



Installer, mettre en œuvre,
dépanner les installations
électriques dans des locaux
d'habitation ou du tertiaire



Installer, mettre en œuvre,
dépanner des installations
électriques industrielles



Paramétrages, Diagnostics, Programmation



BAC PRO **M**aintenance des **E**quipements **I**ndustriels

- Dans le cadre de son activité professionnelle, le titulaire du Bac MEI doit être capable:
- **de maintenir en état de marche,**
- **de dépanner des systèmes pluri technologiques** (mécanique, pneumatique, hydraulique, électrique)
- **d'assurer la gestion des interventions.**

- Mettre en service les systèmes automatisés,
- Décoder les plans,
- Dépanner/réparer les systèmes industriels de productions



BTS Maintenance des Systèmes de Production

Etudiants issus :

BCP MEI
BCP MELEC
STI 2D
Série S



LYCEE PROFESSIONNEL JEAN DE LA TAILLE

Brevet de Technicien Supérieur Maintenance des Systèmes de Production (BTS MSP)

Présentation

Le BTS Maintenance des systèmes donne accès au métier de technicien supérieur en charge des activités de maintenance des systèmes de production.

Ces activités sont constituées de :

- la réalisation des interventions de maintenance corrective et préventive ;
- l'amélioration de la sûreté de fonctionnement ;
- l'intégration de nouveaux systèmes ;
- l'organisation des activités de maintenance ;
- le suivi des interventions et la mise à jour de la documentation ;
- l'évaluation des coûts de maintenance ;
- la rédaction de rapports, la communication interne et externe ;
- l'animation et l'encadrement des équipes d'intervention.

Les compétences requises

Le BTS MSP aborde toutes les compétences professionnelles liées aux différentes activités de maintenance. En fonction de la taille et de l'organisation de l'entreprise industrielle, le titulaire du BTS prend en charge au-delà de son rôle de technicien de terrain, l'organisation des interventions et le dialogue avec les intervenants extérieurs. Il intervient notamment sur les installations qu'elles soient regroupées sur un même site ou qu'elles soient réparties sur un territoire.

Métiers préparés

Le titulaire du BTS MSP exerce principalement dans les entreprises faisant appel à des compétences pluritechnologiques (électrotechnique, mécanique, automatique, hydraulique), à savoir :

- les grandes entreprises de production industrielle ;
- les petites et moyennes entreprises/Petites et moyennes industries (PME/PMI) de production industrielle ;
- les entreprises spécialisées de maintenance :
 - du secteur industriel ;
 - des sites de production aéronautique, automobile ou navale ;
 - de l'industrie chimique, pétrochimique, pharmaceutique ou agro-alimentaire ;
 - des sites de production de l'énergie électrique.

Après le BTS MSP

Il est également possible de poursuivre ses études avec un cursus universitaire, une formation complémentaire pour se spécialiser ou encore en école d'ingénieurs.

Périodes de formation en milieu professionnel

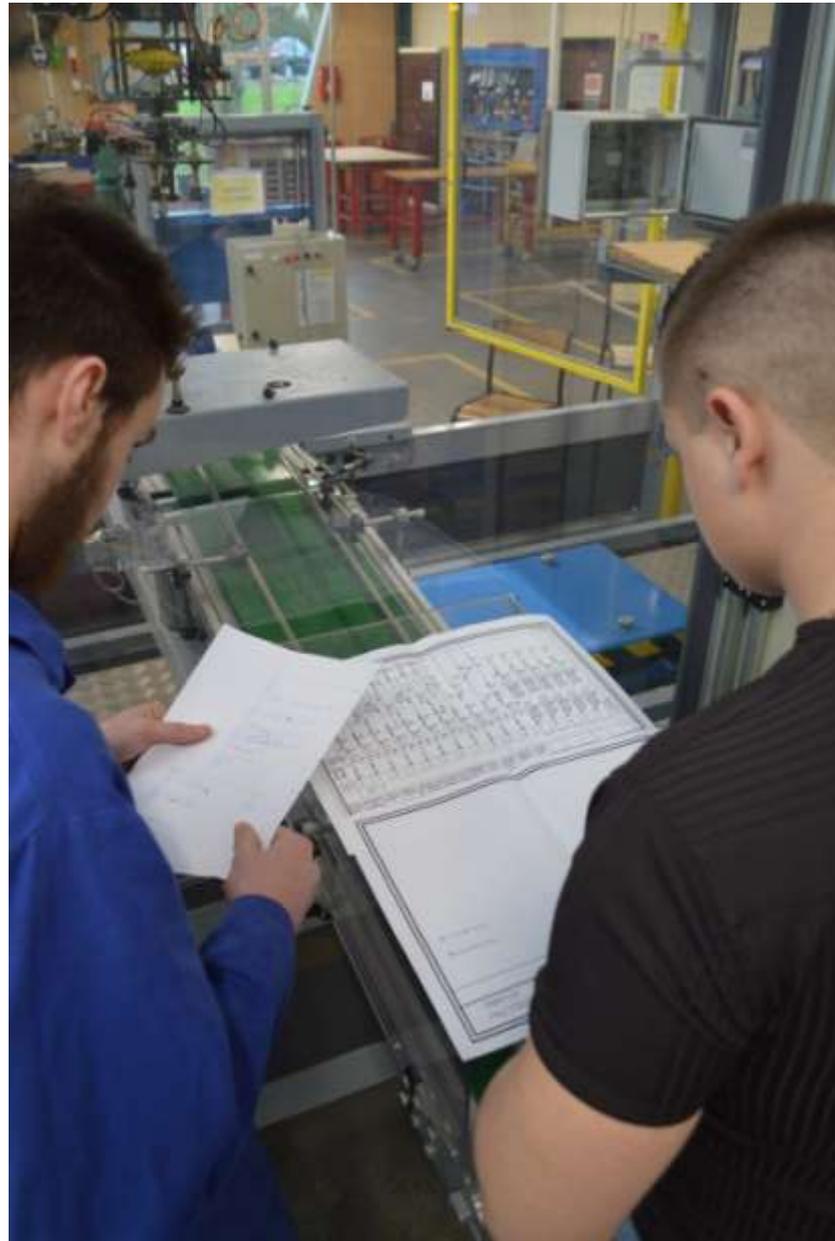
L'élève de BTS MSP doit effectuer une Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) de 10 semaines réparties sur les 2 années.

Lycée des métiers Jean de la Taille / Allée de Burglengenfeld / 45300 Pithiviers

Tél : 02 38 06 10 60
Fax : 02 38 06 11 52
<http://lycee-jeandelataille.fr>



Analyse du fonctionnement des systèmes automatisés



Modification du fonctionnement des systèmes automatisés





Chaine de production complète



Conduite et vérification du fonctionnement suite à une intervention



Atelier MEI



**Les formations proposées
par
le lycée des métiers
Jean de la Taille**

Domaine de l'Hôtellerie

BAC PRO Cuisine

- Le titulaire du baccalauréat professionnel restauration est un professionnel immédiatement opérationnel dans les **activités de production culinaire**



BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

- Le titulaire de ce baccalauréat professionnel est un professionnel immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service dans le domaine de la restauration.



C.A.P. cuisine

- Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.
- Dans le respect des consignes et des règles de service et d'hygiène, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Les + du lycée Jean de la Taille!

Section Européenne en MEI

- Les enseignements pratiques sont en anglais, à hauteur d'une heure par semaine sur l'année.

Erasmus +

- Les élèves ont la possibilité de réaliser une PFMP de 4 semaines à l'étranger.

Un internat

- 50 places.