

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 informée des modalités d'inscription.

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 BOULANGER PÂTISSIER

(après une 2^{de} famille de métiers de l'alimentation)

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.

Mohamed MOUQUERE
Proviseur et l'ensemble de l'équipe

Baccalauréat Professionnel

BOULANGER PÂTISSIER

La notion de famille de métiers de l'Hôtellerie-Restoration

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits.

Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions.

Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

Exemples de métiers: Boulanger / Pâtissier / Opérateur de fabrication de produits alimentaires.

Que faire après le BAC Professionnel?

Entrer dans la vie professionnelle

Certificat de Spécialisation

(nouvelle nomination des mentions complémentaires depuis le 1er janvier 2025)

Brevet Professionnel

Brevet de Maîtrise (pour s'installer à son compte)

(Poursuite d'études conditionnelle)

CONTENU 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
Arts appliqués	1h	1h
Education physique et sportive	2,5h	3h
Soutien au parcours	1h	1,5h

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 de métiers de l'Alimentation.