

Une journaliste a été accueillie par la 1ere Gestion Administration

vendredi 18 avril 2014, par [Administrateur](#)

Une journaliste a été accueillie par la 1ere Gestion Administration

Lundi 31 mars, nous avons reçu la visite de Mme TEMPESTINI, journaliste du Dauphiné Libéré, afin de lui présenter les différents projets mis en place par la section Gestion Administration.

Le but était d'obtenir un article sur ce quotidien. Cinq élèves ont organisé la réunion accompagnée de leurs professeurs de Gestion-Administration Mmes BAUDUIN et SOUCY.

Les chefs des 15 projets en cours de réalisation, ainsi que M CANADAS, Proviseur et Mme RENAUD, proviseure adjointe étaient conviés.

La réunion a débuté par la présentation de la section Gestion Administration puis Jonathan et Laura, les 2 chefs du projet « communication » ont distribué la parole à chaque chef de projets.

Mme TEMPESTINI semblait très intéressée, posait des questions et prenait les notes pour rédiger son article qui est paru le Lundi 07 Avril, jour de la journée porte ouverte.

VOTRE RÉGION

GAP | Journée portes ouvertes au lycée des métiers Sévigné Des formations, des professions et des résultats



Les élèves du bac pro gestion et administration sont porteurs de projets réels et d'une entreprise virtuelle. Ils sont également les organisateurs de la journée portes ouvertes.

Aujourd'hui, de 14 h à 20 h, le lycée des métiers Sévigné ouvre ses portes sur le panel des formations qu'il propose sur deux ou trois ans. À partir de 14 h, il rassemble son accueil et ses visites aux élèves des classes de 3^e et de 4^e des collèges des Hautes-Alpes. À partir de 16 h, les élèves et les parents auront accès à l'ensemble du bâtiment (foyer, centre d'information et de documentation, self, cafétéria, restaurant d'application, salles de classe et installations sportives) et à la découverte des différentes formations.

Il est possible de se préparer en deux ans aux certifications d'aptitude professionnelle (CAP) cuisine, restaurant, agent de propreté et hygiène, assistant technique en milieu familial et collectif. En trois ans, le lycée propose les bac pro cuisine, commercialisation et service en restauration, soins et services à la personne, accueil relation clientèle usagers.

tion de projets réels et la conduite d'une entreprise virtuelle. Les élèves ont pour mission de gérer la vente de croquettes pour chiens et chats avec recherche des produits, négociation, approvisionnement, commercialisation aux relations clientèles, avec, par le fait, l'expérience des aléas d'une entreprise.

■ Des projets concrets

Quinze projets très concrets sont également en cours de réalisation. Face des photos des classes du lycée, les proposer à la vente avec marges. Après la mise en valeur de ce premier projet découle la gestion des sommes récoltées par un "pôle financier" qui contrôle les entrées et les sorties comptables, notamment pour l'organisation d'un voyage de deux jours à Marseille pour 35 élèves. Négociations et accords pour le transport, l'hébergement, les visites sont autant

d'exercices.

Faire vivre la maison des lycéens et son foyer est un autre projet. Le programme d'accueil et d'activités se développe avec le projet d'un club dont la première séance se tiendra demain.

La section GA vise aussi au renforcement du concept "développement durable" dans la gestion des déchets du lycée et propose avec les sections "agent de propreté et d'hygiène", le nettoyage des voitures des élèves et des personnels de l'établissement.

« Être au plus près de la réalité dans une pédagogie vivante plutôt qu'abstraite, ce sont les points forts de la section GA, comme pour l'ensemble des formations du lycée des métiers », concluent Christelle Saudouin et Christine Soucy.

Angèle TEMPESTO

Journée portes ouvertes aujourd'hui à partir de 16 h pour le grand public.