

La procédure AFFELNET (affectation des élèves par le Net) est en vigueur pour l'affectation post-troisième et pour les réorientations (post-seconde et première).

Ce système académique, conçu pour être en conformité avec des objectifs nationaux d'égalité permet un traitement informatique simplifié. C'est l'établissement d'origine du jeune qui saisie les notes auxquelles sont attribuées un coefficient en fonction de la filière et la section demandée. Cette procédure a lieu en mai et juin selon un calendrier fixé par les autorités académiques. Les élèves sont affectés en liste principale et liste supplémentaire.

Au lycée de la Closerie, une fois que l'élève est affecté, la famille est prévenue et le dossier d'inscription est expédié. Il est rempli par la famille et remis au lycée le premier samedi de juillet lors de la journée d'inscription et d'essayage des tenues.

L'accès en 1ère Baccalauréat professionnel aux titulaires d'un CAP et réorientations est sous réserve des places disponibles.

# la closerie

LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX



## BAC PRO COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION

(après une 2<sup>de</sup> famille des métiers de l'Hôtellerie-Restauration)

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Le lycée incite à la mobilité. Des partenariats avec des professionnels en France, en Irlande, en Italie et autres pays permettent une proximité avec les réalités du monde économique actuel. La charte ERASMUS permet également des partenariats au sein de l'Union Européenne.

Serge LE ROUX  
Proviseur et l'ensemble de l'équipe

# Baccalauréat Professionnel

## Commercialisation et Services en Restauration

### L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant.

Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant:

- la mise en place de la salle
- le service des mets et des boissons

L'accueil, le service à la clientèle permettent la fidélisation.

Il débute comme chef de rang, peut poursuivre comme maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de poursuivre en BTS MHR (deux LV obligatoires) et/ou de travailler à l'étranger.

### Que faire après le BAC Professionnel?

Entrer dans la vie professionnelle

Mentions complémentaires

CAP Crémier Fromager (à La Closerie, en 1 an par apprentissage)

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Autre poursuite d'études

# ORGANISATION DE LA FORMATION

	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>ère</sup>	Term.
<b>Enseignements professionnels</b>		
Enseignement professionnel	10,5h	10,5h
Ens. Pro. et Français en CO-INTERVENTION	0,5h	-
Ens. Pro. et Mathématiques en CO-INTERVENTION	0,5h	-
Réalisation du projet	1,5h	1h
PSE / sciences appliquées	2h	2h
Économie Gestion	1h	1h
<b>Enseignements généraux</b>		
Français, Histoire-Géographie, EMC	3,5h	4,5h
Mathématiques	2h	2,5h
Langue vivante A - Anglais	2h	2,5h
Langue vivante B - Espagnol	1,5h	1,5h
Arts appliqués	1h	1h
Education physique et sportive	2,5h	3h
Soutien au parcours	1h	1,5h
Discipline Non Linguistique: Section Euro	1h	1h

### Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de 20 semaines, réparties sur l'ensemble du cycle  
Les lieux de PFMP sont validés par le lycée.

### ACCÈS À LA FORMATION

Après une 2<sup>nd</sup>e famille des métiers de l'Hôtellerie Restauration ou par la voie des passerelles.