

# Le Lycée Jean Perrin ...

construit en 1963 au coeur du 10<sup>ème</sup> arrondissement de Marseille, est un site de référence pour l'enseignement secondaire et supérieur. Dans un parc arboré de 7 hectares, son plateau technologique et ses laboratoires spécialisés accueillent des élèves et des étudiants.



## Service de restauration

Avec plus de 1000 repas servis chaque jour, le service de restauration offre aux élèves des menus équilibrés réalisés par un Chef Cuisinier.



## Internat

L'internat compte 370 places. Il est ouvert du dimanche soir au samedi midi.



## Maison des Lycéens

Cafétéria, clubs, la MDL est à la disposition des élèves pour animer la vie sociale et culturelle du campus. Diverses activités y sont proposées.



## Partenariats Industriels

Le lycée compte parmi ses partenaires des grands groupes tels que Airbus Helicopters, Dassault Systèmes, ... ainsi qu'un grand nombre de PME - PMI de la région avec lesquelles il collabore au travers de projets techniques.



## Ouverture à l'International

Avec une section européenne de langue anglaise, une section de Technicien Supérieur européenne (Europlastic), le lycée est engagé dans une politique de développement des relations internationales. Le lycée a reçu la charte ERASMUS+.



Lycée Jean Perrin Marseille

Enseignement supérieur



Lycée Jean Perrin  
74 rue Verdillon  
13010 Marseille



Administration :

04 91 74 29 30



04 91 74 23 29



ce.0130053m@ac-aix-marseille.fr



Plateau technologique :

04 91 74 70 54



04 91 74 70 53



ddfpt.0130053m@ac-aix-marseille.fr



Enseignement Supérieur et Professionnel :

04 91 74 75 63



04 91 74 75 64



ce.0130053m@ac-aix-marseille.fr



[www.lyceejeanperrin.com](http://www.lyceejeanperrin.com)



Lycée Jean Perrin

Marseille

BTS

Pilotage  
des  
Procédés



[www.lyceejeanperrin.com](http://www.lyceejeanperrin.com)

## Les métiers

Le technicien supérieur en Génie des Prodédés travaille en collaboration directe avec des ingénieurs ou des chercheurs en bureau d'études ou en production industrielle.

Pour la préparation de nouveaux produits, il met en place les procédés de fabrication les plus adaptés afin d'optimiser la production.

Il peut également intervenir en hygiène - sécurité au travail et en maintenance des installations.

## Les domaines d'activités

Le titulaire du BTS exercera ses fonctions dans des entreprises de taille variable : TPE, PME, grandes entreprises.

Les domaines d'activité sont nombreux :

- Cosmétiques
- Bio raffinerie
- Matières plastiques
- Médicaments
- Alimentation
- Peintures

## Les conditions d'admission

La formation est ouverte aux titulaires :

- Bac Pro filière industrie
- Bac Technologique STL et STI2D
- Bac Général Scientifique

## L'organisation de la formation

La formation des étudiants permettra d'acquérir les compétences nécessaires en :

- Gestion des process
- Management
- QHSSE (Qualité-Hygiène-Santé-Sécurité-Environnement)

Elle sera complétée par deux stages en entreprises :

- 4 semaines en fin de 1ère année
- 6 semaines en milieu de 2ème année

## Les disciplines - Les horaires

	1ère année	2ème année
- Culture générale et expression	3 h	3 h
- Langue vivante anglais	2 h	2 h
- Mathématiques	3 h	3 h
- Physique / Chimie	5 h	5 h
- Enseignements technologiques	15 h	14 h
- Co-enseignement (Physique/techno, anglais/techno)	2 h	2 h
- Management	1 h	2 h
- Accompagnement personnalisé	2 h	2 h

## Les poursuites d'études

- Licences professionnelles en procédés (formation initiale ou en alternance)
- Classes préparatoires aux concours des grandes écoles (Prépa ATS)
- Ecole d'ingénieurs (formation initiale ou en alternance)

