

# TROISIÈME DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DU VIVANT

TITRE RNCP - NIVEAU  
FORMATION INITIALE SCOLAIRE



La classe de Troisième Découverte des métiers du vivant permet, en plus de la préparation du brevet série professionnelle, la découverte de champs professionnels en vue de son orientation.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Formation

- > Formation sur 1 an
- > Semaines de stages en milieu professionnel + semaines thématiques

**Début de la formation en  
septembre**

### Public & Conditions d'inscription

- > Arrivée d'une quatrième
- > Passage validé en troisième
- > Avoir 14 ans dans l'année civile
- > Sur dossier

### Enseignement général

- > Français
- > Langue vivante : Anglais
- > Éducation Socio-Culturelle
- > Mathématiques
- > Histoire-Géographie et Éducation Morale et Civique
- > Physique-Chimie
- > EPS
- > Biologie-Écologie
- > Technologies de l'informatique et du multimédia/information-documentation

### Enseignement complémentaire

Sous forme d'EPI (Enseignements Pratiques Interdisciplinaires) et regroupant les enseignements disciplinaires et les sciences et techniques professionnelles.

### 3 thèmes étudiés :

- > Les végétaux cultivés
- > La transformation des produits agricoles
- > La transition agro-écologique et le développement durable

### Soutien et aide à l'orientation

Stage éducation à la santé et à la sexualité

Parcours éducatifs : parcours AVENIR, parcours CITOYEN, parcours CULTURE, parcours SANTÉ

## DIPLÔME

Préparation au DNB (Diplôme National du Brevet)  
« Série Professionnelle »

## DURÉE

1 an

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu (par compétences)  
et épreuves terminales

## ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos référents sont à votre écoute pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Restauration
- Internats rénovés, études surveillées, espace détente
- Association des élèves : clubs, soirées, sorties
- Association sportive, compétition UNSS

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

### Orientation et poursuite d'étude

En fin de Troisième Découverte métiers, l'élève pourra poursuivre sa scolarité au sein de notre établissement en :

- CAPA
- Baccalauréat Professionnel - Lycée (PIPAC, CGEA)

Ou dans un autre établissement en :

- CAP
- Baccalauréat Professionnel

### Métiers envisageables à l'issue de la formation

Après la classe de troisième Découverte des métiers du vivant, l'élève peut s'orienter vers les métiers de :

- La nature,
- l'agriculture,
- l'alimentation,
- l'aménagement de l'espace,
- la protection de l'environnement
- les services en milieu rural.

## LA SAUSSAYE C'EST AUSSI...

- > Un accompagnement individualisé des apprenants
- > Une halle agroalimentaire
- > Un laboratoire de microbiologie, pharmacie, génie-industriel
- > Un Centre de Documentation et d'Information
- > Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- > Un amphithéâtre, un foyer des élèves
- > Une exploitation agricole de 140 hectares
- > Un établissement inscrit dans la démarche Biodiv'Expé
- > Labellisation Génération 2024



Accueil Lycée  
02 37 33 72 00  
legta.chartres@educagri.fr



Lycée Chartres La Saussaye  
28630 - Sours