



ARTISTIQUE - PUBLICITÉ - INFOGRAPHIE

En marge avec l'évolution technologique, l'infographie et la publicité sont tout un art de vivre et de savoir, du graphisme à la communication... **Ou simplement le plaisir de créer des logos, des sites Internet, des animations 2D et 3D...** !

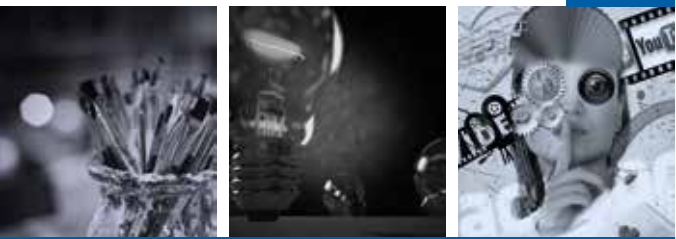
LA RECHERCHE D'UN AVENIR PROFESSIONNEL ?

Deviens Technicien(ne) en Infographie ou Assistant(e) aux Métiers de la Publicité !

- > La formation des élèves de l'enseignement qualifiant se réalise sur trois ans, de la 4^e à la 6^e secondaire. (PEQ - Certification par Unité de qualification)
- > A l'issue de ses études, l'élève reçoit un Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS) et un Certificat de qualification (CQ) et le Certificat de Gestion.
- > L'élève a la possibilité de compléter sa formation avec un CQ de 7^{ème} année en Complément en Techniques Publicitaires

Nos formations permettent à nos élèves d'acquérir des compétences diversifiées et une sensibilité artistique. Elles leur offrent de nombreux débouchés dans la vie active ainsi que la possibilité de poursuivre des études supérieures.

C'est dans cet état d'esprit que nos professeurs vous accompagneront tout au long de votre formation afin de vous emmener vers un avenir professionnel prometteur (animateur/trice 2D-3D, dessinateur/trice, game designer, graphiste, infographiste, storyboarder, sérigraphe, technicien(ne) en sérigraphie, webdesigner, ...).



DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS SUR:
WWW.CECSOUILLET.EU OU EN SCANNANT LE QR CODE

REJOINS NOUS SUR:
FACEBOOK ET SUR INSTAGRAM



AGENT D'ÉDUCATION - PUERICULTURE

Aussi bien dans l'éducation que dans le social...

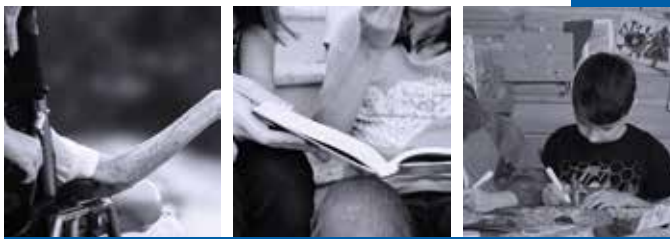
Le plaisir de l'accompagnement, de l'entraide... Ou simplement la passion d'un métier ! C'est dans cet état d'esprit que nos professeurs vous accompagneront tout au long de votre formation afin de vous emmener vers un avenir professionnel prometteur. Les débouchés d'Agent(e) d'éducation ou Puériculteur(trice) sont très variés (établissements scolaires, accueil de l'enfance, maisons de repos, ...) et ces métiers demandent des qualités relationnelles, de l'humanité, du savoir-vivre, de la patience et de la motivation !

LA RECHERCHE D'UN AVENIR PROFESSIONNEL ?

Deviens Agent(e) d'éducation ou Puériculteur(trice) !

- > La formation des élèves de l'enseignement qualifiant se réalise sur trois ans, de la 4^e à la 6^e secondaire. (PEQ - Certification par Unité de qualification)
- > A l'issue de ses études, l'élève reçoit un Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS) et un Certificat de qualification (CQ) et le Certificat de Gestion.
- > L'élève a la possibilité de compléter sa formation avec un CQ de 7^{ème} année en Puériculture.

De nombreux stages obligatoires sont organisés dans les crèches, écoles maternelles, établissements scolaires, accueil de l'enfance, aide aux personnes handicapées mentales et/ou physiques, maisons d'accueil pour familles en difficulté, centres d'accueil d'urgence, ...



DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS SUR:
WWW.CECSOUILLET.EU OU EN SCANNANT LE QR CODE

REJOINS NOUS SUR:
FACEBOOK ET SUR INSTAGRAM



HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

De la cuisine à la salle, de la salle à la cuisine... Tout un art de vivre et de savoir, du plaisir de la bouche au plaisir de recevoir... Ou simplement le plaisir du plaisir ! C'est dans cet état d'esprit que nos professeurs vous accompagneront tout au long de votre formation afin de vous emmener vers un avenir professionnel prometteur.

LA RECHERCHE D'UN AVENIR PROFESSIONNEL ?

Deviens Restaurateur(trice) ou Agent(e) d'Accueil Tourisme !

- > La formation des élèves de l'enseignement qualifiant se réalise sur trois ans, de la 4^e à la 6^e secondaire. (PEQ - Certification par Unité de qualification)
- > A l'issue de ses études, l'élève reçoit un Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS) et un Certificat de qualification (CQ) et le Certificat de Gestion.
- > L'élève a la possibilité de compléter sa formation avec un CQ de 7^{ème} année en Sommelier, en Cuisine Internationale ou encore Barman.

Toutes les compétences professionnelles s'acquièrent et s'exercent dans nos restaurants didactiques où les professeurs peuvent inculquer aux élèves le service et l'art de la table.

Dans nos diverses cuisines d'application, sous la houlette de leurs professeurs de pratique professionnelle, nos étudiants se forment aux techniques et pratiques culinaires nécessaires à leur futur métier.

Des stages obligatoires en entreprise (brasserie, restaurant, étoilé...) font partie intégrante de la formation et sont déterminants pour la réussite des études.



DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS SUR:
WWW.CECSOUILLET.EU OU EN SCANNANT LE QR CODE

REJOINS NOUS SUR:
FACEBOOK ET SUR INSTAGRAM

