



*Construis ton parcours de
réussite !*

*Les équipes de Charles
Cros t'accompagnent.*

VOTRE PROJET PREND FORME :

- Suite aux diverses réflexions et discussions avec les membres de l'Equipe de Suivi et de Scolarisation
- Grâce aux différentes périodes de formation en entreprise
- Après avoir pris conscience des compétences exigées dans le cadre d'une filière professionnelle au lycée

VOUS POUVEZ :

- Contacter l'enseignant référent de votre secteur
- Prendre RDV à l'ULIS du lycée pour un premier contact
- Effectuer un mini-stage dans la ou les formation(s) envisagée(s)
(se renseigner auprès du Chef de travaux-DDFPT)



CONTACTEZ-NOUS

Adresse : Rue Michel VERGES – BP . 1055
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63

Email : ce.0110823k@ac-montpellier.fr

Site internet :

<https://www.lyc-cros-carcassonne.ac-montpellier.fr>



ULIS

UNITE LOCALISEE

D'INCLUSION

SCOLAIRE



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

LE FONCTIONNEMENT DE L'ULIS

L'Unité Localisée d'Inclusion Scolaire est un dispositif accueillant les élèves présentant des troubles divers reconnus et notifiés par la MDPH. Il se trouve au sein de l'établissement et accueille 32 élèves au maximum. Le personnel encadrant ce dispositif se compose de 2 coordonnatrices et de 2 accompagnants (AESH).

L'ULIS

offre une enveloppe de présence et de disponibilité afin que les élèves puissent :

Effectuer un travail de soutien, ou de rattrapage d'un cours (compréhension de consignes, mémorisation, rédaction, méthodologie)

Trouver un temps de parole, de pause, ou tout simplement pour se retrouver un peu dans un lieu

Etre accompagné dans: les cours, toutes démarches administratives, recherche de lieux de périodes de formation en milieu professionnel, sorties extérieures...

Les élèves bénéficiant du dispositif sont inscrits dans leur classe de référence (par exemple en CAP Cuisine) comme tous les autres élèves du lycée. L'élève suit l'emploi du temps de sa classe auquel viennent s'inclure les heures « ULIS » nécessaires à ses besoins.

Le personnel de l'Ulis établit un lien entre le jeune, l'équipe pédagogique et le personnel du lycée, la famille, les partenaires extérieurs.

LES OBJECTIFS DE L'ULIS

DEVELOPPER LES COMPETENCES SOCIALES DE L'ELEVE

Le dispositif favorise l'inclusion des élèves dans leur classe respective, mais aussi dans l'intégration de la vie de l'établissement.

DEVELOPPER L'AUTONOMIE DE L'ELEVE A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR DU LYCEE

Il sera nécessaire d'encourager le jeune dans sa prise de responsabilité et d'autonomie dans son quotidien afin de le préparer à sa future vie d'adulte (échange avec les adultes, déplacements à l'extérieur en transports en commun, organisation...).

ACCROITRE ET CONSOLIDER LE SAVOIR DE L'ELEVE

S'ADAPTER

Les emplois du temps, les accompagnements et les aménagements de chacun pourront être réévalués et modifiés en fonction des besoins.

FACILITER L'INSERTION PROFESSIONNELLE ET L'ACQUISITION D'UNE ATTITUDE PROFESSIONNELLE

La priorité sera donnée à l'enseignement professionnel, aux ateliers et aux périodes de formation en entreprise afin d'acquérir les savoirs faire et savoirs être nécessaires à leur future vie professionnelle.

Le personnel de l'Ulis accompagne le jeune dans son projet professionnel et le guide dans ses choix.

ACCOMPAGNER L'ELEVE DANS LA PREPARATION D'UN DIPLOME

Les élèves appartenant au dispositif de l'Ulis sont accompagnés dans leur apprentissage par le biais de compensation, de soutien, d'aménagement, de rattrapage.

Pour vous aider dans votre orientation :

L'élève bénéficiant du dispositif ULIS en lycée professionnel **doit être capable de savoir:**

- Respecter les autres et les règles de la vie collective
- Communiquer et participer à des échanges
- Lire et mettre du sens
- Rédiger un texte en réponse à une question
- Compter et connaître le sens des 4 opérations
- Connaître certaines unités de mesure

L'élève dans sa démarche de projet professionnel doit :

- Avoir bénéficié d'une immersion dans le milieu professionnel en lien avec la filière choisie
- Etre motivé et consentant pour cette formation

L'élève préparant un CAP

- Cuisine
- Commercialisation et Services en HCR
- PSR Production et Service en Restaurations
- EPC Equipier Polyvalent du Commerce



Doit être capable de:

- Travailler en équipe sous l'autorité d'un responsable
- Avoir le souci permanent de satisfaire la clientèle
- Respecter les consignes de travail
- Communiquer
- S'organiser

Quatre CAP au choix :

Cuisine

- Travailler dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration
- Connaître les produits alimentaires et leurs qualités
- Réaliser des préparations culinaires de l'entrée au dessert, tout en respectant la réglementation, l'hygiène et la sécurité

Commercialisation et Services en Café- Hôtel- Restaurant

- Contribuer à l'accueil et au bien être du client
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café, brasserie, restaurant
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

P.S.R Production et Service en Restaurations

- Travailler dans le milieu de la restauration collective ou commerciale. Il accueille, conseille, présente les produits au client
- Assurer les activités d'assemblage de mets simples
- Nettoyer, désinfecter et remettre en état les locaux, le matériel et l'équipement du secteur cuisine. Entretien des locaux, les matériels
- Participer au contrôle des températures

Equipier Polyvalent de Commerce

- Assurer la réception, le suivi des commandes et des colis
- Contribuer à l'approvisionnement et à la mise en valeur de l'espace de vente
- Accueillir, informer, fidéliser, conseiller et accompagner le client tout au long de son parcours d'achat
- Tenir la caisse