

LYCÉE

HAUTE-FOLLIS

Édition 2027

LAVAL

Santé-Social | Tertiaire | Usinage | Hôtellerie-Restauration













HAUTE FOLLIS

CONTACT

Haute-Follis Lycée (avant-Bac)
91 Rue Haute-Follis
BP 30129 - 53001 LAVAL Cedex
Tel : 02 43 26 17 17
Mail : hautefollis@lhf53.eu

Haute-Follis Enseignement Supérieur (post-Bac - UFA - CFP)
Campus EC 53 - 25 Rue du Mans
53000 LAVAL
Tel : 02 43 26 17 18
Mail : campus@lhf53.eu

Site web : www.lhf53.eu

Scannez ce QR pour accéder à notre site web

SOMMAIRE

1 MOT DU DIRECTEUR
2 MODALITÉS D'INSCRIPTION
3 LES COÛTS 2026-2027
4 LA RÉUSSITE AUX EXAMENS
5 S'OUVRIR A LA DIMENSION INTERNATIONALE
6 LES MÉTIERS DE LA SANTÉ ET DU SOCIAL
7 LES MÉTIERS DE L'USINAGE
8 LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
9 LES MÉTIERS DU TERTIAIRE

LYCÉE TECHNOLOGIQUE
11 BAC ST2S
12 BAC STMG

LYCÉE PROFESSIONNEL
14 TROISIÈME PRÉPA MÉTIERS
15 CAP PSR
16 CAP AAGA
17 BAC PRO ASSP
18 BAC PRO AEPA
19 BAC PRO TRPM
20 CAP CUISINE
21 BAC PRO MC
22 CAP CSHCR
23 BAC PRO MSRC
24 BAC PRO AGORA
25 BAC PRO MS

ÉTABLISSEMENT
26 UN PROJET
27 LES PÔLES ÉDUCATIFS

enseignement catholique
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
RÉGION PAYS DE LA LOIRE
Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits.
BONNE PRATIQUE Erasmus+
Ekole













LE MOT DU CHEF D'ÉTABLISSEMENT

Bienvenue au Lycée Haute-Follis : *sur la voie de la réussite et de l'épanouissement !*

Ce sont **plus de 1200 lycéens, étudiants et apprentis** que nous accompagnons au quotidien. Le cadre de vie, la qualité des structures, les salles professionnelles, un enseignement général et professionnel solide dispensé par une **équipe stable et expérimentée,** les temps de réflexion proposés dans le cadre de la pastorale, les nombreux projets et partenariats, sont autant d'atouts pour faciliter la réussite de l'ensemble des jeunes qui nous sont confiés. **Construire leur avenir avec confiance,** tout simplement pour qu'ils deviennent **des adultes heureux et des professionnels bien ancrés dans la réalité du monde** d'aujourd'hui et de demain avec une formation solide.

Sur nos deux sites, nous offrons ainsi **une grande diversité de formations (26 au total),** du CAP au Bac+5. Chacun peut y **construire son avenir scolaire et professionnel,** mais aussi grandir humainement pour devenir **un adulte et un citoyen épanoui.**

Sur le site du lycée, **nos jeunes se forment dans des domaines variés** – gestion, commerce, restauration, secrétariat, santé-social, sécurité, usinage… – et apprennent à travailler et à vivre ensemble. L'internat permet également d'accueillir **près de 160 élèves** (filles et garçons).

Au Campus, partagé avec l'UCO, de nombreuses filières supérieures mènent jusqu'au Bac+5 sous **statut scolaire ou en apprentissage.** Les diplômes, reconnus, affichent **d'excellents taux de réussite.** Les étudiants y trouvent **un cadre agréable,** en centre-ville, avec des possibilités de logement et une vraie vie étudiante.

Découvrez nos formations sur nos supports (site, plaquettes, réseaux sociaux) et **venez échanger avec nos équipes** lors de nos portes ouvertes, salons et journées d'immersion.

Au Lycée Haute-Follis, chaque jeune est accueilli avec sérieux et bienveillance, pour ***conjuguer réussite et épanouissement !***



Le chef d'établissement,
Mikaël ANGIN



MODALITÉS **D'INSCRIPTION**



Bac Techno - Bac Pro (sauf Métiers de la Sécurité) CAP - 3ème Prépa Métiers

Prise de rendez-vous : contactez le secrétariat du site Haute-Follis dès le mois de janvier au 02.43.26.17.17 pour prendre un rendez-vous d'inscription avec le responsable de la formation.

Formulaire à compléter en ligne sur notre site internet : *www.lhf53.eu*

Les bulletins de l'année en cours et de l'année dernière sont à joindre ainsi que la copie de la carte d'identité de votre jeune.

Un entretien individualisé entre le responsable de formation, le jeune et ses parents, permet de déterminer avec le futur élève le parcours scolaire le plus adapté à ses goûts et capacités. Dix euros de frais de dossier vous seront demandés.

L'inscription est définitive dès l'accord donné par le responsable de la formation, parfois à l'issue de l'entretien ou dans un délai d'une semaine. L'élève doit ensuite être autorisé par le conseil de classe du troisième trimestre de l'établissement d'origine à intégrer la classe désirée.





Bac Pro Métiers de la Sécurité

- Se procurer un dossier de candidature à partir de février (téléchargeable sur notre site internet).
- Suite à l'étude des dossiers de candidature, si votre jeune est retenu à la première sélection, il sera convoqué à un entretien avec des professionnels.



LES COÛTS 2026-2027

1 Coûts des formations

Tarif normal	Contribution scolaire	APEL (*)	Forfait culturel**	TOTAL
CAP BAC PRO BAC TECHNO	700 € (70€/mois)	22 € (2,2€/mois)	30€ (soit 3€/mois)	752 € (soit 75,2€/mois)
3 PM	550 € (55€/mois)	22 € (2,2€/mois)	30€ (3€/mois)	602 € (60,2€/mois)

→ *(*) La cotisation APEL (Association des Parents d'Elèves) est facultative. Si vous ne souhaitez pas y adhérer, un courrier doit être adressé à l'établissement pour la rentrée.*

→ *(**) ** Le forfait culturel correspond au financement des activités annexes et sorties pédagogiques (hors voyages scolaires). Cela évitera de solliciter les familles à de multiples reprises pour de petits montants au cours de l'année.*

L'assurance scolaire obligatoire souscrite par le Lycée est comprise dans la redevance scolaire annuelle.

50 euros d'acompte seront demandés pour confirmer l'inscription et déduits de la facture annuelle. Les élèves internes au Lycée ne sont pas concernés par cet acompte.

2 Coûts de l'internat

INTERNE scolarisé au Lycée Haute-Follis (Repas du lundi midi au vendredi midi compris)	INTERNE-EXTERNÉ scolarisé dans un autre établissement (Repas du midi non compris)
3 720 € (soit 372€ par mois)	3 100 € (soit 310€ par mois)

Des aides spécifiques peuvent être accordées aux internes boursiers.

En cas d'absence à l'internat pendant les périodes de stage, une réduction sera appliquée pour les élèves du Lycée Professionnel (CAP et Bac Pro).

160 euros d'acompte sont demandés pour confirmer l'inscription et déduits à la fin de la formation.

Les possibilités de paiement (formations et internat) Les tarifs sont annuels, les familles peuvent choisir le paiement :

- par prélèvement automatique (en 10 versements),
- par chèque (en un seul versement à réception de la facture).

3 Coûts de la restauration

DEMI-PENSIONNAIRE	6,80 €
EXTERNE (déjeunant occasionnellement)	7,20 €

4 Coûts des tenues professionnelles

Bac Pro Accompagnement Soins et Services à la Personne	95 € (2)
Bac Pro Cuisine Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration	50 € (1)
Baccalauréat Professionnel Technicien en Réalisation de Produits Mécaniques	35 € (1)
Bac Pro Métiers de la Sécurité	100 € (1)
CAP Agent Accompagnant au Grand Age CAP Com. et Services en Hôtel-Café-Restaurant CAP Cuisine CAP Production et Service en Restaurations	25 € (1)

(1) montantcorrespondant à la cotisation qui permet de rentrer dans la procédure de la Région qui finance les tenues de ces sections (sous réserve du prochain budget de la Région).

(2) Pas de financement Région en Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne





LA RÉUSSITE **AUX EXAMENS**

	2025	2026
Bac Sciences et Technologies de la Santé et du Social	/	100%
Bac Sciences et Technologies du Management et de la Gestion Spécialité Mercatique	100%	100%
Bac Sciences et Technologies du Management et de la Gestion Spécialité Ressources Humaines et Communication	100%	100%
Bac Sciences et Technologies du Management et de la Gestion Spécialité Gestion Finance	100%	100%

	2025	2026
Diplôme National du Brevet (série pro)	95,8%	84%
CAP Agent Accompagnant au Grand Age	87,5%	100%
CAP Production et Service en Restaurations	/	75%
CAP Cuisine	100%	100%
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	100%	80%
BAC PRO Accompagnement Soins et Services à la Personne	100%	86,11%
BAC PRO Animation Enfance Personnes Agées	86,67%	88,89%
BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration	81,82%	83,33%
BAC PRO Cuisine	100%	100%
BAC PRO Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités	94,73%	91,30%
BAC PRO Métiers de la Sécurité	100%	100%
BAC PRO Technicien en Réalisation de Produits Mécaniques	100%	100%

S'OUVRIR À LA DIMENSION **INTERNATIONALE**

Les sections européennes

Après avoir été l'un des premiers lycées à se lancer dans ce projet, nous proposons désormais une section européenne au sein de nos différentes filières professionnelles (Gestion Administration et Hôtellerie Restauration) et technologiques (STMG).

Cette section européenne vise à renforcer la maîtrise de la langue anglaise à usage professionnel, compétence indispensable aujourd'hui pour les jeunes dans la perspective de poursuites d'études et afin d'optimiser leur insertion professionnelle. Les élèves engagés dans cette section réalisent un séjour à l'étranger.

Les échanges et appariements

Séjours en Espagne, en Allemagne, au Canada, en Irlande, qui permettent de créer des liens forts avec l'étranger.

Les élèves développent ainsi leurs ouvertures et leurs compétences linguistiques.

Pour le secteur hôtelier, des cours de spécialité en langue étrangère sont organisés et des événementiels tels que l'accueil de nos partenaires étrangers au Restaurant d'Application.

Les programmes Erasmus +

Le lycée est porteur de programmes européens Erasmus + permettant aux élèves d'effectuer un stage à l'étranger dans le cadre de leur formation :

- En Espagne, en Irlande et au Portugal, pour les filières professionnelles Gestion Administration, Hôtellerie-Restauration et Santé-Social.
- En Allemagne et en Espagne pour la filière professionnelle Technicien d'Usinage.

Les jeunes bénéficient dans ce cadre d'une heure supplémentaire minimum de cours d'anglais hebdomadaire via une plateforme numérique.

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

BONNE PRATIQUE Erasmus+

L'importance d'un niveau de langues très recherché dans les entreprises aujourd'hui







LES MÉTIERS DE **LA SANTÉ ET DU SOCIAL**



Les qualités requises

Vous aimez :
- La relation
- La communication
- Leur venir en aide
- Le travail en équipe

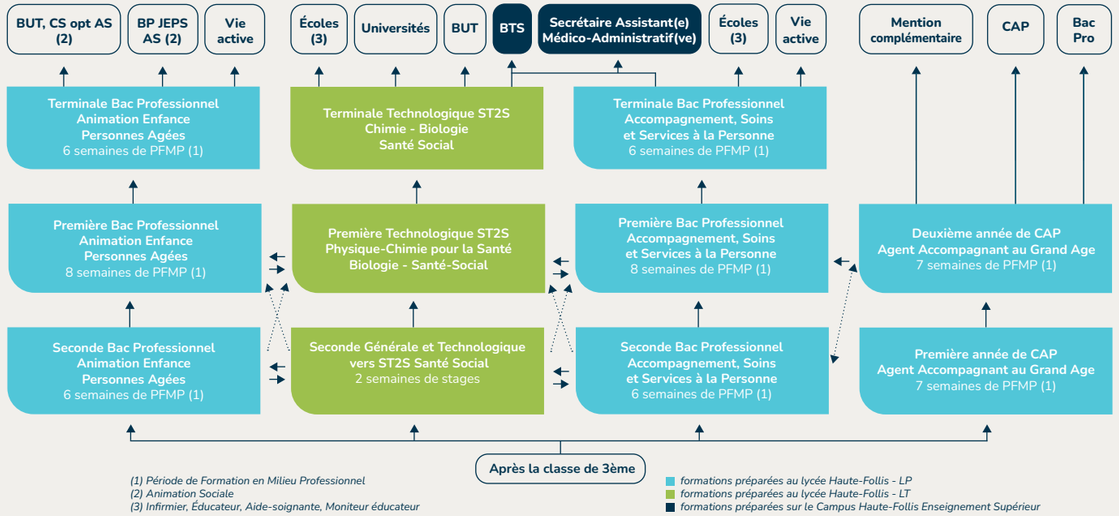
Vous êtes :

Organisé, efficace, soigneux, dynamique, patient, disponible...

Les métiers envisageables

- Accompagnant Educatif et Social
- Aide-soignant
- Animateur
- Animateur socio-culturel
- Agent de service hospitalier
- Agent polyvalent
- Assistant de service social
- Assistante sociale
- Auxiliaire de puériculture
- Diététicien
- Éducateur
- Educateur sportif
- Esthéticien
- Infirmier
- Manipulateur radio
- Moniteur-éducateur
- Opticien
- Préparateur en pharmacie
- Secrétaire médicale

Après une remise à niveau scientifique :
- Audioprothésiste
- Ergothérapeute
- Orthophoniste
- Pédicure-podologue
- Psychomotricien...



(1) Période de Formation en Milieu Professionnel
(2) Animation Sociale
(3) Infirmier, Éducateur, Aide-soignante, Moniteur éducateur

formations préparées au lycée Haute-Follis - LP
formations préparées au lycée Haute-Follis - LT
formations préparées sur le Campus Haute-Follis Enseignement Supérieur







LES MÉTIERS DE L' USINAGE

Les qualités requises

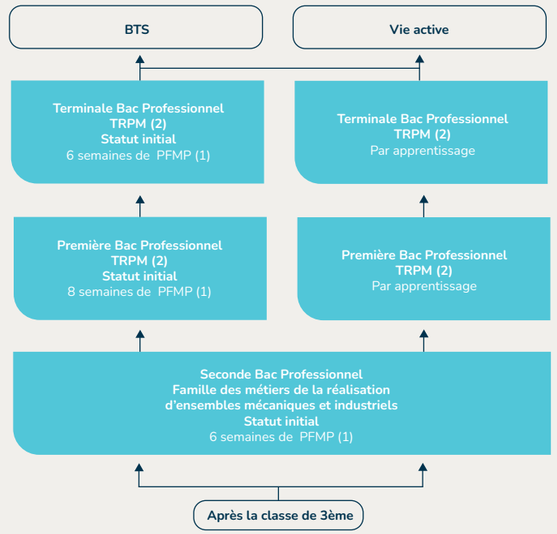
Vous aimez :
- La programmation
- les réglages

Vous êtes :

Organisé, rigoureux, précis et dynamique.

Les métiers envisageables

- Opérateur sur machine à commande numérique
- Tourneur - fraiseur sur machine à commande numérique...



formations préparées au lycée Haute-Follis - LP
(1) Période de Formation en Milieu Professionnel
(2) Bac Pro Technicien en Réalisation de Produits Mécaniques - option "Réalisation et Suivi de Production"

LES MÉTIERS DE **LA RESTAURATION**



Les qualités requises

Vous aimez :
- Le contact
- Le travail en équipe

Vous êtes :

Organisé, créatif, dynamique, soigné...

Les métiers envisageables

Les métiers de la cuisine

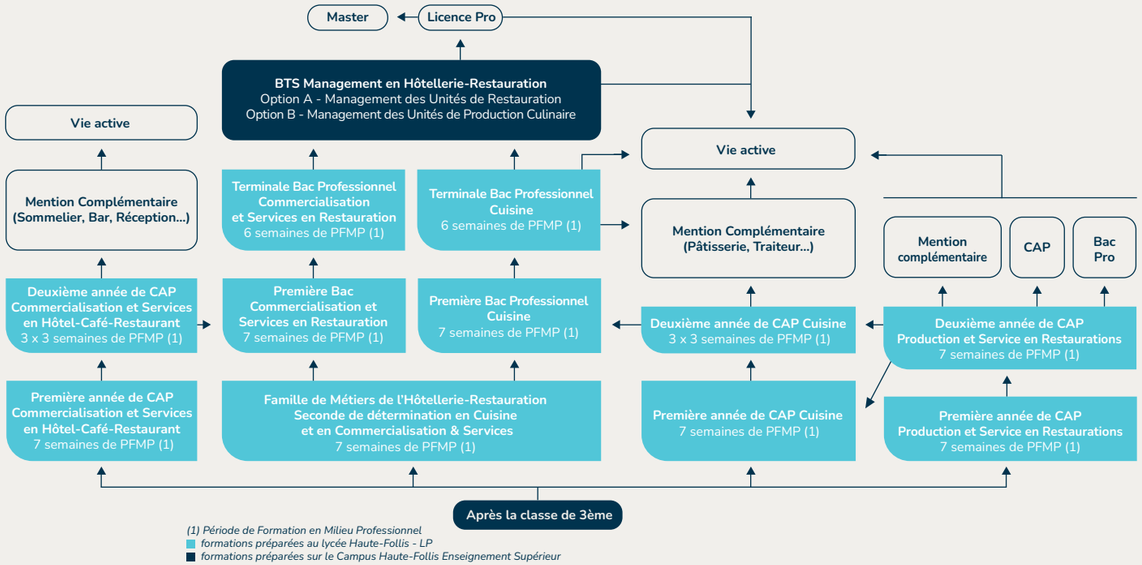
- Chef de cuisine
- Gérant de restauration collective
- Cuisinier
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Pâtissier...

Les métiers du restaurant

- Directeur de restaurant
- Assistant de direction d'hôtel
- Maître d'hôtel
- Barman, sommelier
- Chef de rang
- Commis de restaurant
- Garçon de café, limonadier...

Les métiers de la restauration collective

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Equipier polyvalent



(1) Période de Formation en Milieu Professionnel
formations préparées au lycée Haute-Follis - LP
formations préparées sur le Campus Haute-Follis Enseignement Supérieur

LES MÉTIERS **DU TERTIAIRE**



Les qualités requises

Vous aimez :

Entreprendre, collaborer, manager, vendre, gérer, conseiller, analyser, communiquer, planifier...

Vous êtes :

Autonome, efficace, organisé, disponible, bon communicant...

Les métiers envisageables

Les métiers de la Gestion et de la Comptabilité

- Expert comptable
- Commissaire aux comptes
- Responsable financier
- Contrôleur de gestion
- Chargé de mission en cabinet d'audit
- Comptable
- Aide comptable...

Les métiers de l'Administration et des Ressources Humaines

- Responsable RH
- Assistant de direction
- Assistant de gestion
- Secrétaire administratif
- Secrétaire de mairie
- Secrétaire médicale
- Assistant administratif...

Les métiers du Commerce

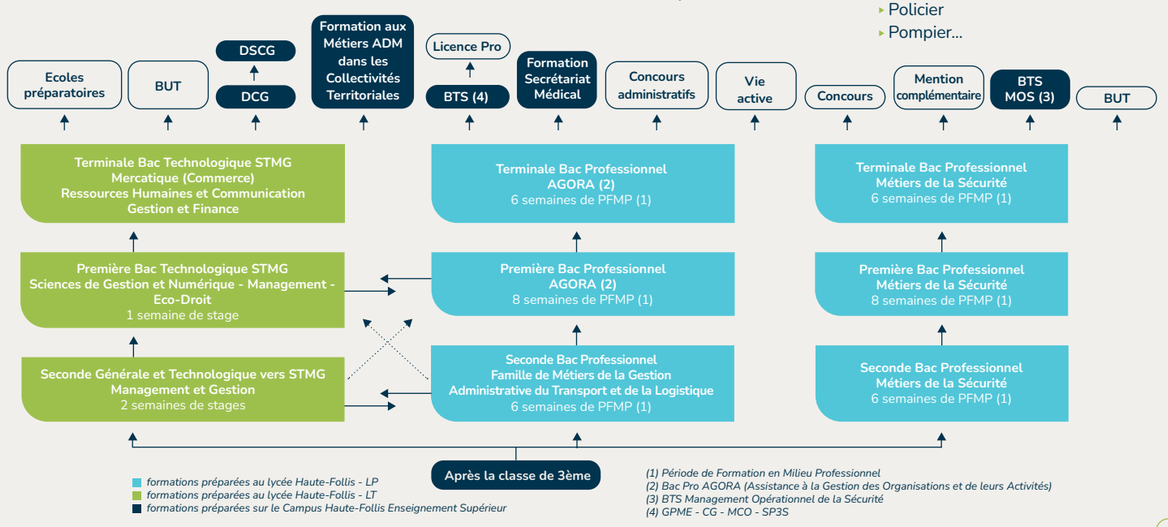
(uniquement en Bac Technologique)

- Manager de rayon
- Négociateur
- Conseiller commercial
- Marchandiseur
- Chargé de clientèle
- Animateur des ventes
- Assistant chef de rayon
- Vendeur spécialisé...

Les métiers de la Sécurité

(vérifier les conditions d'aptitudes et d'entrée aux métiers)

- Agent cynophile
- Agent de sécurité
- Convoyeur de fonds
- Douanier
- Gardien de la paix
- Gendarme
- Militaire (Terre-Mer-Air)
- Policier
- Pompier...



formations préparées au lycée Haute-Follis - LP
formations préparées au lycée Haute-Follis - LT
formations préparées sur le Campus Haute-Follis Enseignement Supérieur

(1) Période de Formation en Milieu Professionnel
(2) Bac Pro AGORA (Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités)
(3) BTS Management Opérationnel de la Sécurité
(4) GPME - CG - MCO - SP3S

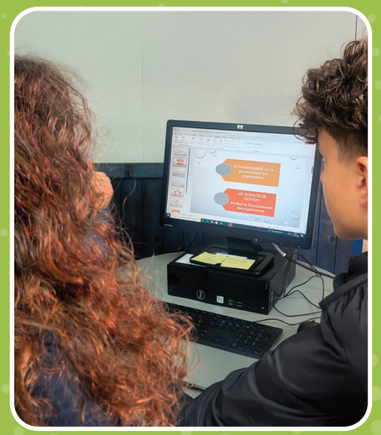
HAUTE FOLLIS

LYCÉE TECHNOLOGIQUE

BAC **ST2S**

BAC **STMG**







BAC TECHNOLOGIQUE **Sciences et Technologies de la Santé et du Social**

LA FORMATION

Deux secteurs professionnels :

Santé - para-médical : infirmière, diététicien, esthéticienne, secrétaire médicale...

Social : éducateur, animateur socio-culturel, assistant de service social...

Un contenu en phase avec le quotidien :

En Sciences et Techniques Sanitaires et Sociales, sont abordés :

- L'état de santé et le bien-être social d'une population,
- Les politiques de santé publique, les politiques sociales,
- Les dispositifs et institutions sanitaires et sociaux,
- Les méthodologies appliquées au secteur sanitaire et social, avec prise en compte de l'outil informatique.

En Chimie, Biologie et Physiopathologie humaines sont abordés :

- L'organisation et les grandes fonctions de l'être humain,
- L'étude du vocabulaire médical,
- L'étude des différentes maladies, leur prévention, leur traitement.

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

La Langue des Signes Française : option facultative importante pour valoriser les dossiers pour l'entrée en Enseignement Supérieur.

Des stages sont proposés : deux semaines en Seconde dans des structures pour confirmer leur choix de formation. Possibilité de stages sur les semaines de vacances.

Visites de structures sanitaires et sociales

- Rencontres régulières avec des professionnels au sein de l'établissement ou dans les structures dans le cadre du grand oral en Terminale ou de l'orientation.

LES MATIÈRES

	2nd GT	1ère ST2S	Term ST2S
Français	4h	3h	
Philosophie			2h
Histoire-géographie	3h	1,5h	1,5h
LVA	3h	4h*	4h*
LVB	2,5h		
Sciences économiques et sociales	1,5h		
Mathématiques	4h	3h	3h
Physique-Chimie	3h		
Sciences et vie de la Terre	1,5h		
Sciences numériques et technologiques	1,5h		
Éducation Physique et Sportive	2h	2h	2h
Enseignement Moral et Civique	18h/an	18h/an	18h/an
Enseignement optionnel			
Santé - Social	1,5h		
Enseignements de spécialité			
Physique-Chimie pour la santé		3h	
Biologie et Physiopathologie humaines		5h	
Chimie, Biologie et Physiopathologie Humaines			8h
Sciences et techniques sanitaires et sociales		7h	8h
Accompagnement personnalisé et aux choix de l'orientation	54h/an (**)	54h/an (**)	54h/an (**)
Langue des signes française (facultatif)	3h	3h	3h

(*) dont 1h d'ETLV (Enseignement Technologique Langue Vivante A)
(**) Volume horaire à déterminer selon les besoins des élèves

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- **BTS :** SP3S (Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social), ESF (Economie Sociale et Familiale), Diététique, Esthétique-Cosmétique, Analyses de biologie médicale, Hygiène propreté environnement.
- **BUT** (Bachelor Universitaire de Technologie) : Carrières Sociales, Génie Biologie option diététique, Imagerie médicale et radiologie thérapeutique, Génie biologie option analyses biologiques et biochimiques (très bon niveau en sciences exigé).
- **ÉCOLES :** d'infirmier, d'éducateur, d'assistant de service social (dossier parcoursup), d'aide-soignant et d'auxiliaire de puériculture (sur dossier). Après une Remise à Niveau Scientifique pour pédicure-podologue, audioprothésiste, orthophoniste, psychomotricien.
- **Universités :** Licence de Sciences Sanitaires et Sociales, de Biologie
- **Autres :** BP Préparateur en pharmacie, animateur socio-culturel, éducateur sportif, secrétaire médicale



BAC TECHNOLOGIQUE
Sciences et Technologies du Management et de la Gestion

LA FORMATION

Une filière partagée entre enseignement général et technologique avec la possibilité de poursuivre et de réussir des études courtes ou longues.

Elle permet d'apprendre plus concrètement en s'appuyant sur l'apparition de nouvelles matières dès la classe de Première qui ne reposent pas sur des acquis antérieurs mais nécessitent un travail régulier basé sur l'analyse et une bonne motivation.

Pour optimiser la formation :

Un enseignement optionnel dès la Seconde : Management et Gestion

Il permet aux élèves de s'intéresser aux dynamiques qui traversent les entreprises et les organisations humaines qui y sont liées.

En fin de Première, choix d'un enseignement spécifique.

Trois sont proposés au Lycée Haute-Follis : Gestion Finance, Mercatique et Ressources Humaines & Communication.

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

- Une filière européenne en anglais qui vise une utilisation professionnelle, compétence incontournable pour entrer dans le monde professionnel d'aujourd'hui. Un séjour linguistique est organisé durant leur cursus.
- Des stages sont proposés : 10 jours en Seconde et une semaine en Première dans les petites, moyennes ou grandes entreprises pour avancer dans leur projet d'orientation.
- Interventions régulières de professionnels sur des temps de cours (Ecole-Entreprise...), de visites d'entreprises, des administrations (Conseil Départemental, tribunal...).
- Semaine de l'orientation organisée en interne et participation à des salons...

LES MATIÈRES

	2nd GT	1ère STMG	Term STMG
Français	4h	3h	
Philosophie			2h
Histoire-géographie	3h	1,5h	1,5h
LVA	3h	1,5h	1h*
LVB	2,5h	1,5h	1,5h
Sciences économiques et sociales	1,5h		
Mathématiques	4h	3h	3h
Physique-Chimie	3h		
Sciences et vie de la Terre	1,5h		
Sciences numériques et technologiques	1,5h		
Éducation Physique et Sportive	2h	2h	2h
Enseignement Moral et Civique	18h/an	18h/an	18h/an
Enseignement optionnel			
Management et Gestion	1,5h		
Enseignements de spécialité			
Sciences de Gestion et numérique		7h	
Management des Organisations		4h	
Economie - Droit		4h	6h
Management, Sciences de Gestion et Numérique avec un enseignement spécifique ⓘ			10h
Accompagnement personnalisé et aux choix de l'orientation	54h/an (**)	54h/an (**)	54h/an (**)

(*) 1h d'ETLV (Enseignement Technologique Langue Vivante A)
(**) Volume horaire à déterminer selon les besoins des élèves
ⓘ *(Mercatique, Gestion Finance ou Ressources Humaines et Communication*





LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- **BTS :** Management Commercial Opérationnel, Gestion de la PME, Comptabilité et Gestion, Négociation et Digitalisation de la Relation Client...
- **BUT** (Bachelor Universitaire de Technologie)
- Classes préparatoires commerciales et économiques, voies d'accès aux grandes écoles de gestion, de commerce, de management...

HAUTE FOLLIS

LYCÉE PROFESSIONNEL

- 3ÈME PRÉPA-MÉTIERS
- CAP PSR
- CAP AAGA
- BAC PRO ASSP
- BAC PRO AEPA
- BAC PRO TRPM
- CAP CUISINE
- BAC PRO MC
- CAP CSHCR
- BAC PRO MSRC
- BAC PRO AGOrA
- BAC PRO MS









TROISIÈME
Prépa Métiers

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Accéder à la maîtrise du socle commun (cycle 4)
- Créer une dynamique chez l'élève et lui redonner l'envie d'apprendre

- **Bâtir un projet professionnel personnalisé d'orientation (Parcours Avenir) grâce à :**
- Des rencontres de professionnels
- Des visites d'entreprises et de structures
- Trois semaines de stage
- La découverte des parcours professionnels possibles
- Des immersions en travaux pratiques (cours) avec les élèves des filières professionnelles du Lycée ou dans d'autres lycées.

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

- Une formation ancrée au sein de notre Lycée Professionnel avec un savoir-faire reconnu et des méthodes pédagogiques adaptées aux jeunes
- Une équipe d'enseignants assurant de l'accompagnement personnalisé avec des concertations hebdomadaires
- Une équipe volontaire, menant des projets novateurs.
- Une pédagogie de la réussite et un suivi individualisé du jeune autour de valeurs humaines (Parcours Citoyen)
- L'aide à l'acquisition des méthodes de travail et le développement de l'autonomie

C'EST QUOI ?

C'est une classe de re-motivation scolaire et de construction du projet professionnel de l'élève.

POUR QUI ?

Pour des élèves motivés et volontaires, issus d'une classe de Quatrième de collège et prêts à se mobiliser autour d'un projet valorisant de formation dans la voie professionnelle.

LES POURSUITES D'ÉTUDES

En formation initiale (statut lycéen) ou par apprentissage (statut salarié) :

- CAP (2 ans)
- Bac Pro (3 ans)

LES MATIÈRES

Enseignement Général	
Français	5h(*)
Histoire-Géographie Enseignement Moral et Civique	3h
Mathématiques	4,5h(*)
Langues vivantes (Anglais - Espagnol ou Allemand)	5h
Enseignements Artistiques	1h
Sciences et Technologie	3h
Education Physique et Sportive	3h
Découverte Professionnelle Des métiers et des formations professionnelles	5h(**)
Accompagnement Personnalisé	1 à 2h

(*) dont une heure de consolidation
(**) 180 heures annualisées



CAP
Production et Service en Restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

Lien avec le monde professionnel

- Des visites de structures : cuisine collective, restaurant d'entreprises, cafétéria...
- Des rencontres de professionnels pour préparer la poursuite d'études (MIJEC), Mission Locale...
- Participation des professionnels aux diverses épreuves d'examen se déroulant au sein de l'établissement
- Un équipement adapté à la professionnalisation des jeunes

Construction d'un projet individualisé :

- Un suivi individualisé des élèves
- Un accompagnement individualisé dans les divers apprentissages

Une équipe pédagogique expérimentée et complémentaire

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Production alimentaire
Service en restauration
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Sciences Physiques, Éducation Esthétique, EPS
Co intervention + Chef d'oeuvre + Consolidation - accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)

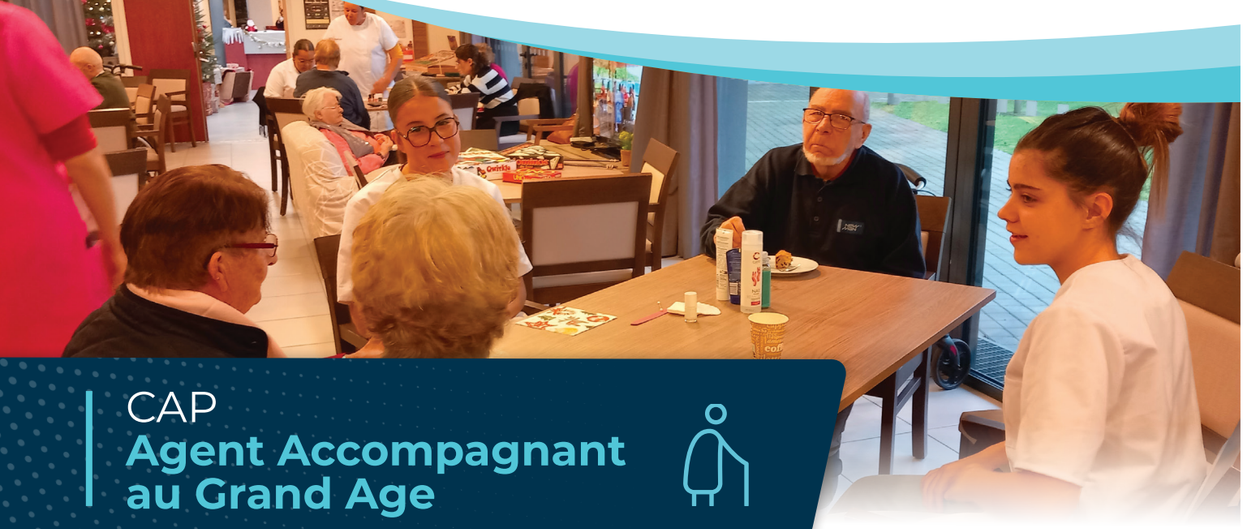
LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Première année	7 semaines (3 semaines + 4 semaines)
Deuxième année	7 semaines (4 semaines + 3 semaines)

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- Possibilité d'entrer dans la vie active (agent de service hospitalier dans les EHPAD, agent polyvalent dans les services généraux des collectivités, cafétéria, restauration rapide...).
- Poursuite d'études : CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant, CAP Agent Accompagnant au Grand Age, Bac Pro ASSP (Accompagnement Soins et Services à la Personne), Bac Pro SAPAT (Services aux Personnes et aux Territoires)



CAP
Agent Accompagnant au Grand Age

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

Lien avec le monde professionnel

- Des visites de structures : lingerie, EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes), Résidence Senior...
- Des rencontres de professionnels pour préparer la poursuite d'études (MIJEC), Mission Locale...
- Participation des professionnels aux diverses épreuves d'examen se déroulant au sein de l'établissement
- Un équipement adapté à la professionnalisation des jeunes

Construction d'un projet individualisé :

- Un suivi individualisé des élèves
- Un accompagnement individualisé dans les divers apprentissages

Une équipe pédagogique expérimentée et complémentaire

Réalisations de projets

- Distribution d'un goûter de Noël dans un EHPAD

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Promotion de l'autonomie de la personne
Techniques de distribution
Entretien de l'environnement
Entretien du linge et des vêtements
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Sciences Physiques, Éducation Esthétique, EPS
Co intervention + Chef d'oeuvre + Consolidation - accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Première année	7 semaines (3 semaines + 4 semaines)
Deuxième année	7 semaines (4 semaines + 3 semaines)

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- Possibilité d'entrer dans la vie active (agent de service hospitalier dans les EHPAD, agent polyvalent dans les services généraux des collectivités, aide à domicile dans le secteur du domicile...).
- Poursuite d'études : Mention Complémentaire Aide à Domicile, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant, Bac Pro ASSP (Accompagnement Soins et Services à la Personne), Bac Pro Animation Enfance, Personnes Agées,Bac Pro SAPAT (Services aux Personnes et aux Territoires).



BAC PROFESSIONNEL
Accompagnement Soins et Services à la Personne

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

Lien avec le monde professionnel

- Des rencontres de professionnels pour échanger sur les professions
- Des visites de structures : école, multi-accueil, EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes).
- Participation des professionnels aux diverses épreuves d'examen se déroulant au sein de l'établissement
- Un équipement adapté à la professionnalisation des jeunes

Construction d'un projet individualisé :

- Écoute
- Rencontres individuelles avec le jeune et/ou sa famille
- Un suivi individualisé des élèves

La Langue des Signes Française : option facultative importante pour valoriser les dossiers pour l'entrée en Enseignement Supérieur.

Stage à l'étranger dans le cadre du programme Erasmus +

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Soins d'hygiène et accompagnement de la personne
Education à la santé et travail en équipe
Entretien des locaux et nutrition
Prévention Santé Environnement
Economie Gestion
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Sciences Physiques, Arts Appliqués, EPS
Réalisation de projet Accompagnement parcours

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Seconde	2 x 3 semaines
Première	2 x 4 semaines
Terminale	2 x 3 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- **Possibilité d'entrer dans la vie active comme Agent de Service Hospitalier en particulier dans les EHPAD**
- **Poursuite d'études avec une formation courte :**
  - Diplôme d'Etat d'Aide Soignant
  - Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Puériculture
  - Diplôme d'Etat d'Accompagnant Educatif et Social
  - Diplôme d'Etat de Moniteur Educateur
  - Diplôme d'Etat Brevet Professionnel de la Jeunesse (BP JEPS).
- **Poursuite d'études de niveau IV ou de niveau III :**
  - Classe Préparatoire à l'Enseignement Supérieur (Infirmier, Educateur)
  - Diplôme d'Etat de Technicien de l'Intervention Sociale et Familiale,
  - Formation en secrétariat médical
  - BTS Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social
  - BTS Economie Sociale et Familiale
  - Etudes universitaires
  - Diplôme d'Etat d'infirmier...



BAC PROFESSIONNEL
Animation Enfance Personnes Agées

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

Lien avec le monde professionnel

- Des rencontres de professionnels pour échanger sur les professions
- Des visites de structures : accueils de loisirs, EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes).
- Participation des professionnels aux diverses épreuves d'examen se déroulant au sein de l'établissement
- Un équipement adapté à la professionnalisation des jeunes

La Langue des Signes Française : option facultative importante pour valoriser les dossiers pour l'entrée en Enseignement Supérieur.

Construction d'un projet individualisé :

- Ecoute
- Rencontres individuelles avec le jeune et/ou sa famille
- Un suivi individualisé des élèves

Une équipe pédagogique expérimentée et complémentaire

Réalisations de projets

- Organisation d'un mini-camp

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
TP Animation : • Mise en oeuvre d'un projet d'animation • Animation visant le maintien de l'autonomie • Animation visant l'épanouissement, la socialisation et l'exercice des droits citoyens
Sciences Médico-Sociales
Prévention Santé Environnement
Economie Gestion
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol ou Allemand, Arts Appliqués, EPS
Réalisation de projet Accompagnement parcours

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Seconde	1 x 3 semaines 1 semaine + 10 mercredis
Première	2 x 4 semaines
Terminale	2 x 3 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- **Possibilité d'entrer dans la vie active comme :**
  - Adjoint Territorial d'Animation
  - Animateur (séjour de vacances, accueil de loisirs, périscolaire, socioculturel, socioéducatif, social, en EHPAD).
- **Poursuite d'études avec une formation courte :**
  - Diplôme d'Etat d'Accompagnant Educatif et Social
  - Diplôme d'Etat de Moniteur Educateur
  - Diplôme d'Etat Brevet Professionnel de la Jeunesse (BP JEPS).
- **Poursuite d'études de niveau III :**
  - CPJEPS Animateur d'activités et de vie quotidienne.

Stage à l'étranger dans le cadre du programme Erasmus +



BAC PROFESSIONNEL
Technicien en Réalisation de Produits Mécaniques Option « Réalisation et Suivi de Production »

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

L'apprentissage

Possibilité de poursuivre leur formation par apprentissage en Première et en Terminale. Cependant, tous les élèves de Seconde sont sous statut scolaire.

Le rythme de l'alternance est de deux jours en entreprise et trois jours au lycée par semaine. Les apprentis sont en entreprise pendant les vacances scolaires et ont au total cinq semaines de congés payés.

Plus d'infos sur notre site internet

Le soutien des entreprises

Ce sont les entreprises de mécanique de la Mayenne qui ont sollicité la création de la formation à Haute-Follis, aucune n'existant auparavant sur Laval « alors que les métiers sont intéressants et bien rémunérés ».

La journée Technique de la Mécanique

Le partenariat se traduit par l'organisation de la journée de la mécanique pendant laquelle plus de cinquante entreprises viennent essayer de nouveaux procédés de fabrication présentés par la Société Outiméca et ses partenaires.

Le club Karting

Le Lycée a signé une convention de partenariat avec l'AS Karting de Laval pour permettre aux lycéens de créer une équipe de compétition.

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Atelier / Productique / Construction
Prévention Santé Environnement
Économie Gestion
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Sciences Physiques, Arts Appliqués, EPS
Réalisation de projet Accompagnement parcours

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Seconde	6 semaines
Première	8 semaines
Terminale	6 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- **Vie active**
- **Poursuite d'études :**
  - BTS CPRP (Conception des Processus de Réalisation des Produits)
  - BTS CPI (Conception de Produits Industriels)
  - BTS Technico-Commercial
  - BTS MCO (Management Commercial Opérationnel)

Stage à l'étranger dans le cadre du programme Erasmus +



CAP Cuisine

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

- Solide expérience de l'équipe pédagogique issue de la profession.
- Partenariats forts avec les entreprises (visites, rencontres...).
- Cycle de formation du CAP au BTS au lycée Haute-Follis (Un lycée deux sites).
- Rencontre régulière parents - profs - lycéens.
- Suivi personnalisé des élèves.
- Reconnaissance de la profession qui a soutenu l'ouverture du BTS.

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Techniques de cuisine
Techniques de pâtisserie
TP de cuisine (production & services des plats)
Technologie de cuisine
Sciences appliquées
Environnement économique juridique et social
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol, Sciences Physiques, Éducation Esthétique, EPS
Co intervention + Chef d'oeuvre + Consolidation - accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Première année	6 semaines
Deuxième année	8 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- Bac Pro Cuisine (intégration en Première)
- Mention complémentaire (Pâtisserie, Traiteur...)
- Vie active. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP Cuisine pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



BAC PROFESSIONNEL Métiers de la Cuisine

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

- Solide expérience de l'équipe pédagogique issue de la profession.
- Partenariats forts avec les entreprises (visites, rencontres...).
- Cycle de formation du CAP au BTS au lycée Haute-Follis (Un lycée deux sites).
- Suivi personnalisé des élèves.
- Reconnaissance de la profession qui a soutenu l'ouverture du BTS.

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Techniques de cuisine
Techniques de pâtisserie
TP de cuisine (production & service des plats)
Technologie de cuisine
Sciences appliquées
Gestion de l'exploitation
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Anglais de spécialité, Espagnol ou Allemand, Arts Appliqués, EPS, Économie-Droit
Réalisation de projet Accompagnement parcours

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Seconde	6 semaines
Première	7 semaines
Terminale	7 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel (restauration gastronomique, traditionnelle & collective)

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- BTS Hôtellerie-Restauration
- Mention complémentaire
- Vie active



CAP
Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

- Solide expérience de l'équipe pédagogia issue de la profession.
- Partenariats forts avec les entreprises (visites, rencontres...).
- Cycle de formation du CAP au BTS au lycée Haute-Follis (Un lycée deux sites).
- Rencontre régulière parents - profs - lycéens.
- Suivi personnalisé des élèves.
- Reconnaissance de la profession qui a soutenu l'ouverture du BTS.

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Techniques de cuisine - préparation office
Techniques d'hébergement
TP de restaurant - TP Brasserie
Techniques du bar, de la communication et vente
Technologie de restaurant
Sciences appliquées
Environnement économique juridique et social
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol, Sciences Physiques, Éducation Esthétique, EPS
Co intervention + Chef d'oeuvre + Consolidation - accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Première année	6 semaines
Deuxième année	8 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (intégration en Première)
- Vie active. Les élèves motivés, mobiles géographiquement, trouvent sans difficulté un travail à l'issue de leur formation dans des brasseries, des bars et restaurants à thème, des lieux de restauration d'activité saisonnière, des hôtels, des restaurants traditionnels.



BAC PROFESSIONNEL
Métiers du service et de la relation clients

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

- Solide expérience de l'équipe pédagogique issue de la profession.
- Partenariats forts avec les entreprises (visites, rencontres...).
- Cycle de formation du CAP au BTS au lycée Haute-Follis (Un lycée deux sites).
- Rencontre régulière parents - profs - lycéens.
- Suivi personnalisé des élèves.
- Reconnaissance de la profession qui a soutenu l'ouverture du BTS.
- Ouverture sur les langues : section européenne, langue vivante 2 (Espagnol ou Allemand), perfectionnement de l'Anglais Professionnel.

Stage à l'étranger dans le cadre du programme Erasmus +

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Techniques de restaurant
Techniques de communication et de vente
TP de restaurant (service des boissons et mets devant clients)
Technologie de restaurant
Sciences appliquées
Gestion de l'exploitation
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol ou Allemand, Arts Appliqués, EPS, Économie-droit
Réalisation de projet Accompagnement parcours

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Seconde	6 semaines
Première	7 semaines
Terminale	7 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel (restauration gastronomique et traditionnelle)

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- Mention Complémentaire
- Vie active



BAC PROFESSIONNEL
Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

Un cycle de formation du Bac Pro au BTS au Lycée Haute-Follis (un lycée, deux sites).

Un partenariat fort avec les entreprises grâce à des rencontres et des visites sur site.

Signature d'une convention avec les partenaires suivants :

- Le Centre Hospitalier de Laval
- Le groupe Korian « Villa du Chêne d'Or » de Bonchamp
- « Les Jardins d' Arcadie » de Laval

Une section européenne afin de maitriser un anglais professionnel et de la vie courante.

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Pratiques professionnelles d'assistance à la gestion des organisations Etude de situations professionnelles liées à l'organisation et au suivi de l'activité de production
Economie - Droit
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol ou Allemand, Arts Appliqués, EPS
Réalisation de projet Accompagnement parcours

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Seconde	6 semaines
Première	8 semaines
Terminale	6 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- **Poursuite d'études en BTS**
  - Gestion de la PME
  - Management Commercial Opérationnel
  - Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social
  - Comptabilité et Gestion
  - Négociation et Digitalisation de la Relation Client
- **Poursuite d'études avec des formations courtes**
  - Secrétariat médical
  - Formation aux Métiers Administratifs dans les collectivités Territoriales
- **Vie active**
- **Concours de la fonction publique Catégorie C**



BAC PROFESSIONNEL
Métiers de la Sécurité

NOS ATOUTS À HAUTE-FOLLIS

Une carte professionnelle (fin de première Bac Pro) pour travailler en securité privée (nécessite d'un casier judiciaire vierge).

Découverte de la palette de métiers liés à la sécurité.

Partenariats avec les professionnels

Signature d'une convention avec :

- Le CIRFA
- La Mairie de Laval
- La Gendarmerie
- La Police Nationale
- La Police Municipale
- Le SDIS

Cycle de formation du Bac Pro au BTS au Lycée Haute-Follis (un Lycée, deux sites)

LES PFMP (*)

	Nombre de semaines de stage
Seconde	6 semaines
Première	8 semaines
Terminale	6 semaines

(*) Période de Formation en Milieu Professionnel

LES MATIÈRES

Enseignement Professionnel
Sécurité des espaces publics et privés
Sécurité incendie
Secours à la personne
Prévention et protection des personnes et des biens
Économie - Droit
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol ou Allemand, Arts Appliqués, EPS
Réalisation de projet Accompagnement parcours

(*) Facultatif pour l'obtention du Bac Pro

Choix d'une dominante en fin de Première pour déterminer les lieux de stage en Terminale :

- "sécurité publique et surêté"
- "sécurité incendie" (engagement sapeur pompier volontaire obligatoire à l'entrée de la classe de Terminale)

LES DÉBOUCHÉS ET SUITES DE PARCOURS

- **Poursuite d'études en BTS**
  - BTS Management Opérationnel de la Sécurité
  - BTS SAM (Support à l'Action Managériale)
  - Mentions complémentaires (Sécurité Civile d'entreprise, Sûreté des espaces ouverts au public)
  - DUT Hygiène Sécurité Environnement
- **Vie active**
  - Engagement dans l'Armée
  - Agent de sécurité
- **Concours de la fonction publique (gendarmerie, police nationale, douane, pompier, sécurité civile...).**

UN PROJET

7 bonnes raisons d'étudier à Haute-Follis

1 CONTRIBUER À L'ÉPANOUISSEMENT DE CHAQUE JEUNE

Donner ou redonner confiance. Favoriser une réussite globale scolaire, professionnelle et personnelle. Offrir un parcours individualisé de formation jusqu'à l'Enseignement Supérieur en s'appuyant sur de nouvelles voies pédagogiques. Assurer un suivi au quotidien de qualité : remise à niveau et remédiation scolaire, devoirs hebdomadaires, oraux d'entraînement, accompagnement personnalisé.

2 CRÉER LES CONDITIONS DU VIVRE ENSEMBLE ET DU DIALOGUE

Prendre conscience que chaque jeune participe à une oeuvre commune. Avoir le souci du bien commun. Participer à sa mesure à un climat scolaire serein.

Favoriser l'engagement des adultes et des jeunes en diversifiant les contributions possibles. Développer le sens du service : participer à des actions solidaires, dialoguer dans le cadre des rencontres élèves - parents - professeurs et équipe de Direction. Intégrer la vie communautaire à l'internat. Faire en sorte que l'élève s'ajuste aux règles du « vivre ensemble » pour grandir en autonomie.

3 MENER À BIEN DES PROJETS

Développer une pédagogie de projets : Projets humanitaires et solidaires, Association Together, projets caritatifs, projets développement durable, création de mini-entreprises (EPA).

Projets pédagogiques : voyages d'étude, journées d'intégration, semaines de découverte, mini-stages, concours hôteliers, projets culturels (concerts, théâtre, cinéma).

4 S'OUVRIR À LA DIMENSION INTERNATIONALE

Amener les jeunes à une mobilité (professionnelle et culturelle). Favoriser une curiosité intellectuelle. Développer des compétences linguistiques : des programmes européens Erasmus+, classes européennes en LT et LP. Participer à des séjours linguistiques en Allemagne, en Espagne, au Canada et en Irlande.

5 VIVRE SOUS LE SIGNE DE L'ÉVANGILE

Développer une pastorale ouverte et explicite, manifester de la bienveillance et de la sollicitude. Prendre le temps de la rencontre, initier un projet à la vie relationnelle : Temps forts, thème d'année, pèlerinage, célébrations, oeuvres de solidarité, lien avec les paroisses, les mouvements et les services diocésains.

6 CONSOLIDER DES RÉSEAUX ET DÉVELOPPER DES PARTENARIATS

Constituer et faire vivre des équipes « en mode projet » pour progresser ensemble. Rechercher les points de rencontres avec les partenaires extérieurs. Accompagner le travail sur l'orientation. Collaborer avec les professionnels et les entreprises. Découvrir des métiers (salons, forums, stages, voyages).

7 S'ADAPTER À UN MONDE PROFESSIONNEL EN MUTATION

Vivre des stages, une alternance, un apprentissage. Suivre des périodes de formation en milieu professionnel pour participer pleinement à la validation des examens. Rencontrer des chefs d'entreprise ou responsables de secteurs d'activités. Participer à des conférences et à des temps de formation avec les acteurs de la vie économique, associative ou politique.



LES PÔLES ÉDUCATIFS

La Pastorale

Croyants ou non, chrétiens ou pas, l'attention à l'Autre nous réunit.

La Pastorale est une manière d'être, de penser, de vivre, de communiquer pour aider à la construction de tout homme. Elle a pour objectif de donner aux élèves les moyens d'approfondir le sens de l'existence en vue d'un engagement personnel à la lumière de l'Evangile.

La Pastorale, c'est également un ensemble de propositions (Pèlerinage, Célébrations, Rencontres...) qui permettent à chacun de se situer librement par rapport à la Foi Chrétienne.

L'accompagnement des jeunes d'une certaine manière :

- Un a priori bienveillant : plus que de la gentillesse, de la vérité,
- Une capacité d'écoute qui sait encourager, donner confiance,
- L'acceptation de chacun tel qu'il est, et là où il en est,
- S'appuyer sur les qualités des jeunes et les aider à développer leurs dons.

La Vie Scolaire

Elle a pour mission de veiller sur les élèves afin de les accompagner le mieux possible vers la réussite de leur scolarité.

La vie scolaire est le trait d'union entre les partenaires de l'établissement : Direction, enseignants, parents et les différents services pédagogiques ou administratifs.

De plus, elle contribue par son action de médiation et de prévention, à la réalisation du Projet Educatif. C'est un lieu d'accueil, de dialogue et d'écoute.

L'Internat

C'est un lieu de vie où les jeunes internes font l'apprentissage des qualités nécessaires à la vie en collectivité. Lieu de travail, d'écoute et de détente, où chacun doit pouvoir évoluer à son rythme et développer dans l'excellence sa personnalité humaine.

Les internes de Secondes sont accueillis le soir en étude encadrée en salle. Les Premières et Terminales ont la possibilité de travailler dans leur chambre. Tous peuvent bénéficier d'un soutien scolaire personnel et/ou collectif encadré par des étudiants.

L'internat propose également des activités sportives, culturelles et artistiques afin que les internes puissent s'ouvrir au monde et acquérir une culture générale de base. Chaque année, des inter-internats sont organisés avec les autres lycées privés lavallois (soirée patinoire, soirée solidarité).

L'internat a une capacité d'accueil de 180 élèves (134 filles et 46 garçons) répartis en chambres individuelles, en chambres de deux, trois ou quatre lits.

Les internes bénéficient de locaux communs : un restaurant scolaire, des salles de télévision, des salles de travail et de détente, deux salles d'étude encadrée, une salle informatique, l'accès au gymnase chaque soir.

L'établissement investit chaque année dans la rénovation des locaux afin d'améliorer le confort des internes.

Projets au sein de l'Etablissement

Collectif Together

L'objectif est de mobiliser des jeunes de l'établissement pour financer une action de solidarité. Par ce biais, les jeunes investis dans ce collectif découvrent les fonctionnements d'une association, l'ambiance, l'entraide, l'engagement et l'énergie nécessaire pour organiser des actions, pour collecter des fonds ou trouver des sponsors d'entreprises ou d'associations.

Depuis 2008, plusieurs projets ont vu le jour au Congo, Burkina Faso, Rwanda, Haïti, Roumanie, Les p'tits soleils, Belgique...

Projet Santé

- Présence d'une infirmière sur le Lycée.
- Organisation d'une semaine Santé avec des intervenants extérieurs sur les thématiques de l'addiction, des troubles alimentaires, du bien-être, de la sécurité routière, des adolescents et d'internet.

Projet Accueil

Mise en place d'un accueil par des groupes d'élèves notamment pour les portes-ouvertes et pour l'accueil de délégations extérieures.

Projet Médiation

Formation des classes de Secondes à la médiation.

Projet Développement Durable

Sensibilisation pour réduire le gaspillage (nourriture, eau, électricité...), mise en place de ruches inspirées de l'encylique papale « Laudato Si ».







CONTACT

Haute-Follis Lycée (avant-Bac)
91 Rue Haute-Follis
BP 30129 - 53001 LAVAL Cedex
Tel : 02 43 26 17 17
Mail : hautefollis@lhf53.eu

Haute-Follis Enseignement Supérieur (post-Bac - UFA - CFP)
Campus EC 53 - 25 Rue du Mans
53000 LAVAL
Tel : 02 43 26 17 18
Mail : campus@lhf53.eu

Site web : www.lhf53.eu

NOS JOURNÉES PORTES OUVERTES

Lycée :

- Samedi 30 Janvier 2027 : 9h - 16h
- Samedi 20 Mars 2027 : 9h - 12h

Campus :

- Samedi 12 Décembre 2026 : 9h - 16h
- Samedi 16 Janvier 2027 : 9h - 16h
- Vendredi 12 Février 2027 : 17h - 19h
- Samedi 13 Février 2027 : 9h - 12h

Réalisation : Ekole - ekole.fr - Tél. 02 40 29 73 73 - Octobre 2026 (RF)