

L'enseignement secondaire à Monaco

BAC GÉNÉRAL		BAC TECHNOLOGIQUE		BAC PROFESSIONNEL							CAP
1 ^{ère} Générale 3 enseignements de spécialité au choix *	1 ^{ère} STMG (1) - management, sciences de gestion et numérique** - droit et économie	1 ^{ère} STI2D (2) - ingénierie, innovation et développement durable (énergies et environnement) - physique-chimie et mathématiques	1 ^{ère} STHR (3) - enseignement scientifique alimentation-environnement - sciences et technologies culinaires et des services - économie, gestion hôtelière	1 ^{ère} PRO Métiers de l'Accueil	1 ^{ère} PRO Métiers du Commerce MCVa (4)	1 ^{ère} PRO AGOrA (5)	1 ^{ère} PRO MELEC (6)	1 ^{ère} PRO MSPC (7)	1 ^{ère} PRO Cuisine	1 ^{ère} PRO CSR (8)	2 ^{ème} année CAP Production et Service en Restaurations (9)
2 ^{ème} Générale et Technologique			2 ^{ème} STHR (3)	2 ^{ème} PRO Métiers de la Relation Client MRC		2 ^{ème} PRO AGOrA (5)	2 ^{ème} PRO MELEC (6)	2 ^{ème} PRO MSPC (7)	2 ^{ème} PRO Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration		1 ^{ère} année CAP Production et Service en Restaurations
Voie Générale et Technologique				Voie professionnelle							
Classe de troisième											
* Enseignements de spécialité :		** avec 1 enseignement spécifique au choix parmi :		(4) Métiers du Commerce et de la Vente : animation et gestion de l'espace commercial (option A) MCVa							
- Arts / arts plastiques		gestion et finance ; mercatique ; ressources humaines et communication		(5) AGOrA : Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités							
- Histoire-géographie, géopolitique et sciences politiques				(6) MELEC : Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés							
- Humanités, littérature et philosophie		(1) STMG : Sciences et Technologies du Management et de la Gestion		(7) MSPC : Maintenance des Systèmes de Production Connectés							
- Langues, Littératures et Cultures Etrangères		(2) STI2D : Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (Energies et Environnement)		(8) CSR : Commercialisation et Services en Restauration							
- Littérature, Langues et Cultures de l'Antiquité		(3) STHR : Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration		(9) CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle. Possibilité de poursuite d'études en 1 ^{ère} professionnelle Cuisine ou CSR							
- Mathématiques											
- Numérique et Sciences Informatiques											
- Physique-Chimie											
- Sciences de la Vie et de la Terre											
- Sciences Économiques et Sociales											