



Exemple de chef d'œuvre pour l'EPI présenté à l'oral du DNB Pro.



L'apprentissage de la plonge en atelier HAS.



Lecture d'albums aux élèves de maternelle du réseau dans le cadre d'un projet.

Collège Paul Jean-Louis
BP 158 97 393

Saint-Laurent du Maroni Cedex

Téléphone : 05 94 34 03 50

<https://clg-paul-jean-louis.eta.ac-guyane.fr/>

Principal du collège : Monsieur Guillaume POULAIN

Principal Adjoint du collège : Monsieur Jacques Le Pasteur

Directrice de la SEGPA : Madame Mathilde CAPPELAERE

mathilde.cappelaere@ac-guyane.fr Tél : 06 70 55 76 33



SEGPA du collège Paul Jean-Louis



Réussir au collège en suivant les enseignements adaptés

SEGPA : Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté



Les enseignements adaptés

Les élèves scolarisés en SEGPA sont des **collégiens à part entière** qui reçoivent un enseignement basé sur les programmes du collège, complété par **la découverte de différents champs professionnels**.

Ces élèves ont été orientés par la **Commission Départementale d'Orientation vers les Enseignements Adaptés du Second Degré** (CDOEA SD), suite à « *un ensemble de difficultés graves et persistantes auxquelles n'ont pu remédier les actions de prévention, d'aide et de soutien.* »

L'équipe pédagogique de la SEGPA

- Un **directeur adjoint chargé de la SEGPA**.
- Des **professeurs des écoles spécialisés** dans l'adaptation scolaire qui enseignent les matières générales.
- Des **professeurs de lycée professionnel** qui assurent l'enseignement technologique et professionnel dans les ateliers mais aussi le suivi des stages en entreprise.
- Des **professeurs du collège** qui complètent les enseignements généraux (anglais, EPS).

Spécificités de la SEGPA au collège Paul Jean-Louis

- **16 élèves** par classe (dans la mesure du possible).
- **7 classes** de la 6^e à la 3^e.
- Une **pédagogie adaptée** à chacun.
- Stages en entreprise en 4^e et en 3^e.
- La **découverte des champs professionnels** :
6h par semaine en 4^e
12h par semaine en 3^e

HABITAT



Construction/aménagement/équipements techniques

HAS (Hygiène Alimentation Service)



Réaliser et servir des préparations culinaires/entretenir des locaux et du linge

Les objectifs de la SEGPA

- Prendre **confiance en soi** et s'inscrire dans un parcours de réussite.
- **Donner du sens** aux apprentissages.
- **Acquérir des compétences** du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.
- Valider le diplôme du **Certificat de Formation Générale** (CFG) et/ou le **Diplôme National du Brevet série professionnelle** (DNB Pro).

Après la SEGPA

L'élève peut aller en Lycée Professionnel (LP) ou Centre de Formation des Apprentis (CFA) pour préparer un Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP) ou un Baccalauréat Professionnel (BAC Pro).