

la closerie

LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX

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.



2^{de} BAC PRO Famille de métiers de l'Alimentation Poursuite en Bac Pro

Boulangier-Pâtissier OU Boucher Charcutier OU Poissonnier Écailler Traiteur

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 BAC PRO
Famille de métiers de l'Alimentation

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

Avec la transformation de la voie professionnelle, initiée à la rentrée 2019, apparaît la notion de famille de métiers de l'alimentation, qui regroupe :

- le baccalauréat Boulanger-Pâtissier,
- le baccalauréat Boucher Charcutier Traiteur
- le baccalauréat Poissonnier Ecailler Traiteur.

Les référentiels des TROIS baccalauréats ont en commun une même structure : au lycée La Closerie, dans la pratique de la Boulangerie-Pâtisserie, le lycéen de seconde pourra acquérir quatre grandes compétences communes aux TROIS spécialités de baccalauréat professionnel :

- 1) gestion d'exploitation,
- 2) production,
- 3) qualité,
- 4) communication et commercialisation.

Les compétences communes aux trois diplômes sont nombreuses ; ce sont les contextes qui diffèrent : les conditions de réalisation et les produits élaborés.

Que faire après la 2nde famille de métiers de Alimentation ?

1^{ère} baccalauréat Boulanger-Pâtissier

1^{ère} baccalauréat Boucher Charcutier Traiteur

1^{ère} baccalauréat Poissonnier Ecailler Traiteur

Autre orientation

ORGANISATION DES ÉTUDES

	Horaires hebdomadaires		
	2 nd e	1 ^{ère}	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	2h	2h	2h
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
Arts appliqués	1h	1h	1h
Education physique et sportive	2,5h	2,5h	3h
Soutien au parcours	1h	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 la troisième de collège.