

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 CUISINE

(après une 2^{de} famille des métiers de l'Hôtellerie-Restaurant)

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

L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

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

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Autre poursuite d'études

ORGANISATION DE LA FORMATION

	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{ère}	Term.
Enseignements professionnels		
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
Enseignements généraux		
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	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 2nde famille des métiers de l'Hôtellerie Restauration ou par la voie des passerelles.