VISITE PFMP	Professeurs pro : P
	Professeurs disciplines générales : G

LYCEE TOUSSAINT LOUVERTURE - PONTARLIER

PLANNING DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE ANNEE 2022-2023

Ascension

Nombre de convention par année scolaire	Date édition 12/10/2022	2022																		2023																											
		SEPTEMBRE					OCTOBRE				NOVEMBRE				DECEMBRE					JANVIER				FEVRIER				MARS					AVRIL				MAI				JUIN/JUILLET					
		du 1 au 2	du 5 au 9	du 12 au 16	du 19 au 23	du 26 au 30	du 7 au 7	du 10 au 14	du 17 au 21	du 24 au 28	du 31 au 4	du 7 au 11	du 14 au 18	du 21 au 25	du 28 au 2	du 5 au 9	du 12 au 16	du 19 au 23	du 26 au 30	du 3 au 6	du 9 au 13	du 16 au 20	du 23 au 27	du 30 au 3	du 6 au 10	du 13 au 17	du 20 au 24	du 27 au 3	du 6 au 10	du 13 au 17	du 20 au 24	du 27 au 31	du 3 au 7	du 10 au 14	du 17 au 21	du 24 au 28	du 1 au 5	du 8 au 12	du 15 au 19	du 22 au 26	du 29 au 2	du 5 au 9	du 12 au 16	du 19 au 23	du 26 au 30	du 3 au 7
3	3e G 1			MELEC				BOIS		V	V	BOIS		Stage	SERVICE			V	V	S	MEI			V	V	S		ASSP					V	V	CUISINE							Stage			
3	3e G 2			BOIS				MELEC		V	V	MELEC			MEI			V	V	MEI	SERVICE			V	V		S	CUISINE					V	V	ASSP										
	FILIERES INDUSTRIELLES ET BATIMENT																																														
1	**2 MPMIA / MTNE**									V	V							V	V			P+G		V	V								V	V										P+G	
1	**1 MEI**									V	V	P+G						V	V					V	V								V	V									P+G		
1	**1 MELEC**									V	V	P+G						V	V					V	V								V	V									P+G		
1	**T MEI**					P+G				V	V							V	V					V	V	P+G							V	V											
1	**T MELEC**					P+G				V	V							V	V					V	V	P+G							V	V											
1	**2 MAMA**									V	V							V	V					V	V								V	V						P+G					
1	**1 TMA**									V	V	P						V	V					V	V								V	V								G			
1	**T TMA**					G				V	V							V	V		P			V	V								V	V											
1	**1 CAP CB**									V	V							V	V					V	V								V	V					P+G						
1	**T CAP CB**									V	V	G						V	V					V	V				P				V	V											
	FILIERE HOTELLERIE PATISSERIE																																														
2	**1 CAP CU HCR**									V	V							V	V			P (Brasserie)		V	V								V	V								P (Hôtel)			
2	**T CAP CU HCR**					P				V	V							V	V					V	V				P				V	V											
2	**2 MHR**									V	V							V	V					V	V	P							V	V									P		
2	**1 CU / CSR**									V	V							V	V					V	V	P							V	V								P			
1	**T CU / CSR**									V	V	P						V	V					V	V				P				V	V											
	CAP PAT									V	V							V	V					V	V								V	V											
	FILIERE SERVICES A LA PERSONNE																																														
1	**2 ASSP**									V	V				P+G			V	V					V	V					P+G			V	V											
2	**1 ASSP**									V	V	P+G						V	V					V	V								V	V							P+G				1
1	**T ASSP**					P				V	V							V	V		P			V	V								V	V											
	APPRENTIS																																														
	1 A TCB/ 19 S CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	T A TCB /19 S CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	T A TMA /21 S CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	T A ASSP /21 s CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	T A CU /21 s CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	T A CSR /21 s CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	CAP A PAT /15 s CFA									V	V							V	V					V	V								V	V					Examens						
	T A MELEC/21 S CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	T A MEI/21 S CFA									V	V							V	V					V	V								V	V											
	Semaine	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27