

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.

la closerie

LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX



2^{de} 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

2nde famille des métiers de l'Hôtellerie Restauration

L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

Avec la transformation de la voie professionnelle, initiée à la rentrée 2019, apparaît la notion de famille de métiers pour l'hôtellerie restauration.

La seconde professionnelle - dans le cadre de la famille de métiers - permet de professionnaliser le jeune en développant des compétences communes aux deux spécialités complémentaires qui la composent : cuisine et commercialisation et services en restaurant.

La première Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP), d'une durée de quatre semaines dans un restaurant, s'effectuera pour moitié en cuisine et pour moitié en service en salle.

Tout au long de l'année, un dialogue a lieu entre l'équipe pédagogique, l'élève et sa famille. A l'issue de l'année, l'élève sera orienté vers une 1ère bac pro cuisine ou une première bac pro commercialisation et services en restauration en fonction de ses vœux mais aussi de l'avis de l'équipe pédagogique, basé sur l'investissement, les dispositions et compétences développées et démontrées lors de l'année de seconde.

La deuxième période de PFMP sera alors effectuée dans un restaurant et dans la spécialité d'affectation de l'élève : cuisine OU service

Que faire après la 2nde famille de métiers de l'Hôtellerie Restauration ?

1ère BAC PRO Cuisine

1ère BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

Autre orientation

ORGANISATION DE LA FORMATION

	Horaires hebdomadaires		
	2nde	1ère	Term.
Enseignements professionnels			
Enseignement professionnel	12h	10,5h	10,5h
Ens. Pro. et Français en CO-INTERVENTION	0,5h	0,5h	-
Ens. Pro. et Mathématiques en CO-INTERVENTION	0,5h	0,5h	-
Réalisation du projet	-	1,5h	1h
PSE / sciences appliquées	2,5h	2,5h	3h
Économie Gestion	1h	1h	1h
Enseignements généraux			
Français, Histoire-Géographie, EMC	4h	3,5h	4,5h
Mathématiques	2h	2h	2,5h
Langue vivante A - Anglais	2h	2h	2,5h
Langue vivante B - Espagnol	1,5h	1,5h	1,5h
Arts appliqués	1h	1h	1h
Education physique et sportive	2,5h	2,5h	3h
Soutien au parcours	1h	1h	1,5h
Discipline Non Linguistique	1h	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 la troisième de collège.