Le parcours S.E.G.P.A.

Jean-Pierre Prou – secrétariat de la CCEP – IEP 2
Docteur en psychologie cognitive

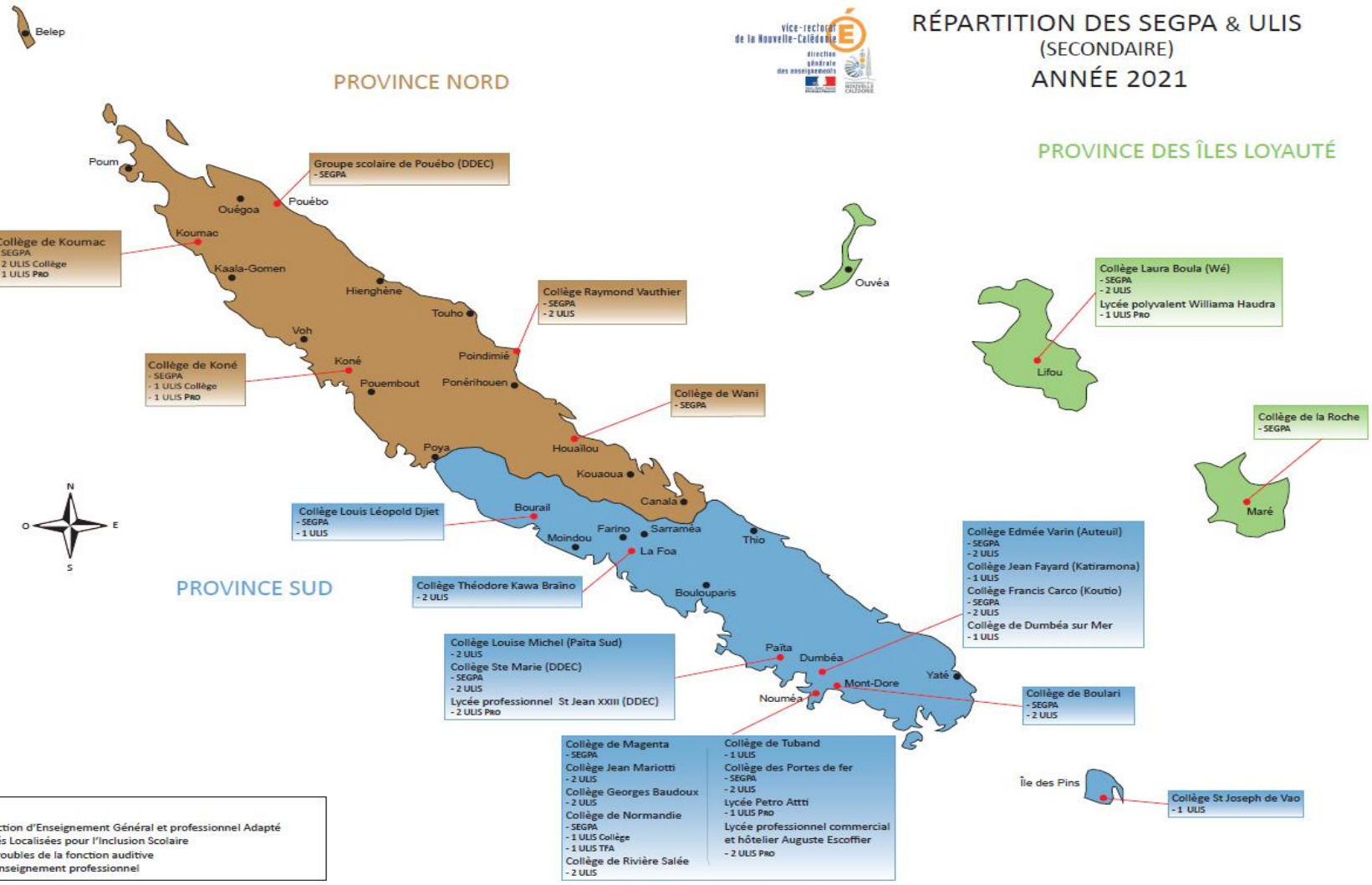
Le parcours SEGPA

Au collège, la S.E.G.P.A. (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté) a pour vocation d'accueillir et de scolariser des élèves en situation de difficulté scolaire grave et persistante ayant bénéficié d'actions d'aide et de soutien avérées au cours de leur scolarité à l'école primaire.

La SEGPA au collège

La S.E.G.P.A. a pour objectif la réussite du plus grand nombre d'élèves en leur permettant de poursuivre leurs apprentissages tout en préparant leur projet professionnel.

RÉPARTITION DES SEGPA & ULIS
(SECONDAIRE)
ANNÉE 2021



SEGPA
S pour ***Section***

=

4 niveaux de classes dans le collège :

- 6ème SEGPA
- 5ème SEGPA
- 4ème SEGPA
- 3ème SEGPA

S***EG***PA
EG pour ***Enseignement Général***

* **Programmes** du collège,
* **Grille horaire** du collège,
* **Matières** du collège (maths, français, SVT, histoire-géo-EMC, anglais, EPS, arts, technologie, module d'aide),
* **Emploi du temps** de collégien,
* **Salles de cours** du collège,
* **Manuels scolaires** du collège (pour la plupart des matières),
* Un **examen** en fin de 3ème : C.F.G. et/ou DNB Pro.

SEG*P*A
P pour ***Professionnel***

En **4ème** et en **3ème :**
3 **ateliers de découverte professionnelle**, (pris en charge par des P.L.P. ou Professeurs de Lycée Professionnel) :

Des **stages en** entreprise :
- 1 stage en 4ème,
- 3 stages en 3ème.

Le **projet professionnel** et **l'orientation** sont également affinés au travers de visites d'entreprises, de mini-stages…

SEGP*A*
A pour *Adapté*

des **enseignants spécialisés** et polyvalents
+
effectifs réduits (16 élèves maximum par classe)
+
2h de **réunion d'équipe** (synthèse-coordination) par semaine :
→ programmes du collège **adaptés** par les enseignants
→ possibilité de **groupes de besoins**, plus grande liberté d' individualisation, de différenciation,
→ prise en compte plus évidente des **difficultés scolaires,**
→ **accompagnement** plus poussé des élèves,
→ reprise de **confiance** en soi.

Après la SEGPA

En **Lycée Professionnel**
C.A.P.
En alternance : **apprentissage**

BAC Pro
Possible pour certains élèves ayant acquis un niveau suffisant

Orientations à l'issue de la 3ème à Nouméa et dans le Grand Nouméa

CAP *« cuisine / pâtisserie / secrétariat »* au lycée Escoffier,

CAP *« métiers du bâtiment (électricité, plomberie, carrelage, installation sanitaire, maçonnerie)* au lycée Petro Attiti

CAP *« restauration, métiers de la mode, petite enfance »* à Jean XXIII,

CAP *« mécanique »* en alternance au Centre de Formation des Apprentis et dans les Maisons Familiales Rurales.

Orientations à l'issue de la 3ème en province Sud

- **ALP du collège de La Foa (Public)**
  - CAP Agent au Développement des Activités Locales : Construction et Entretien Bâtiment,
  - CAP Cuisine,
  - CAP Restaurant,
  - CAP Maintenance des matériels option matériels parcs et jardins,
  - CAP Constructeur Bois.
- **Lycée Professionnel Père Guéneau à Bourail (DDEC)**
  - CAP Maintenance des véhicules automobiles
    - option véhicules particuliers
    - option véhicules industriels
  - CAP Maintenance des matériels
    - Option matériels de travaux publics et manutention
    - Option tracteurs et matériels agricoles
  - CAP Réparation et entretien des embarcations de plaisance
- **Lycée Professionnel Saint-François d'Assise à Bourail (DDEC)**
  - **CAP** Vendeur magasinier en pièces de rechange et d'équipements automobiles
- **Lycée Professionnel Saint-Pierre Chanel au Mont-Dore (DDEC)**
  - **CAP** Employé de Commerce Multi-Spécialité
  - CAP Employé Vente Spécialisé option :produits d'équipements courants

Orientations en province Nord à l'issue de la 3ème

- **ALP du collège de Koumac**
  CAP Cuisine
  CAP Commercialisation Service en hôtel, café, restaurant
  CAP Maintenance des bâtiments de collectivités

- **Lycée agricole de Pouembout**
  CAP Serrurier métallier
  CAP Maintenance de matériel, option B Engins de travaux public et manutention
  CAP Accompagnement Petite Enfance

- **Lycée professionnel de Touho**
  CAP Installateur en froid et conditionnement d'air
  CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques
  CAP Cuisine
  CAP Commercialisation Service en hôtel, café, restaurant

- **Lycée agricole de Do Néva (ASEE)**
  CAP Agricole des régions chaudes
  CAP Agricole services aux personnes et vente en espace rural

- **Lycée professionnel Johanna VAKIE Houaïlou (DDEC)**
  CAP Agent polyvalent de restauration
  CAP Accompagnement éducatif petite enfance
  CAP Agent de sécurité

- **Lycée professionnel Gabriel RIVAT Pouébo (DDEC)**
  CAP Maçon
  CAP Agent polyvalent de restauration

Orientations à l'issue de la 3ème aux Îles loyauté

- **ALP du collège de La Roche (Maré)**

  CAP Agent au Développement des Activités Locales : Gestion et entretien de la petite exploitation rurale

  CAP Construction et entretien du bâtiment

- **Lycée polyvalent Williama Haudra (Lifou)**

  CAP Maintenance de bâtiments et de collectivités

- **ALP du collège Shéa Tiaou (Ouvéa)**

  CAP Agent de Développement des Activités Locales

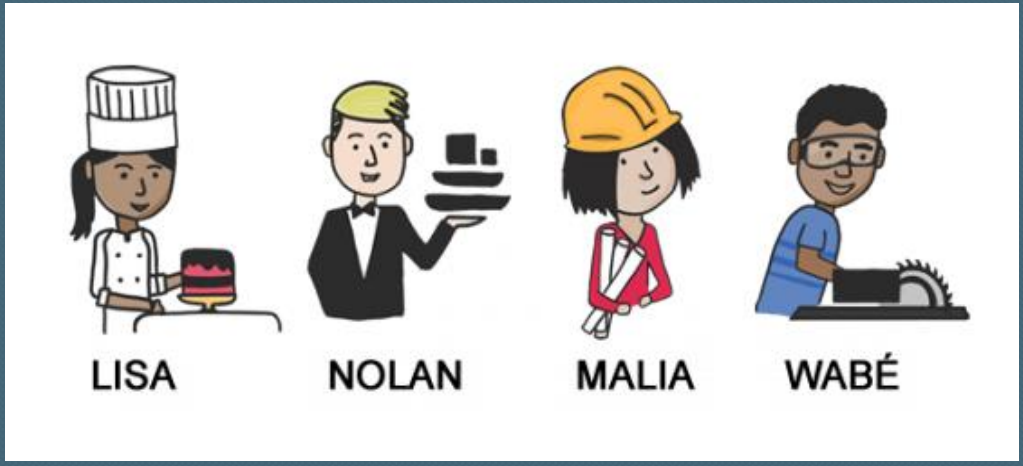
Autres orientations

- Maisons Familiales et Rurales

4ème et 3ème agricoles, projet de vie avec alternance de cours, de stages et de projets agricoles à la maison, dans la propriété ou dans la tribu.

Quatre exemples de parcours en CAP et Bac Professionnel :

- les deux parcours de Lisa et Nolan en CAP,
- les deux parcours de Malia et Wabé en Bac Pro.



Les parcours de LISA et NOLAN en CAP

Lisa et Nolan veulent chacun devenir cuisinier. Ils ont vu la série Master Chef et ils sont certains de leur choix.
Mais leurs parents ne sont pas complètement rassurés quant à ce qui leur conviendrait le mieux et souhaitent qu'ils puissent prendre un peu plus de temps pour se décider.
Ils iront donc au lycée professionnel qui leur permet de disposer d'une année supplémentaire pour choisir entre la cuisine et le service en café, hotel, restaurant.

Durant tout leur cursus, ils auront un emploi du temps composé de :

En 1ère année de CAP Métiers de l'hôtellerie-restauration >>

EMPLOI DU TEMPS COMMUN

EN DÉBUT D'ANNÉE, Lisa et Nolan échangent avec leurs professeurs sur leurs représentations des métiers.

EN COURS D'ANNÉE, ils découvrent les différents domaines de cette famille de métiers. Des stages en entreprise les confortent dans leur démarche. Ils comprennent que cuisiner ou servir un client sont deux métiers complémentaires et qu'il faut connaître l'un pour faire correctement l'autre.

EN FIN D'ANNÉE, ils choisissent chacun leur spécialité, avec l'aide de leurs professeurs et de leurs parents.

En 2ème année >>

Nolan prend plaisir à dresser les tables, à servir le client et à mettre en avant les produits. En fait, Nolan aime établir des contacts avec les clients. Ses enseignants l'ont aidé à comprendre qu'il devait plutôt s'orienter sur la **spécialité « commercialisation et service en hôtel, café, restaurant ».**

Lisa connait bien les produits de son île, Maré ! Elle aide sa mère à préparer les repas au sein du gîte qu'elle tient. Elle rêve de pouvoir créer un jour sa propre recette, avec des produits locaux et être chef cuisinier en Nouvelle-Calédonie. Ses enseignants la soutiennent dans son projet. Elle a choisi **la spécialité «cuisine »** pour sa 2ème année de CAP.

Et après...

Nolan ne veut pas continuer l'école, mais il lui manque un module pour avoir son CAP. Un grand hôtel de Nouméa est prêt à l'embaucher et Nolan a vu avec son employeur pour qu'il puisse finaliser sa formation tout en travaillant. Il pourra donc **valider son CAP en une année supplémentaire.**

Insertion professionnelle

Lisa a compris que son projet va demander du temps: elle a encore beaucoup à apprendre pour être chef cuisinier. Elle décide de faire un bac pro et peut-être un BTS ensuite. Elle va bénéficier de la **passerelle lui permettant d'entrer directement en Première professionnelle.**

BacPro

Les parcours de MALIA et WABÉ en Bac Professionnel

Malia et Wabé sont tous les deux passionnés par le bois mais ne connaissent pas vraiment les filières de formation et les différents métiers. L'oncle de Wabé possède une entreprise artisanale spécialisée dans la construction de charpentes. Wabé a pu la découvrir lors de son stage de troisième. Tous deux décident de demander le lycée professionnel qui leur permet de disposer d'une année supplémentaire pour affiner leur choix de formation professionnelle.

Durant tout leur cursus, ils auront un emploi du temps composé de :

En 2nde >>

EMPLOI DU TEMPS COMMUN

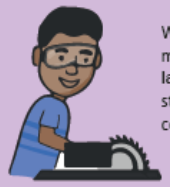
EN DÉBUT D'ANNÉE, Malia et Wabé passent un **test de positionnement.**

EN COURS D'ANNÉE, ils découvrent les deux secteurs de cette famille de métiers, la charpente et la construction bois d'une part, la menuiserie et l'agencement d'autre part, au cours de projets menés en groupe au lycée et par deux stages dans chacun des secteurs. Avec l'aide de leurs professeurs, leurs représentations des différents métiers s'affinent.

EN FIN D'ANNÉE, ils choisissent chacun leur spécialité de bac pro, avec l'aide de leurs professeurs et de leurs parents.

En 1ère et Terminale >>

Malia est créative et aime le design d'intérieur pour l'aménagement des espaces. Elle a décidé de s'orienter vers un **bac pro agencement de l'espace architectural.**



Wabé aime le travail sur machine-outil. Il a choisi **la spécialité construction bois.** Il fait un stage dans l'entreprise de son oncle, et confirme son goût pour la charpente.

Et après...

Malia a de bons résultats. Elle a travaillé avec ses enseignants son projet professionnel et de formation, et sait qu'il faut faire un BTS pour réaliser ce qu'elle aime. Elle **poursuit ses études en BTS agencement de l'environnement architectural, et pourra continuer sa formation en licence professionnelle.**

BTS/ Licence pro

Wabé préfère **l'insertion professionnelle immédiate.** Ses stages professionnels lui ont permis de se faire remarquer par un chef d'entreprise, intéressé par l'habileté et la précision dont il fait preuve. Il sera recruté dès l'obtention de son bac.

Insertion professionnelle

Conclusion

La SEGPA est une voie vers la réussite …

Merci pour votre attention