

PROCÉDURES D'AFFECTATION DANS TOUTES LES SECTIONS

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 Baccaauréat professionnel aux titulaires d'un CAP et réorientations est sous réserve des places disponibles.

10 rue Pierre Loti 22410 Saint-Quay-Portrieux - 02 96 70 80 70
www.lyceelacloserie.fr

la closerie
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

(après une 2nde 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 dans d'autres pays étrangers 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

BAC Pro Boulanger Pâtissier

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE :

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
- Mentions complémentaires (spécialisation)
- Brevet Professionnel
- Brevet de Maîtrise (pour s'installer à son compte)

(poursuite d'études conditionnelle)

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Enseignements :	Horaires hebdo	
	1ère	TERM
ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS	16,5	16,5
Enseignement professionnel	9,5	10
Ens. Pro. Et Français en CO-INTERVENTION	1	0,5
Ens. Pro. Et Mathématiques en CO-INTERVENTION	0,5	0,5
Réalisation d'un chef d'œuvre	2	2
PSE / sciences appliquées	2,5	2,5
Eco Gest	1	1
ENSEIGNEMENTS GENERAUX	11	10,5
Français, Histoire-Géographie, EMC, co-intervention avec enseignement professionnel	4	3
Mathématiques, co-intervention avec enseignement professionnel	2,5	2
Langue vivante A - Anglais	2	2
Arts appliqués	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5
CONSOLIDATION, ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE et ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX D'ORIENTATION	2,5	3,5
TOTAL	30 H	30 H

Périodes de Formation en Milieu Professionnel :

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de **22 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle de trois ans.

Les lieux de PFMP sont validés par le lycée.

ACCÈS À LA FORMATION :

Après la 2nde BAC PRO famille de métiers de l'Alimentation.