

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 CUISINE

(après une 2^{de} famille de 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, au pays de Galles et dans les îles anglo-normandes permettent une proximité avec les réalités du monde économique actuel. La charte ERASMUS permet également des partenariats au sein de l'Union Européenne.

David BOUDART
Proviseur et l'ensemble de l'équipe



Baccalauréat Professionnel

BAC Pro CUISINE

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE :

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, 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
- CAP crémier-fromager (à la Closerie, en un an par apprentissage)
- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- Autre poursuite d'études...

ORGANISATION DES ÉTUDES :

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	11,5	11
Français, Histoire-Géographie, EMC	3	3
Mathématique	2	1,5
Langue vivante A - Anglais	2	2
Langue vivante B - Espagnol	1	1
Arts appliqués	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5
CONSOLIDATION, ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE et ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX D'ORIENTATION, SECTION EURO	2,5	3
TOTAL	30 H	30 H

Périodes de Formations en Milieu Professionnel (PFMP) :

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 stage sont validés par le lycée.

ACCÈS À LA FORMATION :

Après une seconde famille des métiers de l'Hôtellerie Restauration, ou par la voie des passerelles.