

PARCOURS PRO (3^E ET 4^E SECONDAIRE)

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Préparer les élèves à la formation professionnelle et, dans certains cas, à la formation générale des adultes. Permettre aux élèves d'obtenir les préalables requis pour leur admission en FP ou en FGA en vue de l'obtention d'un diplôme en formation professionnelle ou d'un diplôme d'études secondaires en formation générale des adultes.

Dans ce programme les élèves reçoivent un enseignement hybride comprenant de l'enseignement explicite, la réalisation de projets pédagogiques motivants permettant un cheminement personnalisé. L'exploration personnelle ainsi que la formation professionnelle sont au coeur de ce programme!

Critères d'admission

L'élève doit être âgé d'au moins 15 ans au 30 septembre de l'année scolaire d'admission dans le programme. De plus, il doit avoir déjà réussi au moins deux des trois matières de base de la 2^e secondaire : français, mathématique et anglais.

L'élève doit également avoir préalablement rencontré un conseiller d'orientation pour évaluer la pertinence du Parcours Pro pour son cheminement scolaire.

GRILLE MATIÈRES
PARCOURS PRO

2^E CYCLE

1. Des frais supplémentaires de 75 \$ sont exigés pour ce cours complémentaire.
2. Des frais supplémentaires de 95 \$ sont exigés pour ce cours complémentaire.

Codes	Matières	Nombre de périodes	
		3 ^E SECONDAIRE	4 ^E SECONDAIRE
132-308/406	FRANÇAIS	8	8
063-306/414	MATHÉMATIQUE	8	8
134-304/404	ANGLAIS	6	6
198-404	EXPLORATION DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE	4	4
104-552	DÉVELOPPEMENT PERSONNEL	2	2
102-522	ÉDUCATION FINANCIÈRE	2	-
092-502	MONDE CONTEMPORAIN	-	2
COURS COMPLÉMENTAIRES		UN COURS À 4 ET UN COURS À 2 PÉRIODES SERONT PLACÉS À L'HORAIRE DE L'ÉLÈVE	
*** Le choix de cours complémentaires pourrait être modifié pour répondre à certaines contraintes de formation des groupes.			
168-304/404	ARTS PLASTIQUES	4	4
170-394/494	ART DRAMATIQUE		
169-304/404	MUSIQUE		
046-354/454	MULTISPORTS		
046-344/444	BASKET ¹		
055-444	SCIENCE ET TECHNOLOGIE		
085-404	HISTOIRE DU QUÉBEC ET DU CANADA		
168-302/402	ARTS PLASTIQUES	2	2
170-302/402	ART DRAMATIQUE		
169-302/402	MUSIQUE		
119-372/472	CUISINE ET NUTRITION ²		
046-302/402	ÉDUCATION PHYSIQUE ET À LA SANTÉ		
TOTAL		36	36

DESCRIPTION DES OPTIONS EN PARCOURS PRO

LES ARTS DRAMATIQUES

Que fait-on en art dramatique?

Les élèves se familiarisent avec le théâtre, forme artistique unique et facilement accessible. Ils travaillent de façon active avec les éléments dramatiques (corps, voix, espace, objet).

Ils explorent, expérimentent, créent à partir de différentes techniques théâtrales (mime, masque, clown, etc...)

Ils apprennent à avoir un regard critique sur leur travail et sur celui de leurs pairs.

Dans le cours ARD-170312, la présentation des travaux se fait à l'intérieur du cours. Les élèves, qui veulent vivre l'expérience de la scène, doivent s'inscrire aux cours ARD-170394, ARD-170494 ou ARD-170594, car ils y travaillent sur des projets de production qui font l'objet de présentation publique en fin d'année.

Que peut apporter l'art dramatique?

Le théâtre est un moyen naturel pour les élèves d'explorer le monde qui les entoure, mais il leur permet aussi de développer leur créativité, leur capacité de s'adapter et leur sens des responsabilités.

L'art dramatique permet de développer des techniques considérées comme essentielles à la vie active, à l'éducation supérieure et à la vie en général, comme les techniques de communication et d'information, de planification et d'organisation, de négociation et de prise de décision, de travail individuel et de groupe, de résolution de problèmes.

Qui peut prendre le cours d'art dramatique?

Peu importe qu'un élève soit gêné ou très expressif pourvu qu'il choisisse le cours en voulant relever des défis. Il doit aussi faire preuve d'une certaine ouverture d'esprit afin d'apprendre à mieux se connaître avec ses forces et ses faiblesses, avoir le goût de se prendre en main, et bien sûr, aimer le théâtre ou vouloir le découvrir.

Pour le cours à option art dramatique et multimédia, les élèves pourront toucher le domaine du cinéma.

LA MUSIQUE

Que peut apporter la Musique?

L'éducation musicale alimente la flexibilité dans la résolution de problèmes, la capacité de poursuivre un projet à long terme, l'habilité à apprendre des autres et accroît ainsi le sens de la collaboration. La classe de musique développe l'autonomie et le sens des responsabilités ainsi que la discipline et le perfectionnisme.

Que fait-on en Musique ?

Les élèves consacrent beaucoup de temps à la formation instrumentale. Dès la première étape de l'année, ils travaillent à l'élaboration d'un projet personnel ou de groupe.

Objectifs :

- * Pratiquer la musique en se familiarisant avec l'apprentissage d'un instrument et le langage musical.
- * Développer un jugement critique sur ses réalisations et celles des autres par un enseignement collectif de la musique.
- * Inciter l'élève à développer son sens de l'expression et sa créativité.
- * Susciter la curiosité de l'élève et développer son ouverture sur le monde.
- * Permettre à l'élève de vivre des activités en relation avec des œuvres musicales.

Le présent programme laisse à l'élève, dans la mesure du possible, le soin de choisir un instrument dans la liste suivante :

-Flûte traversière, saxophone alto, trompette, guitare, piano/clavier, chant, clarinette, saxophone ténor, trombone, basse électrique et batterie/percussion.

LES ARTS PLASTIQUES

Que peut apporter les arts plastiques?

Si tu es créatif et si tu aimes transformer la matière, les arts plastiques te fourniront l'occasion de te réaliser.

Que fait-on en art plastique?

- Réaliser des projets riches et variés.
- Réaliser des projets en deux (2) dimensions comme la peinture, le dessin d'observation ou d'interprétation, le collage et l'impression.
- Créer des œuvres en trois (3) dimensions : sculpter dans divers matériaux tel que le plâtre, modeler dans l'argile, assembler des éléments divers et construire à l'aide de papier mâché.
- L'art numérique et les technologies sont aussi explorés dans plusieurs projets.

DESCRIPTION DES OPTIONS EN PARCOURS PRO suite

MULTISPORTS

Les cours de multisports sont offerts aux élèves qui désirent en connaître plus au niveau de leur santé et des sports. Si tu te sens prêt à pratiquer du sport avec intensité, à mettre en valeur ton esprit sportif et à prendre conscience que ton mode de vie influence ta santé, tu es un candidat potentiel pour ce type de cours.

Voici la liste de ce qui est offert dans ces cours :

VOLET SANTÉ	SPORTS COLLECTIFS	SPORTS INDIVIDUELS
Nutrition	Basketball	Badminton
Programme d’entraînement en salle	Flag football	Escalade
Adopter un mode de vie sain	Soccer extérieur et intérieur	Jogging
Test d’évaluation de ta condition physique	Handball	Cross-country
Programme d’entraînement extérieur	Anneau mobile	Athlétisme
Initiation au plein air	Tchoukball	randonnée pédestre
	Rugby	Parcours d’orientation
	Hockey cosom	
	Volleyball	
	Ultimate frisbee	
	Inter-cross	
	Activités d’hiver : hockey bottine, raquette, glissade	
	Activités à l’aréna	

DESCRIPTION DES OPTIONS EN PARCOURS PRO suite

BASKET

À la suite d'une augmentation du nombre de joueurs et afin de diversifier notre offre, pour les cours options, nous offrirons une option basketball à 4 périodes par cycle pour les élèves de 2^e cycle. Voici une description et objectif de ce cours.

- Développer des habiletés techniques individuelles de base
- Développer des méthodes d'entraînement hors gymnase
- Apprendre à travailler avec ses pairs dans un objectif commun
- Apprendre des principes de base en nutrition
- Découvrir les systèmes de jeu collectif offensif et défensif
- Apprendre à encadrer les parties comme officiel et marqueur.

Possibilité de sorties éducatives (\$\$)

- Peps Rouge et Or
- Participation à un tournoi
- Partie hors concours
- Arbitrage au primaire

Donc, tu es un passionné de basketball, tu désires apprendre en équipe et développer tes habiletés en basketball, alors ce cours est pour toi.

CUISINE ET NUTRITION

Le cours d'initiation à la cuisine et à la nutrition initie les élèves aux différentes étapes de la préparation de repas. Le contenu des cours inclut autant le savoir-faire dans l'utilisation de différents outils de cuisine, en plus de mettre en lumière la valeur nutritive des aliments, leur conservation et leur préparation dans une recette. Parfois, l'imagination et la créativité sont mises de l'avant et les élèves relèvent le défi de préparer un mets avec des aliments présélectionnés sans avoir de recette. En bref, ce cours vise le développement des compétences, dont l'autonomie, les apprentissages culinaires et le dépassement de soi.