles  
75005 Paris

Réf. : 2024-087

Le Délégué régional académique adjoint à la formation professionnelle initiale et continue en charge du pôle formation professionnelle initiale et apprentissage  
Conseiller de la rectrice de l'académie de Créteil  
Chef du service DRAFPIC site Créteil

à

Monsieur le chef d'établissement  
du Lycée Antonin Carême à Savigny-le-Temple

**Objet** : Suites de la Commission régionale académique sur la Carte des formations du 30/08/2024

Cher Monsieur,

La commission d'avis d'opportunité de la région académique Île-de-France qui s'est réunie le vendredi 30 août dernier, a émis un avis sur l'ensemble des projets déposés sur l'évolution de la carte des formations des lycées et EREA pour les rentrées de 2025 à 2027.

Nous vous informons que la formation du CERTIFICAT DE SPECIALISATIONS ORGANISATEUR DE RECEPTION a reçu un **AVIS FAVORABLE** de la commission.

Il est à noter que cette première étape dans le circuit de validation ne vaut pas pour validation systématique de sa réalisation, car outre le fait qu'il reste sous réserve d'attribution de moyens RH, il nécessite une instruction plus approfondie État/Région sur sa faisabilité en termes d'éventuels travaux et d'équipements.

  
Pascal FOURESTIER



**RÉGION ACADÉMIQUE  
ÎLE-DE-FRANCE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Délégation Régionale Académique  
à la formation professionnelle initiale et continue**

Région académique Île-De-France

Paris, le 16 octobre 2024

Affaire suivie par :  
Service DRAFPIC  
Pascal FOURESTIER, DRAFPIC site Créteil  
Tél : 01 57 02 67 00  
Mél : [ce.drapic@region-academie-idf.fr](mailto:ce.drapic@region-academie-idf.fr)  
[dafpic@ac-creteil.fr](mailto:dafpic@ac-creteil.fr)

47 Rue des Écoles  
75005 Paris

Réf. : 2024-086

Le Délégué régional académique adjoint à la formation  
professionnelle initiale et continue en charge du pôle  
formation professionnelle initiale et apprentissage  
Conseiller de la rectrice de l'académie de Créteil  
Chef du service DRAFPIC site Créteil

à

Monsieur le chef d'établissement  
du Lycée Antonin Carême à Savigny-le-Temple

**Objet** : Suites de la Commission régionale académique sur la Carte des formations du 30/08/2024

Cher Monsieur,

La commission d'avis d'opportunité de la région académique Île-de-France qui s'est réunie le vendredi 30 août dernier, a émis un avis sur l'ensemble des projets déposés sur l'évolution de la carte des formations des lycées et EREA pour les rentrées de 2025 à 2027.

Nous vous informons que la formation du CERTIFICAT DE SPECIALISATIONS VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION a reçu un **AVIS FAVORABLE** de la commission.

Il est à noter que cette première étape dans le circuit de validation ne vaut pas pour validation systématique de sa réalisation, car outre le fait qu'il reste sous réserve d'attribution de moyens RH, il nécessite une instruction plus approfondie État/Région sur sa faisabilité en termes d'éventuels travaux et d'équipements.

  
Pascal FOURESTIER



**RÉGION ACADÉMIQUE  
ÎLE-DE-FRANCE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Délégation Régionale Académique  
à la formation professionnelle initiale et continue**

Région académique Île-De-France

Paris, le 16 octobre 2024

Affaire suivie par :  
Service DRAFPIC  
Pascal FOURESTIER, DRAFPIC site Créteil  
Tél : 01 57 02 67 00  
Mél : [ce.drapic@region-academie-idf.fr](mailto:ce.drapic@region-academie-idf.fr)  
[dafpic@ac-creteil.fr](mailto:dafpic@ac-creteil.fr)

47 Rue des Écoles  
75005 Paris

Réf. : 2024-085

Le Délégué régional académique adjoint à la formation professionnelle initiale et continue en charge du pôle formation professionnelle initiale et apprentissage  
Conseiller de la rectrice de l'académie de Créteil  
Chef du service DRAFPIC site Créteil

à

Monsieur le chef d'établissement  
du Lycée Antonin Carême à Savigny-le-Temple

**Objet** : Suites de la Commission régionale académique sur la Carte des formations du 30/08/2024

Cher Monsieur,

La commission d'avis d'opportunité de la région académique Île-de-France qui s'est réunie le vendredi 30 août dernier, a émis un avis sur l'ensemble des projets déposés sur l'évolution de la carte des formations des lycées et EREA pour les rentrées de 2025 à 2027.

Nous vous informons que la formation du BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE-RESTAURATION OPTION A MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION a reçu un **AVIS FAVORABLE** de la commission.

Il est à noter que cette première étape dans le circuit de validation ne vaut pas pour validation systématique de sa réalisation, car outre le fait qu'il reste sous réserve d'attribution de moyens RH, il nécessite une instruction plus approfondie État/Région sur sa faisabilité en termes d'éventuels travaux et d'équipements.

Pascal FOURESTIER



**RÉGION ACADÉMIQUE  
ÎLE-DE-FRANCE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Délégation Régionale Académique  
à la formation professionnelle initiale et continue**

Région académique Île-De-France

Paris, le 16 octobre 2024

Affaire suivie par :  
Service DRAFPIC  
Pascal FOURESTIER, DRAAFPIC site Créteil  
Tél : 01 57 02 67 00  
Mél : [ce.drafpic@region-academique-idf.fr](mailto:ce.drafpic@region-academique-idf.fr)  
[dafpic@ac-creteil.fr](mailto:dafpic@ac-creteil.fr)

47 Rue des Écoles  
75005 Paris

Réf. : 2024-101

Le Délégué régional académique adjoint à la formation  
professionnelle initiale et continue en charge du pôle  
formation professionnelle initiale et apprentissage  
Conseiller de la rectrice de l'académie de Créteil  
Chef du service DRAFPIC site Créteil

à

Monsieur le chef d'établissement  
du Lycée Antonin Carême à Savigny-le-Temple

**Objet** : Suites de la Commission régionale académique sur la Carte des formations du 30/08/2024

Cher Monsieur,

La commission d'avis d'opportunité de la région académique Île-de-France qui s'est réunie le vendredi 30 août dernier, a émis un avis sur l'ensemble des projets déposés sur l'évolution de la carte des formations des lycées et EREA pour les rentrées de 2025 à 2027.

Nous vous informons que la formation CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA) a reçu un **AVIS OPPORTUN** de la commission, car elle ne remplit pas en l'état les conditions pour être retenue, en raison des espaces pédagogiques non adaptés.

Le service DRAFPIC va revenir vers vous rapidement après instruction conjointe avec les services de la Région.

Pascal FOURESTIER

**Sujet** : Nouvelle DHG provisoire

**De** : ebazzi <emmanuelle.bazzi@ac-creteil.fr>

**Date** : 22/01/2025, 15:20

**Pour** : Pascal FORTIN <Pascal.Fortin@ac-creteil.fr>

Bonjour M FORTIN,

suite à l'arbitrage de la rectrice, nous vous avons intégré les certificats de spécialisation à votre DHG provisoire.

Bonne réception.

Bien cordialement

Mme BAZZI

--

**EMMANUELLE BAZZI**

Gestionnaire

Organisation des moyens scolaires

RECTORAT - ACADEMIE DE CRETEIL

4, Rue Georges Enesco, 94010 Creteil Cedex

Tél : 01 57 02 65 03

**www.ac-creteil.fr**



**ACADÉMIE  
DE CRÉTEIL**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**| Division des Etablissements**

— Pièces jointes : —

DHG SAVIGNY LE TEMPLE A CAREME RS2025 V2.pdf

1,0 Mo

**Sujet :** [l.proviseurs] information définitive sur les DHG rentrée 2025

**De :** Rectorat Creteil - DOS <ce.dos@ac-creteil.fr>

**Date :** 27/01/2025, 11:16

**Pour :** "l.proviseurs" <l.proviseurs@ac-creteil.fr>

*Madame la Proviseure, Monsieur le Proviseur,*

*Suite au CSA-A du vendredi 24 janvier, nous vous confirmons les notifications de DHG qui vous ont été adressées le mardi 21 janvier.*

*Avec toute notre considération,*

Le département de l'organisation scolaire

La division des établissements

---

Mesdames et messieurs les Proviseurs,

Nous vous prions de trouver ci-dessous le calendrier académique des opérations liées à la dotation horaire globale (DHG) et à la remontée des tableaux de répartition des moyens (TRM) pour la rentrée scolaire 2025.

\* **lundi 20 janvier 15h/16h30** : visio présidée par Charles Naim, chef de la division des établissements, à destination des proviseurs et des proviseurs adjoints (LGT, LPO et LP) : priorités académiques, présentation des principes d'allocation des moyens en lycée (détermination des structures, modalités de calcul des dotations,...).

**Lien de la réunion :**

<https://ac-creteil.webex.com/ac-creteil-fr/j.php?MTID=m0ae84e5a1d0c71535c388a237daf1284>

Numéro de la réunion :

2743 667 5977

Mot de passe :

20012025

\* **mardi 21 janvier** : envoi des notifications prévisionnelles des DHG, des notifications de l'évolution de la carte des langues vivantes et des EDS, sous réserve de validation du CSA académique, à votre seule intention.

\* **vendredi 24 janvier** : CSA académique sur les moyens

\* **lundi 27 janvier** : information définitive sur les DHG

\* **lundi 10 février** : date limite de la remontée des TRM par les établissements

\* **à partir d'avril** : implantation des supports stagiaires

Avec toute notre considération.

--

Le département de l'organisation scolaire

La division des établissements

**FORMATION CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE**

FORMATION CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE																																													
Effectifs				Dotation				LPO Antonin Carême																																					
DIVISIONS	Effectif prévu par le rectorat	Nombre de divisions prévu	Effectif réel au 25/01/2024	Seuil de dédoublement	Dotation allouée	Dotation consommée	Écart entre dotation consommée et dotation allouée	Espagnol		Éducation physique et sportive		Lettres histoire géographie				Lettres anglais		Mathématiques sciences physiques		Enseignement artistique et arts appliqués		Biotechnologie santé-environnement				Éco-gestion option commerce et vente		Éco-gestion option gestion administration				Hôtellerie option techniques culinaires		Pâtisserie		Hôtellerie option service et commercialisation									
								Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe						
Répartition des enseignements non partagés	1CAP1-EPC	12	1		16,00	21,50	21,50	0,00			2,50		1,50		0,50		1,50		1,50		1,00		1,50																						
	1CAP2-EPC	12	1		16,00	21,50	21,50	0,00			2,50		1,50		0,50		1,50		1,50		1,00		1,50																						
	2CAP2-EPC	12	1		16,00	21,50	21,50	0,00			2,50		1,50		0,50		1,50		1,50		1,00		1,00																						
Répartition de la co-intervention	1CAP1-EPC	12	1		16,00	6	6,00	0,00					1,50				1,50																												
	1CAP2-EPC	12	1		16,00	6	6,00	0,00					1,50				1,50																												
	2CAP2-EPC	12	1		16,00	6	6,00	0,00					1,50				1,50																												
Répartition du chef d'œuvre	1CAP1-EPC	12	1		16,00	6	4,00	2,00					2,00																																
	1CAP2-EPC	12	1		16,00	6	4,00	2,00						2,00																															
	2CAP2-EPC	12	1		16,00	6	4,00	2,00							2,00																														
Répartition de l'accompagnement personnalisé	1CAP1-EPC	12	1		16,00	3,5	3,00	0,50					1,00				1,00																												
	1CAP2-EPC	12	1		16,00	3,5	3,00	0,50					1,00				1,00																												
	2CAP2-EPC	12	1		16,00	3,5	3,00	0,50					1,00				1,00																												
Divers	1CAP1-EPC	Complément enseignement pro (1,5H) et magasin pédagogique (1H)																																											
<b>Total</b>	36	3	0,00		111,00		106,00	0,00		7,50		14,00		1,50		8,50		12,00		3,00		4,00		0,00		55,50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00			
<b>Suivi dotation allouée aux formations</b>				5,00																																									

## FORMATIONS CAP HÔTELLERIE - RESTAURATION

FORMATIONS CAP HÔTELLERIE - RESTAURATION																																									
Effectifs				Dotation				LPO Antonin Carême																																	
Effectif prévu par le rectorat	Nombre de divisions prévu	Effectif réel au 25/01/2024	Seuil de dédoublement	Dotation allouée	Dotation consommée	Écart entre dotation consommée et dotation allouée	Espagnol		Éducation physique et sportive		Lettres - Histoire-Géographie				Lettres anglais		Mathématiques sciences physiques		Enseignement artistique et arts appliqués		Biotechnologie santé-environnement				Éco-gestion option commerce et vente		Éco-gestion option gestion administration				Hôtellerie option techniques culinaires		Pâtisserie		Hôtellerie option service et commercialisation						
																																					Lettres - Histoire-Géographie		Éducation morale et civique		Prévention - santé - environnement
DIVISIONS				Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe								
Répartition des enseignements non partagés	1CAP2 - C	12	0,5		13,00	18,25	18,25	0,00				1,25		0,25	1,00		0,50	0,25	1,00	0,25	1,00	0,25	0,50		1,50		0,00					0,50	1,00	9,00							
	1CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	18,25	18,25	0,00				1,25		0,25	1,00		0,50	0,25	1,00	0,25	1,00	0,25	0,50		1,50		0,00				0,50					1,00	9,00				
	1CAP2 - P	12	1		13,00	21,50	21,50	0,00				2,50		0,50	1,00		0,50	0,50	1,00	0,50	1,00	0,50	0,50		1,50		1,00				0,50			1,00	9,00						
	2CAP2 - C	12	0,5		13,00	18,25	18,25	0,00				1,25		0,25	1,00		0,50	0,25	1,00	0,25	1,00	0,25	0,50		1,00		0,00				0,50	1,00	9,50								
	2CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	18,25	18,25	0,00				1,25		0,25	1,00		0,50	0,25	1,00	0,25	1,00	0,25	0,50		1,00		0,00				0,50					1,00	9,50				
	2CAP2 - P	12	1		13,00	21,50	21,50	0,00				2,50		0,50	1,00		0,50	0,50	1,00	0,50	1,00	0,50	0,50		1,00		1,00				0,50			1,00	9,50						
Répartition de la co-intervention	1CAP2 - C	12	0,5		13,00	3	3,00	0,00																													1,50				
	1CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	3	3,00	0,00																															1,50		
	1CAP2 - P	12	1		13,00	6	6,00	0,00																															3,00		
	2CAP2 - C	12	0,5		13,00	3	3,00	0,00																																1,50	
	2CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	3	3,00	0,00																																1,50	
	2CAP2 - P	12	1		13,00	6	6,00	0,00																																3,00	
Répartition du chef d'œuvre	1CAP2 - C	12	0,5		13,00	3	2,00	1,00																																1,00	
	1CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	3	2,00	1,00																																	1,00
	1CAP2 - P	12	1		13,00	6	4,00	2,00																																	2,00
	2CAP2 - C	12	0,5		13,00	3	2,00	1,00																																	1,00
	2CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	3	2,00	1,00																																	1,00
	2CAP2 - P	12	1		13,00	6	4,00	2,00																																	2,00
Répartition de l'accompagnement personnalisé	1CAP2 - C	12	0,5		13,00	2,75	1,50	1,25																																0,50	
	1CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	2,75	1,50	1,25																																0,50	
	1CAP2 - P	12	1		13,00	3,5	3,00	0,50																																1,00	
	2CAP2 - C	12	0,5		13,00	2,75	1,50	1,25																																0,50	
	2CAP2 - SC-hcr	12	0,5		13,00	2,75	1,50	1,25																																0,50	
	2CAP2 - P	12	1		13,00	3,5	3,00	0,50																																1,00	
Divers	1CAP2 - C	Dédoublé pour création division																																					4,00		
	1CAP2 - CS hcr	Dédoublé pour création division																																						4,00	
	2CAP2-C	Dédoublé pour création division																																						4,00	
	2CAP2 - CS hcr	Dédoublé pour création division																																						4,00	
	Toutes divisions	Majoration Sciences Appliquées (+1H par division, hors CAP pâtissier)																																							
	Toutes divisions	Majoration Eco-Gestion (+0,5H par division)																																							
<b>Total</b>	72	4	0,00		182,00		209,00		0,00	10,00	30,00	3,00	9,00	24,00	10,00	9,50	6,00	0,00	0,00	0,00	6,00	34,50	32,50	34,50																	
<b>Suivi dotation allouée aux formations</b>				<b>-27,00</b>																																					





FORMATIONS BAC-PRO Métiers de l'accueil, du commerce et de la vente, options a et b																																							
Effectifs				Dotation				LPO Antonin Carême																															
DIVISIONS	Effectif prévu par le rectorat	Nombre de divisions prévu	Effectif réel au 25/01/2024	Seuil de dédoublement	Dotation allouée	Dotation consommée	Écart entre dotation consommée et dotation allouée	Espagnol		Éducation physique et sportive		Lettres - Histoire-Géographie				Lettres anglaises		Mathématiques sciences physiques		Enseignement artistique et arts appliqués		Biotechnologie santé-environnement				Éco-gestion option commerce et vente				Éco-gestion option gestion administration				Hôtellerie option techniques culinaires		Pâtisserie		Hôtellerie option service et commercialisation	
								Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe
Répartition des enseignements non partagés	2PRO-MRC	81	4		18,00	135,00	120,00	15,00	6,00		10,00		16,00			8,00		8,00		4,00		4,00				36,00	24,00	4,00											
	1PRO-MA	12	0,5		18,00	24,50	18,75	5,75	0,75		1,25		1,25	1,00		1,00	0,50	1,00	0,50		0,50					10,50	0,50												
	1PRO-MCV	96	3,5		18,00	153,50	119,75	33,75	5,25		8,75		8,75	7,00		7,00	3,50	7,00	3,50		3,50					15,00	47,00	3,50											
	TPRO-MA	16	0,5		18,00	22,728	19,50	3,23	0,75		1,50		2,25			1,25	1,25		0,50		0,75					10,50	0,75												
	TPRO-MCV	83	3,5		18,00	150,42	125,00	25,42	5,25		10,50		15,75			8,75	8,75		3,50		5,25					15,00	47,00	5,25											
Répartition de la co-intervention	2PRO-MRC	81	4		18,00	6	8,00	-2,00					2,00													4,00													
	1PRO-MA	12	0,5		18,00	1	1,00	0,00					0,25				0,25									0,50													
	1PRO-MCV	96	3,5		18,00	7	7,00	0,00					1,75				1,75									3,50													
	TPRO-MA	16	0,5		18,00	0	0,00	0,00																															
	TPRO-MCV	83	3,5		18,00	0	0,00	0,00																															
Répartition des projets	2PRO-MRC	81	4		18,00	0	0,00	0,00																															
	1PRO-MA	12	0,5		18,00	0,75	0,75	0,00																		0,75													
	1PRO-MCV	96	3,5		18,00	5,25	5,25	0,00																		5,25													
	TPRO-MA	16	0,5		18,00	0,5	0,50	0,00																		0,50													
	TPRO-MCV	83	3,5		18,00	3,5	3,50	0,00																		3,50													
Répartition du soutien au parcours	2PRO-MRC	81	4		18,00	3	3,00	0,00					1,00													2,00													
	1PRO-MA	12	0,5		18,00	0,5	0,50	0,00					0,50																										
	1PRO-MCV	96	3,5		18,00	3,5	3,50	0,00					0,50													3,00													
	TPRO-MA	16	0,5		18,00	0,75	0,75	0,00					0,38													0,38													
	TPRO-MCV	83	3,5		18,00	5,25	5,25	0,00					1,88													3,38													
Divers	2PRO-MRC	Section Euro Anglais - DNL													1,00											1,00													
	1PRO-MA-MVC	Section Euro Anglais - DNL													1,00											1,00													
	TPRO-MA-MCV	Section Euro Anglais - DNL													1,00											1,00													
<b>Total</b>	288	12	0,00		523,15		448,00	18,00	32,00	60,25	0,00	29,00	34,00	12,00	14,00	0,00	234,75	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
<b>Suivi dotation allouée aux formations</b>				75,15																																			

**FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT**

FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT																																						
Effectifs				Dotation				LP Antonin Carême																														
DIVISIONS	Effectif prévu par le rectorat	Nombre de divisions prévu	Effectif réel au 25/01/2024	Seuil de dédoublement	Dotation allouée	Dotation consommée	Écart entre dotation consommée et dotation allouée	Espagnol		Éducation physique et sportive		Lettres - Histoire-Géographie		Lettres anglais		Mathématiques sciences physiques		Enseignement artistique et arts appliqués		Biotechnologie santé-environnement		Éco-gestion option commerce et vente		Éco-gestion option gestion administration		Hotellerie option techniques culinaires		Pâtisserie		Hotellerie option service et commercialisation								
								Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	
Répartition des enseignements non partagés	CS-DR	12	1		15,00	14,50	0,50					1,50							1,00																			
						0,00	0,00																															
						0,00	0,00																															
Répartition de la co-intervention	CS-DR	12	1		2	2,00	0,00														1,00																	
						0,00	0,00																															
						0,00	0,00																															
Répartition du chef d'oeuvre						0,00	0,00																															
						0,00	0,00																															
						0,00	0,00																															
Répartition de l'accompagnement personnalisé						0,00	0,00																															
						0,00	0,00																															
						0,00	0,00																															
Divers	CS-DR	Complément Arts Appliqués																	1,00																			
<b>Total</b>	12	1	0,00		17,00		17,50	0,00	0,00	1,50	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	11,00	0,00	0,00												
<b>Suivi dotation allouée à la formation</b>				<b>-0,50</b>																																		

**FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION**

FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION																																						
Effectifs				Dotation				LP Antonin Carême																														
DIVISIONS	Effectif prévu par le rectorat	Nombre de divisions prévu	Effectif réel au 25/01/2024	Seuil de dédoublement	Dotation allouée	Dotation consommée	Écart entre dotation consommée et dotation allouée	Espagnol		Éducation physique et sportive		Lettres - Histoire-Géographie		Lettres anglais		Mathématiques sciences physiques		Enseignement artistique et arts appliqués		Biotechnologie santé-environnement		Éco-gestion option commerce et vente		Éco-gestion option gestion administration		Hotellerie option techniques culinaires		Pâtisserie		Hotellerie option service et commercialisation								
								Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	Classe	Groupe	
Répartition des enseignements non partagés	12	1			15,00	15,00	0,00					2,00										2,00																
							0,00																															
							0,00																															
Répartition de la co-intervention	12	1			2	2,00	0,00										1,00																					
							0,00																															
							0,00																															
Répartition du chef d'oeuvre							0,00																															
							0,00																															
							0,00																															
Répartition de l'accompagnement personnalisé							0,00																															
							0,00																															
							0,00																															
Divers																																						
<b>Total</b>	12	1	0,00		17,00		17,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	1,00	0,00	2,00	0,00	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
<b>Suivi dotation allouée à la formation</b>				<b>0,00</b>																																		



BAC STHR																			
Effectifs				Dotation			SGT Antonin Carême												
Effectif prévu par le rectorat	Nombre de divisions prévu	Effectif réel au 25/01/2024	Seuil de dédoublement	Dotation allouée	Dotation consommée	Écart entre dotation consommée et dotation allouée	Lettres modernes	Philosophie	Anglais dont ETLV	Espagnol	Histoire-géographie, éducation morale et civique	Mathématiques	Éducation physique et sportive	Biotechnologie santé-environnement - Sciences - ESAE	éco-gestion option comptabilité et finance	hôtel-rest option prod et ing culinaire	hôtel-rest option serv et accueil		
<b>DIVISIONS</b>																			
Répartition des enseignements non partagés	2STHR	24	1		35,50	30,50	5,00	4,00	0,00	3,00	2,00	3,50	3,00	2,00	3,00	2,00	4,00	4,00	
	1STHR	24	1	9,00	12,00	41,00	32,00	9,00	3,00	0,00	3,00	1,00	2,00	3,00	2,00	3,00	5,00	5,00	5,00
	TSTHR	18	1	13,00	12,00	38,00	31,00	7,00	0,00	2,00	3,00	1,00	2,00	3,00	2,00	3,00	5,00	5,00	5,00
							0,00	0,00											
Répartition de la co-intervention	2STHR						0,00	0,00											
	1STHR						0,00	0,00											
	TSTHR						0,00	0,00											
							0,00	0,00											
Répartition du chef d'œuvre	2STHR						0,00	0,00											
	1STHR						0,00	0,00											
	TSTHR						0,00	0,00											
							0,00	0,00											
Répartition de l'accompagnement personnalisé	2STHR						0,00	0,00											
	1STHR						0,00	0,00											
	TSTHR						0,00	0,00											
							0,00	0,00											
Divers	2STHR	DNL Anglais								1								1	
	2STHR	DNL Espagnol									1						1		
	1STHR	DNL Anglais								1							1		
	1STHR	DNL Espagnol									1					1			
	TSTHR	DNL Anglais								1						1			
	TSTHR	DNL Espagnol									1				1				
	2STHR	Dédoublement ensgt technologique														4	4		
	1STHR	Dédoublement ensgt technologique														4	4		
	TSTHR	Dédoublement ensgt technologique														4	4		
<b>Total</b>	66	3	22,00		114,50		129,50	7,00	2,00	12,00	7,00	7,50	9,00	6,00	9,00	12,00	29,00	29,00	
<b>Suivi dotation allouée aux formations</b>				<b>-15,00</b>															

## Répartition des moyens alloués à l'établissement

	Besoins avant pondération	Activités annexes	Activité pondérée	Horaire assuré par les postes budgétaires alloués à l'établissement							SOLDE	Propositions		SYNTHÈSE						Commentaires	
				Agrégré	PLP, Certifié, PEGC, A.E, PE	CSR	CSD	Rompu des services partiels	Divers Ac-Etab	TOTAL		CHAIRE	BMP / FSTG	Pondération	Besoins	HS 2025	Solde	Hsup/prof	HS 2024		
Section Générale et Technologique - 0772556K	Philosophie - L0100	2,00		2,00		0					0	-2,00		2,00	0,200	2,200	0,200	0,000	0,200	0,200	
	Lettres modernes - L0202	7,00		3,00		0	7				7	0,00			0,300	7,300	0,300	0,000	0,300	0,000	
	Anglais - L0422	12,00		8,00		0	10,5				10,5	-1,50			0,800	12,800	2,300	0,000	2,300	1,900	
	Espagnol - L0426	7,00		4,00		18		13			5	-2,00			0,400	7,400	2,400	0,000	2,400	1,200	
	Histoire-Géographie - L1000	7,50		4,00		0	4				4	-3,50			0,400	7,900	3,900	0,000	1,950	1,900	
	Mathématiques - L1300	9,00		6,00		0	6				6	-3,00			0,600	9,600	3,600	0,000	1,800	0,600	
	éducation physique et sportive - L1900	6,00		0,00		0	4				4	-2,00			0,000	6,000	2,000	0,000	1,000	0,400	
	biotechnologies santé environnement - L7200	9,00		6,00		0	7				7	-2,00			0,600	9,600	2,600	0,000	1,300	0,600	
	eco-gest option compta. et finance - L8012	12,00		10,00		18		5			13	1,00			1,000	13,000	0,000	0,000	0,000	0,000	
	hotel-rest option prod et ing culinaire - L8510	29,00		10,00		18	8				26	-3,00			1,000	30,000	4,000	0,000	4,000	7,000	
hotel-rest option serv et accueil - L8520	29,00		10,00		0	8				8	-21,00		18,00	1,000	30,000	4,000	0,000	2,000	5,200		
<b>TOTAL section générale</b>	<b>129,50</b>		<b>63,00</b>	<b>0,00</b>	<b>54,00</b>	<b>54,50</b>	<b>18,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>90,50</b>	<b>-39,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,00</b>	<b>6,30</b>	<b>135,80</b>	<b>25,30</b>	<b>0,00</b>			<b>19,00</b>	
Section professionnelle - 0772244W	Espagnol - L0426	42,00		0,00		18	13				31	-11,00		9,00	0,000	42,000	2,000	0,000	1,000	1,500	
	éducation physique et sportive - L1900	84,50	12,00	0,00		80		4			76	-20,50			0,000	96,500	20,500	0,000	5,125	21,500	
	Lettres histoire géographie - P0210	170,75		0,00		144		11			133	-37,75		18,00	0,000	170,750	19,750	0,000	2,469	13,000	
	Lettres anglais - P0222	77,50	18,00	0,00		72		10,5			61,5	-16,00		28,00	0,000	95,500	6,000	0,000	1,500	6,000	
	math.sciences physiques - P1315	109,25		0,00		90		6			84	-25,25		9,00	0,000	109,250	16,250	0,000	2,708	12,500	
	enseignement artistique et arts appliqués - P6500	41,00		0,00		36					36	-5,00			0,000	41,000	5,000	0,000	2,500	3,000	
	biotechnologies santé environnement - P7200	67,00		0,00		54		7		18	29	-38,00		27,00	0,000	67,000	11,000	0,000	3,667	11,000	
	eco-gest option commerce et vente - P8013	316,25		0,00		216			3		213	-103,25		54,00	0,000	316,250	49,250	0,000	3,518	57,500	
	eco-gest option gestion-admi. - P8039	90,75		0,00		54	5				59	-31,75		18,00	0,000	90,750	13,750	0,000	3,438	8,500	
	hôtellerie opt techniques culinaires - P8510	168,50		0,00		126		18			108	-60,50		36,00	0,000	168,500	24,500	0,000	3,500	28,000	
	pâtisserie - P8515	32,50		0,00		18	10				28	-4,50			0,000	32,500	4,500	0,000	2,250	2,000	
	hôtellerie opt service et commercialisation - P8520	160,00		0,00		108		8			100	-60,00		36,00	0,000	160,000	24,000	0,000	3,429	24,840	
<b>TOTAL Section professionnelle</b>	<b>1360,00</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1016,00</b>	<b>28,00</b>	<b>64,50</b>	<b>3,00</b>	<b>18,00</b>	<b>958,50</b>	<b>-413,50</b>	<b>0,00</b>	<b>235,00</b>	<b>0,000</b>	<b>1390,000</b>	<b>196,500</b>	<b>0,000</b>			<b>189,340</b>	



## Projet de fonctionnement du dispositif ULIS au lycée Antonin Carême

Le dispositif ULIS du lycée Antonin Carême accompagne les élèves à besoins éducatifs particuliers, en leur proposant un cadre inclusif et adapté à leurs spécificités. L'inclusion est un enjeu qui va **au-delà de l'accueil** des élèves, c'est une démarche complexe, qui demande un engagement fort et continu, qui nécessite une **mobilisation collective** de la communauté éducative, des familles et des partenaires.

**Le dispositif ULIS, en tant qu'appui**, cherche à **accompagner cette ambition**, en tenant compte des réalités du terrain.

En s'alignant sur les orientations définies par le projet d'établissement, ce projet de fonctionnement vise à :

- Renforcer l'inclusion scolaire et professionnelle des élèves ULIS, les accompagner dans leur parcours de formation, sécuriser leur poursuite d'études et leur insertion professionnelle.
- Mobiliser les acteurs internes et externes pour construire un environnement inclusif, collaboratif et durable.
- Poser les bases pour de nouvelles initiatives, comme l'ouverture européenne et la généralisation des pratiques inclusives, au sein de l'établissement.

### Inclusion scolaire

#### Déploiement des adaptations pédagogiques

- Mise en place de **pédagogies inclusives** avec des propositions concrètes d'adaptations dans toutes les disciplines. L'objectif est de créer des **ressources accessibles** et de promouvoir la **mutualisation des pratiques** pédagogiques entre les enseignants.
- **Séances de co-intervention** avec les enseignants pour répondre aux besoins spécifiques des élèves, particulièrement dans les cours les plus exigeants, comme les matières techniques ou les enseignements de spécialité.

#### Regroupements pédagogiques ciblés

- Organisation d'ateliers pratiques pour travailler des compétences clés comme la compréhension des consignes, l'expression écrite, la mémorisation, ou l'organisation du travail.
- **Soutien individualisé** pour adapter les supports de cours et développer des stratégies méthodologiques (prise de notes, gestion du temps, etc.), en lien avec les besoins spécifiques des élèves.

## Sécurisation des parcours professionnels

Création d'un répertoire d'entreprises inclusives

- **Répertoire d'entreprises locales** adaptées à l'accueil des élèves ULIS, en vue de garantir des PFMP sécurisées et inclusives. Ce répertoire évoluera au fur et à mesure des partenariats établis avec les entreprises.
- **Accompagnement renforcé** pour les élèves en terminale ou en seconde dans leur recherche de PFMP, avec un focus particulier sur les entreprises sensibles aux besoins des élèves EBEP.

Accompagnement à l'insertion professionnelle

- Prévision d'ateliers pratiques (rédaction de CV, préparation aux entretiens) pour les élèves, pour mieux les préparer à leur entrée dans le monde professionnel.
- Sensibilisation des familles et des élèves de 3ème aux **prérequis spécifiques** des formations professionnelles, informer sur les poursuites d'études possibles, les certificats de spécialisation, les formations en 1 an (CAP EPC), via des **réunions de sensibilisation**, en établissement ou en tiers-lieux.
- Participation active à des forums, pour développer des **partenariats locaux** et créer des **opportunités d'insertion professionnelle** pour les élèves.

## Sensibilisation au handicap

Actions de sensibilisation auprès des élèves et de la communauté éducative

- Collaboration avec des associations spécialisées dans le handicap pour organiser des actions de **sensibilisation** au handicap, comme des ateliers ou des conférences.
- Valorisation des projets inclusifs de l'établissement via des **témoignages d'élèves** et des **interviews**, mais aussi via des médias comme la **web radio** du lycée.

Formation continue des enseignants

- Soutien dans la **formation des enseignants** sur les enjeux de l'inclusion et les stratégies pédagogiques adaptées aux besoins des élèves ULIS. Des **formations ciblées** seront proposées pour renforcer l'approche inclusive dans les pratiques pédagogiques.

## Perspectives d'ouverture européenne

Préparation des mobilités Erasmus+

- Le projet Erasmus+ pour les élèves ULIS se mettra en place progressivement, avec une première **mobilité en 2025-2026**, permettant à des élèves CAP et ULIS de participer à des échanges européens dans des établissements partenaires.
- Participation à une **mobilité aux Pays-Bas** pour explorer des pratiques inclusives, dans des établissements spécialisés, afin de renforcer les liens avec le réseau européen et d'intégrer ces nouvelles pratiques dans notre dispositif.

## Organisation et collaboration

### Liaison collège-lycée

- Collaboration avec les **coordonnateurs ULIS des collèges, les enseignants spécialisés et directeurs-adjoints des SEGPA** du secteur, pour mieux accompagner les élèves de 3ème dans leur orientation vers le lycée. Cette collaboration passe par l'organisation de **visites découverte**, pour donner aux élèves un aperçu plus concret des différentes filières proposées au lycée.
- Sensibilisation des élèves et des familles sur les **préparations spécifiques** nécessaires pour réussir dans des formations professionnelles exigeantes, notamment la motricité fine, la gestion des outils, et les compétences relationnelles.

### Soutien aux enseignants

- Organisation de formations régulières sur les **adaptations pédagogiques**, le co-enseignement et la gestion des élèves avec des troubles spécifiques.
- Accompagnement des équipes pédagogiques pour **gérer des situations complexes** avec des élèves ULIS ou EBEP, en partageant des stratégies concrètes et en sollicitant des **personnes-ressources expérimentées**.

### Rôle des AESH

- **Coordination des interventions AESH** pour optimiser leur présence dans les cours les plus nécessaires, en fonction des besoins prioritaires des élèves.
- Travail en **complémentarité avec les enseignants**, pour ajuster les pratiques pédagogiques et garantir que les interventions sont adaptées et efficaces pour chaque élève.

### Participation aux instances de l'établissement

- Participation active au conseil d'administration, aux **conseils pédagogiques**, aux **réunions du comité de pilotage Erasmus+**, afin de contribuer à l'élaboration des projets et à la mise en œuvre de stratégies pédagogiques adaptées à l'inclusion des élèves ULIS.
- **Intégration au GPDS**, afin de participer activement à la mise en place de stratégies visant à prévenir le décrochage scolaire, en particulier pour les élèves ULIS, à la croisée des enjeux d'inclusion et de réussite scolaire.

## Communication et suivi administratif

### Relations avec les familles

- L'accompagnement des familles sera une priorité, en veillant à établir une **relation de confiance** et en les aidant à mieux comprendre les démarches administratives et les parcours scolaires de leurs enfants.
- Organisation régulière de réunions de suivi et de **réunions d'information** pour informer les familles sur les différents aspects de l'accompagnement scolaire et de l'insertion professionnelle.

### Suivi administratif

- Centralisation et mise à jour des **documents administratifs** nécessaires au bon suivi des élèves ULIS, notamment les **GEVASCO**, **ESS**, et **notifications MDPH**.
- Transmission de **bilans trimestriels** pour suivre l'évolution du dispositif, son déroulement et son développement.
- Mise à jour du **tableau de bord numérique** pour suivre l'évolution des parcours des élèves, avec un accès transparent pour les acteurs impliqués.