

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

2nde BAC PRO Famille de métiers de l'ALIMENTATION

(puis 1ère et terminale du BAC PRO Boulanger-Pâtissier OU
Boucher Charcutier Traiteur OU Poissonnier Ecailler 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 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

2nde BAC PRO famille de métiers de l'Alimentation

La notion de famille de métiers de l'alimentation :

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 BAC PRO famille de métiers de l'Alimentation ?

- > 1ère baccalauréat Boulanger-Pâtissier,
- > 1ère baccalauréat Boucher Charcutier Traiteur
- > 1ère baccalauréat Poissonnier Ecailler Traiteur.
- > Autre orientation

ORGANISATION DES ÉTUDES:

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

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP):

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de **22 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle (3 ans).

Les lieux de PFMP sont validés par le lycée.

ACCÈS À LA FORMATION:

Après la troisième de collège.