

Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.

Description du métier

Le/la titulaire du CAP MET est un(e) spécialiste de l'entretien et du traitement du linge en blanchisserie de détail ou de gros.

Il/elle maîtrise les techniques et l'utilisation des matériels et produits nécessaires au nettoyage des articles qui lui sont confiés.

II/elle a également des missions d'accueil et de conseil des clients.

Il/elle réceptionne, marque, trie le linge selon la matière . Il/elle **identifie les taches et les traite, lave et essore le linge** en choisissant le programme correspondant, **règle et contrôle les machines**.

Il/elle **assure les finitions** (séchage, repassage, pressage, pliage). Il/elle **contrôle** le nettoyage et organise le stockage et la livraison.

Nous Contacter

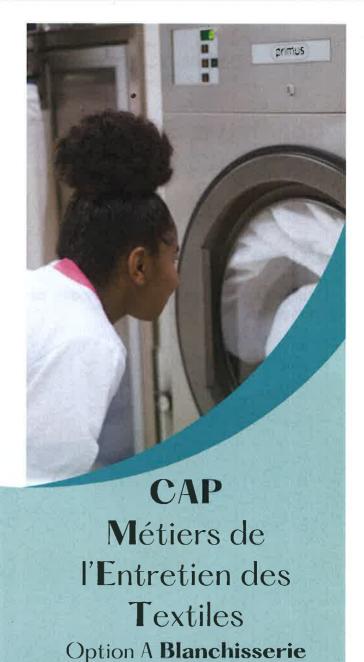
\$ 35.31.28

https://jean23.ddec.nc

Route du Mont-Mou BP 32 - 98890 Païta

Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23

♣ LP Saint Jean 23



St Jean 23

"Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur"



Conditions d'accès

Élève sortant de 3e générale ou de 3e Prépa-Métiers.

Durée de la formation

2 ans dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Contenus de la formation

- . Assurer la réception des articles : accueillir le client, réceptionner et marquer les articles, encaisser
- . Trier les articles : différencier les différentes catégories de textiles au tri du linge sale.
- . Réaliser les opérations de prétraitement (détachage)
- . Réaliser le lavage des articles
- . Assurer la finition des articles : sécher, repasser, plier et conditionner les articles. Réparer si besoin.
- . Effectuer le contrôle qualité
- . Organiser le stockage et la livraison
- . Maintenir les équipements et les matériels en état de fonctionnement
- . Appliquer les consignes d'hygiène, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement

Aptitudes à développer durant la formation

- · Sens du contact et du commerce, courtoisie
- · Sens de l'organisation et du travail en équipe
- · Goût du travail soigné
- · Dynamisme et rapidité
- · Présentation soignée
- · Bonne résistance physique (station debout prolongée)
- . Bonne tolérance de l'organisme aux produits utilisés (ni allergie, ni eczéma)



Exemples de métiers

- . Blanchisseur/euse
- "Employé(e) de blanchisserie
- , Chef de poste
- .. Chef d'équipe



Exemples d'entreprises

- · Blanchisserie de détail,
- . Blanchisserie industrielle
- . Blanchisserie de collectivité (hôpital, maison de retraite, hôtel...)



Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

