

EMMANUEL CHABRIER

LYCÉE POLYVALENT
Yssingeaux



Sommaire

PRÉSENTATION

Mot du Proviseur - p.1

Quelques chiffres - p.1

La voie Générale - p.2

FORMATION

3e Prépa Métiers - p.4

CAP PSR - p.5

BAC PRO MCV - p.6

Option A et B - p.7

BAC PRO Métiers de l'Accueil - p.8

CS SNO - p.9

BAC PRO Cuisine - p.10

BAC PRO CSR - p.11

BAC PRO MSPC - p.12

BTS MSPC - p.13

VIVRE ET S'ÉPANOUIR

L'association sportive - p.14

L'internat - p.14

Ouverture culturelle - p.14

Voyages d'études - p.15

Stage de réussite - p.15

Engagement citoyen - p.15

Restaurant d'application - p.15

Maison des lycéens - p.15



Emmanuel Chabrier
Lycée Polyvalent Yssingaux

Le Piny Haut,
43200 Yssingaux

04 71 59 02 87

“

Mot du *Proviseur*

Niché dans un écrin de verdure, le lycée Emmanuel Chabrier offre un cadre idéal pour apprendre, grandir et s'épanouir. Avec ses 590 élèves, cet établissement polyvalent propose des formations de la 3^e à l'enseignement supérieur, alliant voie générale et trois filières professionnelles. Ici, chaque élève bénéficie d'un accompagnement sur mesure pour atteindre l'excellence.

Porté par une équipe pédagogique passionnée, le lycée se distingue par ses infrastructures modernes et ses nombreuses initiatives citoyennes, culturelles et sportives. Ses résultats brillants et ses classements parmi les meilleurs établissements du département et de l'académie témoignent de son engagement envers la réussite.

Ouvert sur le monde et tourné vers l'avenir, le lycée Emmanuel Chabrier est bien plus qu'un lieu d'apprentissage: c'est un véritable tremplin vers l'excellence et l'épanouissement personnel!

Nos équipes vous attendent. N'hésitez pas à venir les rencontrer!

Quelques *chiffres*



590 élèves

60 internes

6

Bacs Professionnels
sous statut scolaire
ou par apprentissage

1

**CAP ; Certificat de
Spécialisation ; BTS ;
Bac Général**

100%
de réussite
au BAC Général
2024

1100

jours de
**formations à
l'étranger** en 2024

La voie Générale

La Seconde Générale

La classe de 2de a pour objectif de permettre aux élèves de préparer et choisir leur voie en cycle terminal, technologique ou générale

Les enseignements communs

Français **4h**
Histoire-Géographie **3h**
Enseignement Moral & Civique (EMC) **18h annuelles**
Langues vivantes A, Anglais **3h**
Langues vivantes B, Allemand / Espagnol / Italien **2h30**
Sciences Economiques et Sociales (SES) **1h30**
Mathématiques **4h30**
Physique-Chimie **3h**
Sciences de la Vie & de la Terre (SVT) **1h30**
Éducation Physique et Sportive (EPS) **2h**
Sciences Numériques & Technologiques (SNT) **1h30**

Les enseignements optionnels

Latin **2h30** ●
Arts Plastiques **3h** ●
Option EPS ●
Section Euro Anglais **2h** (DNL Mathématiques)* ●▲
EATDD **3h** (Ecologie Agronomie Territoire & Développement Durable) ▲
Hippologie & Équitation **1h30** ▲
EAS Equitation **1h30** (Section Études)
Animation Sportive (passage de Galop) ▲

Les options des lycées Chabrier et George Sand sont mutualisées :

- Option au Lycée Emmanuel Chabrier
- ▲ Option au Lycée George Sand

La Première & La Terminale Générales

Les classes de Première et Terminale générales sont organisées de manière à préparer progressivement à la poursuite d'études, en

- enseignements communs,
- enseignements de spécialités
- enseignements optionnels

En 1ère

Les enseignements communs

Français **4h**

Mathématiques **1.5***

Histoire-Géographie **3h**

Langues vivantes A - Anglais **2h30**

Langues vivantes B - All. - Esp. - Ita **2h**

Enseignement scientifique **2h**

Education physique et sportive (EPS) **2h**

Enseignement Moral et Civique **18h annuelles**

**Pour les élèves n'ayant pas choisi la spécialité
Mathématiques***

En Ter

Les enseignements communs

Philosophie **4h**

Histoire-Géographie **3h**

Langues vivantes A - Anglais **2h30**

Langues vivantes B - All. - Esp. - Ita **2h**

Enseignement scientifique **2h**

Education physique et sportive (EPS) **2h**

Enseignement Moral et Civique **18h annuelles**

Les enseignements optionnels

Euro anglais : **1h** anglais + **1h** Maths en DNL**

Latin **2h**

Préparation au concours d'entrée Sc. Po (7 IEP***)

Arts plastiques **3h**

Option EPS (**2h**)

Etudes & Animation Sportive (EAS)

Equitation**** **3h**

Les enseignements optionnels

Euro anglais : **1h** anglais + **1h** Maths en DNL**

Latin **2h**

Préparation au concours d'entrée Sc. Po (7 IEP***)

Arts plastiques **3h**

Option EPS (**2h**)

Mathématiques complémentaires **3h**

Mathématiques expertes **3h**

Hippologie Equitation**** **3h**

3 enseignements de spécialité à choisir en 1ère, en terminale 2 enseignements de spécialité à garder parmi les 3 choisis en 1ère

Histoire-Géographie, Géopolitique et Sciences
Politiques **6h**

Humanités, Littérature et Philosophie **6h**

Langues, Littérature et Culture

Etrangère - Anglais **6h**

Mathématiques **6h**

Physique-Chimie **6h**

Science de la Vie et de la Terre **6h**

Sciences Economiques et Sociales **6h**

Biologie-Ecologie** **6h**

* L'élève garde 2 des enseignements de spécialité choisis en 1ère

** DNL : discipline non linguistique : les mathématiques sont enseignées en anglais

*** Inscription sur le lycée G. Sand mais classe commune avec le lycée E. Chabrier

**** IEP : Institut d'Etudes Politiques (Lyon, Aix, Lille, Rennes, St Germain-en-Laye, Strasbourg, Toulouse)

3^e

PRÉPA MÉTIER

DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION
1
AN
DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION

Admission

les représentants légaux des élèves de 14 ans révolus effectuent une demande auprès du chef d'établissement en fin de 4e. Une commission départementale statue après proposition du conseil de classe.



OBTENIR le Diplôme National du Brevet (DNB) et construire un projet personnel cohérent d'orientation dans la voie professionnelle, technologique ou générale.



SE FORMER aux objectifs du DNB dans les disciplines générales tout en mûrissant un projet de formation par la découverte en entreprise de métiers relevant de différents champs professionnels.



SE PRÉPARER à suivre la formation choisie avec ses modalités en connaissance de cause selon les différentes modalités: statut scolaire, apprentissage, internat ...

Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 anglais
Langue vivante 2 espagnol
Histoire-géographie - enseignement moral et civique
Sciences et technologie
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

Enseignement spécifique

Découverte professionnelle (restauration, tertiaire, maintenance industrielle)
Suivi individualisé



Qualités requises

- Vous êtes curieux et vous avez envie de connaître ce que recouvre une profession.
- Vous souhaitez un enseignement plus personnalisé, en effectif réduit.
- Vous voulez entrer dans la vie active rapidement ou poursuivre vos études.

Poursuites d'études

- En seconde professionnelle sous statut scolaire en lycée: CAP ou BAC PRO.
- En seconde professionnelle par la voie de l'apprentissage: CAP ou BAC
- La poursuite d'études vers la voie générale ou technologique demeure néanmoins possible

CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

DURÉE DE FORMATION • DURÉE DE FORMATION
2
ANS

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3e par la procédure académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.



SE FORMER à préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ; à mettre en place des espaces de distribution et de vente et à gérer leur réapprovisionnement en cours de service ; à assurer des activités de nettoyage et d'entretien de locaux ou matériel.



SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs de la restauration collective (administration, hôpitaux, cantines scolaires, cafétéria...), restauration rapide (sandwicheries, fast food...) ou dans des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.

■ Enseignement général

Français
Mathématiques - Sciences Physiques et chimiques
Langue vivante 1 Anglais
Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués

■ Enseignement spécifique

Prévention, Santé, Environnement
Sciences de l'alimentation
Connaissance des milieux professionnels
Microbiologie appliquée
Travaux pratiques (production, distribution, entretien)

■ Entreprise

14 semaines de formation répartie sur les deux années



Qualités requises

- Vous êtes organisé, habile, efficace tout en respectant les procédures d'hygiène.
- Vous avez une bonne résistance physique pour travailler debout, à côté des fourneaux et/ou des chambres froides.
- Vous savez travailler en équipe et possédez le sens de l'esthétique pour une présentation à l'assiette.

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation (1 an).
- BAC PRO «restauration» au PEPY (entrée en deuxième année).

Débouchés

- Cuisine

BAC PRO

CUISINE

DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION
3
ANS

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3e par la procédure académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.



SE FORMER à exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant, les règles d'hygiène et de nutrition, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion, l'environnement, le développement durable et en valorisant les dimensions de plaisir et de bien-être.



SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs de la restauration (commerciale, collective ...) ou connexe (agroalimentaire, équipementiers...).

■ Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 Anglais
Langue vivante 2 Espagnol
Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

■ Enseignement spécifique

Prévention, Santé, Environnement
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Technologie
Atelier expérimental
Travaux pratiques

■ Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez une bonne présentation, le sens du service, de communication et de la curiosité.
- Vous aimez travailler en équipe et vous respectez la hiérarchie.
- Vous aimez découvrir d'autres régions, d'autres cultures, d'autres pays.

Poursuites d'études

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

Débouchés

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine

Formation sous statut scolaire ou apprentissage à partir de la 1e

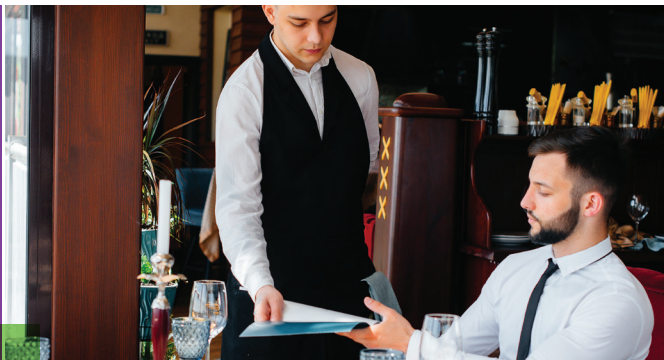
BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

DURÉE FORMATION
3
ANS
DURÉE FORMATION

Admission

En Seconde
Professionnelle après
la 3e par la procédure
académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.



SE FORMER à exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant, les règles d'hygiène et de nutrition, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion, l'environnement, le développement durable et en valorisant les dimensions de plaisir et de bien-être.



SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs de la restauration (commerciale, collective ...) ou connexe (agroalimentaire, équipementiers...).

■ Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 Anglais
Langue vivante 2 Espagnol
Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

■ Enseignement spécifique

Prévention, Santé, Environnement
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Technologie
Atelier expérimental
Travaux pratiques

■ Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez une bonne présentation, le sens du service, de communication et de la curiosité.
- Vous aimez travailler en équipe et vous respectez la hiérarchie.
- Vous aimez découvrir d'autres régions, d'autres cultures, d'autres pays.

Poursuites d'études

- CS (1 an) Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière - option B art culinaire, art de la table et du service
- BTS Responsable d'hébergement

Débouchés

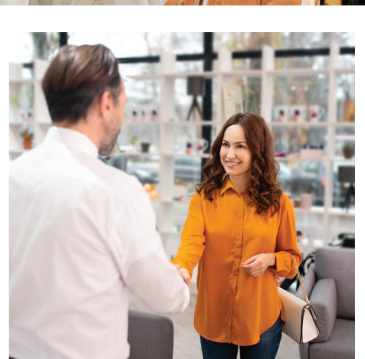
- Chef de rang
- Serveur sur les bateaux de croisières
- Maître d'hôtel

**Formation sous statut scolaire ou apprentissage
à partir de la 1e**

BAC PRO

MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

DURÉE DE FORMATION • DURÉE DE FORMATION
3
ANS



Admission

En Seconde Professionnelle
après la 3e par la procédure
académique Affelnet

■ *Enseignement général*

Français
Langue vivante 1 Anglais
Langue vivante 2 Espagnol - Italien
Histoire-géographie
Éducation physique et sportive
Mathématiques
Arts appliqués et culture artistique
Prévention, santé et environnement

■ *Entreprise*

22 semaines de formation



Qualités requises

- Créativité
- Expertise et rigueur professionnelle
- Capacité à travailler en équipe
- Autonomie
- Capacité de communication et sens du relationnel

Poursuites d'études

- CS Vendeur spécialisé en alimentation
- CS Assistance, conseil, vente à distance
- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client
- BTS Conseil et commercialisation de solutions techniques

Débouchés

- Assistant Commercial
- Vendeur - Conseil
- Chargé de clientèle
- Téléconseiller

**Formation sous statut scolaire ou apprentissage
à partir de la 1e**

OPT A

Animation et gestion de l'espace commercial



LES OBJECTIFS du bac pro Métiers du commerce et de la vente, option A, sont de donner des compétences centrées sur l'animation et la gestion de l'espace commercial.

Le titulaire du bac pro doit avoir le sens de l'accueil, des qualités d'écoute et de disponibilité. Son activité, au sein d'une équipe commerciale, consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale. Cet employé commercial, qui travaille dans tout type d'unité commerciale: physique ou virtuelle, mets à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Il exerce sous l'autorité d'un responsable.

■ Enseignement spécifique

- Conseil et vente
- Suivi des ventes
- Fidélisation de la clientèle
- Développement de la relation client
- Gestion des commandes
- Gestion des stocks et du réapprovisionnement
- Calcul des prix, étiquetage des produits
- Aménagement de la surface de vente
- Valorisation de l'offre sur les sites marchands et les réseaux sociaux
- Démarchage de nouveaux clients
- Planification et organisation d'actions de promotion
- Évaluation des performances des actions commerciales
- Droit commercial
- Économie

OPT B

Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale



LES OBJECTIFS du bac pro Métiers du commerce et de la vente, option B, sont de donner des compétences centrées sur la prospection de clientèle et la valorisation de l'offre commerciale.

Le titulaire du bac pro prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Il alimente son fichier informatisé en y ajoutant des informations concernant les prospects et les clients.

Lors du démarchage, il incite ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose. Il peut être amené à effectuer une démonstration et à négocier les conditions de la vente. Il prend ensuite la commande. Son rôle consiste également à fidéliser sa clientèle.

■ Enseignement spécifique

- Conseil et vente
- Suivi des ventes
- Fidélisation de la clientèle
- Développement de la relation client
- Mise à jour du système d'information commercial
- Organisation de la prospection
- Réalisation et évaluation de la prospection
- Communication commerciale
- Exploitation des sites marchands et des réseaux sociaux à des fins commerciales
- Actions de promotion et de présentation de l'offre commerciale
- Droit commercial
- Économie

BAC PRO

MÉTIERS DE L'ACCUEIL

DURÉE FORMATION • DUREE FORMATION
3
ANS

Admission

En Seconde Professionnelle après la 3e par la procédure académique Affelnet



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine tertiaire.



SE FORMER à l'accueil physique et téléphonique dans les domaines de l'événementiel (salons, congrès, séminaires, manifestations), et à l'accueil des entreprises ou des administrations. Les élèves bénéficient d'une formation en relation clientèle et vente.



SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs variés, comme la grande distribution, l'hôtellerie Restauration, le tourisme, les banques, l'immobilier, les administrations ... à une poursuite d'études pour faciliter son insertion dans la vie active.

■ Enseignement général

Français
Mathématiques
Langue vivante 1 anglais
Langue vivante 2 espagnol - italien
Histoire-géographie - enseignement moral et civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués

■ Enseignement spécifique

Prévention, santé, environnement
Démarche commerciale
Économie droit
Pratiques et techniques relationnelles

■ Entreprise

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez le sens du contact et un intérêt pour le relationnel.
- Vous êtes souriant(e), poli(e), vous devrez adopter une tenue en adéquation avec la formation.
- Autonome, rigoureux(se), ayant le sens de l'initiative lorsque vous êtes seul(e), vous êtes également capable de travailler en équipe.

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation (1 an), Accueil dans les transports
- BTS MCO, NDRC, Conseil et commercialisation de solutions techniques (ex BTS Technico-commercial) BTS Tourisme, Banque, conseiller de clientèle

Débouchés

- Chargé d'accueil / Agent d'accueil
- Standardiste
- Téléconseiller
- Agent multiservice d'accueil (dans les hôpitaux)

Formation sous statut scolaire ou apprentissage à partir de la 1e

CS SNO

SERVICE NUMÉRIQUE AUX ORGANISATIONS

DURÉE DE FORMATION • DURÉE DE FORMATION
1
AN

Admission

Candidature via
Parcoursup



CONTRIBUTION À LA PRÉSENCE EN LIGNE DE L'ORGANISATION

Participation à la mise en place
et à l'actualisation d'un site Web

Participation à la valorisation
de la présence de l'organisation
sur les médias sociaux

Collaboration en mode projet.



PARTICIPATION À LA GESTION DES SERVICES LOGICIELS

Participation à la gestion des outils
et applications numériques « métier »

Participation à la gestion des outils
bureautiques, collaboratifs et nomades

Contribution à la sécurité du système
d'information de l'organisation



ACCOMPAGNEMENT DES UTILISATEURS AUX USAGES DU NUMÉRIQUE

Soutien aux utilisateurs dans les usages
des applications et services numériques

Sensibilisation des utilisateurs à la
sécurité informatique et à la protection
des données à caractère personnel

Exploitation d'une documentation
technique en langue anglaise



Qualités requises

- Vous aimez évoluer dans les environnements numériques
- Vous aimez le travail d'équipe et avez des compétences relationnelles
- Vous faites preuve de rigueur et d'esprit d'analyse

Poursuites d'études

- Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)
- Gestion de la PME
- Support à l'Action Managériale (SAM)
- Management Commercial Opérationnel (MCO)
- Services Informatiques aux Organisations (SIO)

Débouchés

- Technicien généraliste du numérique, webmaster, assistant aux utilisateurs, techniciens de maintenance numérique ...

Formation uniquement en apprentissage

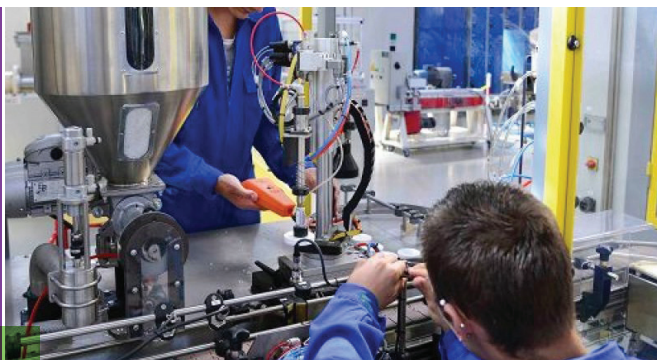
BAC PRO MSPC

MAINTENANCE DES **SYSTÈMES** DE **PRODUCTION** **CONNECTÉS**

DURÉE FORMATION • DURÉE FORMATION
3
ANS

Admission

En Seconde
Professionnelle après
la 3e par la procédure
académique Affelnet.



OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Maintenance Industrielle.



SE FORMER à réaliser des interventions de maintenance, analyser le fonctionnement des machines, participer à l'amélioration des équipements, dessiner et fabriquer des pièces, communiquer avec les fournisseurs...



SE PRÉPARER à exercer son métier en tant que technicien(ne) spécialisé(e), dans divers secteurs, agroalimentaires, plasturgie, métallurgie, mécanique, aéronautique, nucléaire, pharmaceutique...

■ *Enseignement général*

Français
Mathématiques Sciences - Physiques et chimiques
Anglais
Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
Accompagnement personnalisé

■ *Enseignement spécifique*

Prévention, Santé, Environnement
Gestion appliquée
Construction (analyse fonctionnelle et structurelle)
Génie automatique
Gestion de maintenance
Travaux pratiques

■ *Entreprise*

22 semaines de formation



Qualités requises

- Vous avez le sens de l'organisation, un esprit logique et l'exigence de la qualité.
- Vous aimez la mécanique, l'électricité, l'automatisme, le travail en équipe et l'autonomie.
- Vous voulez entrer dans la vie active rapidement ou poursuivre vos études.

Poursuites d'études

- BTS Maintenance des Systèmes
- CS (1 an) Maintenance des installations oléohydrauliques et pneumatiques
- BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques
- BTS Assistance technique d'ingénieur
- BTS Maintenance des matériels de construction et de manutention

Débouchés

- Technicien/ne automobile
- Mécanicien/ne réparateur/trice en matériel agricole
- Technicien/ne de maintenance industrielle

Formation sous statut scolaire ou apprentissage à partir de la 1e

BTS MSPC

MAINTENANCE DES **SYSTÈMES**

Opt° Systèmes
de Production

DURÉE FORMATION •
2
ANS

Admission

Après un bac
technologique (STI2D),
professionnel (MEI,
MELEC, TU, ...) ou
général via la procédure
Parcoursup.



OBTENIR une qualification
professionnelle dans la
Maintenance Industrielle.



SE FORMER à réaliser des
interventions de maintenance
préventive et corrective,
améliorer la sûreté de
fonctionnement, intégrer de
nouveaux systèmes, organiser
la maintenance, animer
et encadrer des équipes
d'intervention, communiquer
par l'écrit et l'oral avec
d'autres services ou des
fournisseurs ...



SE PRÉPARER à exercer son
métier en tant que technicien
supérieur dans divers
secteurs, agroalimentaires,
plasturgie, métallurgie,
mécanique, aéronautique,
nucléaire, pharmaceutique,
agricole, hôtellerie...

■ Enseignement général

Culture générale et expression
Mathématiques
Physique
Chimie
Anglais
Accompagnement personnalisé

■ Enseignement spécifique

Analyse systémique et fonctionnelle
Étude de la chaîne d'énergie
Étude de la chaîne d'information
Santé - sécurité - environnement
Stratégie et organisation de la maintenance
Travaux pratiques

■ Entreprise

VOIE SCOLAIRE: Cycle de 2 ans comprenant 10
semaines de formation en entreprise.

OU ALTERNANCE: Cycle de 2 ans, sous statut salarié
contrat d'apprentissage comprenant en Première
année 25 semaines de formation en entreprise et 23
semaines en deuxième année.



Qualités requises

- Vous avez le sens de l'organisation, des capacités d'analyse, un esprit logique et l'exigence de la qualité.
- Vous aimez la mécanique, l'électricité, l'automatisme, le travail en équipe et l'autonomie.
- Vous faites preuve de dynamisme, d'initiatives, de sens des responsabilités vous permettant d'envisager des fonctions d'encadrement.

Poursuites d'études

- Classe préparatoire ATS ingénierie industrielle
- Licence Pro Maintenance des Systèmes industriels, de Production et d'Énergie
- Licence Pro maintenance et technologie: organisation de la maintenance

Débouchés

- Ascensoriste
- Responsable du service après-vente
- Technicien/ne de maintenance industrielle

Vivre & *s'épanouir*

Le lycée Emmanuel Chabrier, entouré de verdure et entièrement rénové en 2021, est un véritable havre de paix où les élèves peuvent apprendre, évoluer et s'épanouir en toute sérénité.



L'INTERNAT

Un internat en commun avec le lycée G. Sand propose des chambres spacieuses de 1 à 3 lits avec salles d'eau et toilettes.

Bien plus qu'un simple hébergement, l'internat un véritable lieu de vie et d'apprentissage qui favorise la réussite scolaire et l'épanouissement personnel de chaque élève.

Tarif 2025: 1607.86 € (année scolaire) (soit 8.93 € / jour / pension complète).

L'ASSOCIATION SPORTIVE

Ouverte à tous, l'association sportive propose de nombreuses activités individuelles ou collectives (badminton, musculation, futsal, handball, poney games...), proposées en soirée au lycée ainsi que diverses compétitions et manifestations sportives le mercredi (Run & Bike, raid du Gévaudan, Mou'ergnat, ski, voile, biathlon...).

OUVERTURE CULTURELLE

Musées, théâtre, cinéma et autres sorties culturelles sont proposés au cours de l'année.

VOYAGES D'ÉTUDES

Voyages linguistiques (Espagne, Allemagne, Italie, Angleterre ...), scientifiques (Toulouse, Briançon...) et sportifs (Pralognan, Saint-Cyr-sur-Mer...).

Les élèves des voies professionnelles et générales peuvent bénéficier de mobilités internationales dans le cadre du programme Erasmus +.

STAGES DE RÉUSSITE PENDANT LES VACANCES

Les premiers lundis et mardis de chaque vacances de Toussaint, février et printemps, les élèves se voient proposer des stages au lycée, sur la base du volontariat, avec des professeurs disponibles. Ils peuvent ainsi profiter, gratuitement et sur mesure, de 3 à 12 heures de cours en effectifs très réduits.

ENGAGEMENT CITOYEN

Dans le cadre du dispositif « Je m'engage donc je suis ! », les élèves bénéficient de dispositifs variés mettant en avant la notion d'engagement (Partenariats classes défense avec armée de terre et Marine nationale, SNU, Conférences, participations aux cérémonies nationales...).

RESTAURANT D'APPLICATION

Les élèves ont la possibilité de manger au restaurant d'application, sur inscription et sous réserve de places disponibles, et de goûter aux créations culinaires de leurs camarades en hôtellerie-restauration.

Le restaurant d'application est par ailleurs ouvert au public.

MAISON DES LYCÉENS

La Maison des Lycéens (MDL) est une association gérée par les élèves du lycée, avec le soutien de l'équipe éducative. Son objectif est de dynamiser la vie au sein de l'établissement et de favoriser les échanges entre les lycéens à travers diverses activités et rencontres.





Retrouvez
notre brochure
en ligne


Emmanuel Lycée polyvalent
Chabrier Yssingeaux

MERCI

Le lycée polyvalent Emmanuel Chabrier adresse ses plus sincères remerciements à Mesdames et Messieurs les commerçants, artisans et directeurs de sociétés qui ont bien voulu apporter leur appui pour l'édition de cette plaquette.


Ekole

Agence de communication
de l'Enseignement

RÉALISATION - CONCEPTION - RÉGIE PUBLICITAIRE
Ekole - 15 Avenue John Kennedy
26200 MONTÉLIMAR
02.40.29.73.73 - contact@ekole.fr
ekole.fr



LA PASSERELLE
GÎTE · BAR
RESTAURANT

54 rue de la Fayette
43200 Grazac
04 71 59 63 46
lapasserellegrazac.com




Chez JO

1 boulevard Saint-Pierre
43200 Yssingeaux
Tél. 09 88 49 03 31
Port. 07 68 89 10 42
resto.chezjo@gmail.com
www.restochezjo.fr

Instagram, TikTok, Facebook icons

Ouvert du mardi au samedi midi et soir



Restaurant & Bar

RELAIS DU TESTAVOYRE
by De Vos

Vente à emporter

04.71.59.66.20




Le Bourg Recharingès
43200 Araules
testavoivrebydevos@gmail.com



LE PATIO

Restaurant & Gîte
10, place Maréchal Foch
43200 Yssingeaux
04 71 56 68 49
le-patio.fr




Facebook, Instagram icons



435 Route d'Aric Industries - 07160 Le Cheylard
Tél. : 04 75 29 00 55 - Fax : 04 75 29 38 39
perrier@perrier.fr

Machines pour l'industrie de l'embouteillage

Depuis plus de 60 ans PERRIER écrit l'histoire d'une entreprise familiale fondée sur le savoir-faire et l'innovation. Concepteur et constructeur de machines pour l'Industrie de l'Embouteillage, PERRIER déploie aujourd'hui son expertise pour proposer des machines Monobloc Nettoyage Remplissage Bouchage ainsi qu'une gamme machines destinées à l'élaboration du Champagne et Méthode Champenoise. Qualité, flexibilité, adaptabilité positionnent PERRIER comme constructeur de choix sur les cinq continents pour les industriels du secteur.

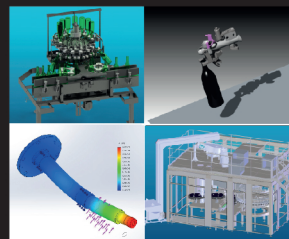
L'entreprise rassemble plus de 140 collaborateurs engagés dans le développement et la croissance de l'Entreprise. Constamment orienté vers une dynamique de performance, PERRIER porte une attention particulière au développement des compétences de ses équipes afin qu'elles puissent prendre part activement aux évolutions techniques des différents métiers.



www.perrier.fr

CONCEPTION

Bureau d'Etudes - CAO/DAO



PRODUCTION

Tournage Fraisage Polissage
Chaudronnerie Soudure Tôlerie



ASSEMBLAGE

Montage Mécanique - Câblage - Automatismes

