Centre d'Information de l'Éducation Nationale

INFOLETTRE DE L'ORIENTATION

n°51

Décembre 2025

Actualités

Parcoursup se met à jour : l'offre de formation 2026 disponible

Dès le mercredi 17 décembre 2025 : parcoursup.gouv.fr donnera accès à l'offre 2026. Un large éventail de formations sont présentées, y compris en apprentissage, afin de vous permettre d'explorer les différents parcours possibles.
Chaque formation dispose d'une fiche de présentation rassemblant les dates des journées portes ouvertes, les critères d'examen des candidatures, la poursuite d'études, les débouchés professionnels, le taux d'insertion et les frais de scolarité.
Nouveauté 2026 : deux nouvelles rubriques sont disponibles :

- "Visualiser les chiffres d'accès à la formation" : accédez aux profils des candidats admis les années précédentes (spécialités choisies, niveau scolaire...),
- "Poursuivre ses études et connaître les débouchés" : consultez les taux de réussite et d'insertion professionnelle des formations.

Ouverture du Diplôme Interuniversitaire (DIU) de Droit monégasque à l'Université Paris-Panthéon-Assas

L'Université Paris-Panthéon-Assas s'ajoute aux établissements déjà partenaires de l'Institut Monégasque de Formation aux Professions Judiciaires (IMFPJ) - à savoir l'Université Côte d'Azur et Aix-Marseille Université - et propose désormais le diplôme interuniversitaire (DIU) de Droit monégasque.
Ce DIU, crée en septembre 2024 par l'IMFPJ a pour finalité l'acquisition d'une solide culture institutionnelle et juridique dans les domaines où le droit monégasque se distingue du droit français, afin de former des juristes aptes à exercer leur activité à Monaco ou en lien avec la Principauté.
La formation, organisée sur 3 ans (120h en totalité soit 20h par semestre), est accessible dès la première année de licence, après une sélection sur dossier : assas-universite.fr/fr/diu-droit-monegasque.

"Quoi que tu rêves d'entreprendre, commence-le. L'audace a du génie, du pouvoir, de la magie."

Johann Wolfgang von Goethe

Salon Studyrama des études supérieures

Samedi 10 janvier 2026, de 10h00 à 17h00
Palais des Expositions de Nice
Sur place, vous pourrez rencontrer des responsables de formations supérieures dans tous les secteurs d'activités, mais également assister à des conférences et obtenir des informations sur Parcoursup ainsi que sur la vie étudiante.
Retrouvez toutes les informations liées à l'évènement : studyrama.com/salons/salon-studyrama-des-etudes-superieures-de-nice-37

Devenir animateur avec le BAFA

La Direction de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports organise une nouvelle session de formation générale pour l'obtention du Brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA).
Cette session se déroulera à l'école des Révoires, du 15 au 22 février 2026.
Pour plus d'informations, contactez la DENJS au (+377) 98 98 80 05 / espaceloisirs@gouv.mc.

Centre d'Information de l'Éducation Nationale
18, avenue des Castelans
MC 98000 MONACO
Tél. : (+377) 98 98 87 63
cien@gouv.mc - cien.gouv.mc

Gouvernement Princier
PRINCIPAUTÉ DE MONACO

🔍 LES MÉTIERS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE : LES COULISSES DE NOËL

Afin que les guirlandes scintillent, que la bûche arrive sur la table et que les vitrines s'illuminent, une véritable armée de professionnels s'active en secret ! Artisans, designers, vendeurs ou encore responsables événementiels, de multiples formations allant du CAP au bac+5 se cachent derrière les fêtes de Noël.
Suivez le guide : on vous emmène dans les coulisses !

🍫 La magie du goût

S'ils maîtrisent à la perfection les bûches, les ganaches et les pralinés, c'est parce qu'ils ont passé des années à apprendre les bases du métier. Beaucoup commencent par un CAP ou un baccalauréat professionnel, dans lesquels on acquiert le geste, la technique et la précision. Mais certains vont plus loin et rejoignent des formations supérieures en agroalimentaire pour travailler sur la création de nouvelles recettes, l'innovation culinaire ou encore le contrôle qualité.

🎓Exemple de formations :

- CAP pâtissier / CAP chocolaterie-confiserie
- BTM puis BM pâtissier, confiseur, glacier, traiteur (pour devenir maître artisan)
- BUT génie biologique – parcours sciences de l'aliment et biotechnologie (SAB)
- Licences professionnelles dans l'agroalimentaire
- Écoles d'ingénieurs en agronomie

🌿 Le végétal en fête

Les fleuristes transforment une simple table en forêt enchantée, imaginent les couronnes lumineuses et les compositions XXL des centres commerciaux. Certains choisissent l'artisanat et apprennent leur métier "sur le terrain", via une formation professionnelle axée sur la création et la technique florale. D'autres, passionnés par l'esthétique et l'espace, s'orientent vers des études supérieures en design, arts appliqués ou scénographie. Là, ils apprennent à composer des univers complets, à jouer avec les couleurs, la lumière et les espaces.

🎓Exemple de formations :

- CAP fleuriste
- BP ou BM fleuriste
- DN MADE (mentions espace / ornement / matériaux)
- Écoles d'art pour travailler sur la scénographie végétale
- Licences en arts plastiques, puis masters spécialisés

🛍️ Les rouages du Noël express

Dans l'effervescence de décembre, les métiers du commerce sont en première ligne. Vente, gestion, mise en scène des produits : ils orchestrent le parcours client et rendent possible la quête du cadeau idéal ! Certains entrent dans le secteur par un CAP ou un baccalauréat professionnel pour développer leur sens du service et devenir rapidement opérationnels, tandis que d'autres se tournent vers un BTS, un BUT, ou une école de commerce. Ils imaginent les opérations spéciales, gèrent les stocks, coordonnent les rayons et pilotent l'ambiance commerciale du mois de décembre.

🎓Exemple de formations :

- CAP équipier polyvalent du commerce
- Bac pro métiers du commerce et de la vente
- BTS management commercial opérationnel (MCO)
- BUT techniques de commercialisation (TC)
- Écoles de commerce

Centre d'Information de l'Éducation Nationale
18, avenue des Castelans
MC 98000 MONACO
Tél. : (+377) 98 98 87 63
cien@gouv.mc - cien.gouv.mc

Gouvernement Princier
PRINCIPAUTÉ DE MONACO

🎤 Les chefs d'orchestre de l'événementiel

Les marchés de Noël ne s'installent pas par magie : il faut gérer les autorisations, prévoir les stands, organiser les animations, assurer la sécurité, coordonner les artistes et les techniciens et communiquer auprès du public. Certains professionnels ont une formation très pratique — accueil, logistique, sécurité, technique du spectacle — qui leur permet d'être opérationnels sur le terrain. D'autres ont poursuivi des études en communication, événementiel, animation culturelle ou management de projets. Ils ne posent pas les guirlandes, mais conçoivent l'ensemble du programme et orchestrent toute la machine. Des profils complémentaires et indispensables !

🎓Exemple de formations :

- Bac pro métiers de l'accueil / bac pro métiers de la sécurité
- BTS communication
- BUT information-communication / BUT métiers du multimédia et de l'internet (MMI)
- Master évènementiel / Master management de l'art et de la culture
- Écoles spécialisées (production et gestion évènementielle)

👗 Des costumes de légende

Sans eux, pas de mascottes géantes, pas de costumes féeriques, pas de maquillages étincelants dans les spectacles ! Les formations professionnelles donnent le geste et l'art de la couture, du patronage ou du maquillage. Les études supérieures, quant à elles, ouvrent les portes de la création artistique : design textile, scénographie, mode, arts du spectacle... On y apprend à imaginer des silhouettes, des univers visuels, des identités scéniques complètes. Résultat : des professionnels capables d'habiller autant une parade de Noël qu'un film ou une scène de théâtre.

🎓Exemple de formations :

- CAP métiers de la mode
- Bac pro métiers de la mode
- DN MADE mention mode
- Écoles spécialisées en costume, maquillage, scénographie, effets spéciaux
- Licences / masters arts du spectacle (scénographie, mise en scène)

🍽️ Les grandes tables de fin d'année

La restauration vit son moment le plus intense de l'année. Les professionnels qui préparent les menus de réveillon viennent souvent de formations professionnelles, car la maîtrise du geste culinaire ou du service s'apprend avant tout en cuisine et en salle.
Les postes de manager, de chef d'établissement, d'organisateur de banquets ou de directeur de restaurant s'adressent quant à eux à ceux qui ont poursuivi en BTS, licences professionnelles, ou écoles hôtelières prestigieuses. On y apprend l'art de gérer une équipe, un budget, une carte... et de créer des expériences gastronomiques.

🎓Exemple de formations :

- CAP cuisine / CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Bac pro cuisine / bac pro commercialisation et services en restauration (CSR)
- BTS management en hôtellerie-restauration (MHR)
- Licences professionnelles en restauration / management
- Écoles hôtelières de haut niveau (Ferrandi Paris, Institut Lyfe, Vatel...)

Noël mobilise des métiers manuels, techniques, artistiques, commerciaux et stratégiques. Pour chaque domaine, il existe une porte d'entrée professionnelle allant du CAP au baccalauréat professionnel et offre une continuité d'études supérieures en BTS, BUT, licences, écoles, masters.

Centre d'Information de l'Éducation Nationale
18, avenue des Castelans
MC 98000 MONACO
Tél. : (+377) 98 98 87 63
cien@gouv.mc - cien.gouv.mc