

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 Baccalauréat 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 COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION

(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 Commercialisation et Services en Restauration

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE :

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant.

Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant:

- la mise en place de la salle
- le service des mets et des boissons.

L'accueil, le service à la clientèle permettent la fidélisation.

Il débute comme chef de rang, peut poursuivre comme maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

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 Gestion	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	2,5
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.