

INFOS PRATIQUES

ADMISSIONS : La 2^{de} professionnelle **métier de l'hôtellerie-restauration** se prépare après la classe de 3^e .

Les élèves choisissent, en fin de 3^e , cette famille de métiers s'ils veulent acquérir des compétences professionnelles communes aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, en vue de préparer une des spécialités du bac pro.

Les élèves en apprentissage ne passent pas par ces classes de 2^{de} pro "famille de métiers" mais entrent directement dans une 2^{de} pro correspondant à la spécialité du bac pro choisi.

LES POURSUITES D'ÉTUDES

Après la 2^{de} professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration, les élèves passent en 1^{re} professionnelle dans une des deux spécialités de bac professionnel choisie :

- **Bac Pro commercialisation et services en restauration**
- **Bac Pro cuisine.**



LE PLUS DU PEPY

- Un site exceptionnel au cœur des Sucs Yssingelais, accès direct en bus.
- Un suivi de vie scolaire individualisé internat ou demi-pension, études dirigées...
- Un partenariat avec les entreprises et les acteurs locaux.



Emmanuel Chabrier Lycée polyvalent
Yssingeaux

LYCEE POLYVALENT
**EMMANUEL
CHABRIER**

175, Impasse du complexe sportif

Le Piny Haut • BP 26

43201 Yssingeaux cedex 1

Tél. : 04 71 59 02 87

Fax : 04 71 59 12 24



Ce.0430953c@ac-clermont.fr

<http://www.lycee-chabrier-yssingeaux.com>

**SECONDE BAC
PRO MÉTIERS DE
L'HÔTELLERIE-
RESTAURATION**

1 AN

DIPLÔME NATIONAL

A SAVOIR

La 2^{de} professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration regroupe les métiers concernés par trois grandes compétences professionnelles communes aux deux spécialités de baccalauréat professionnel : cuisine ; commercialisation et services en restauration.

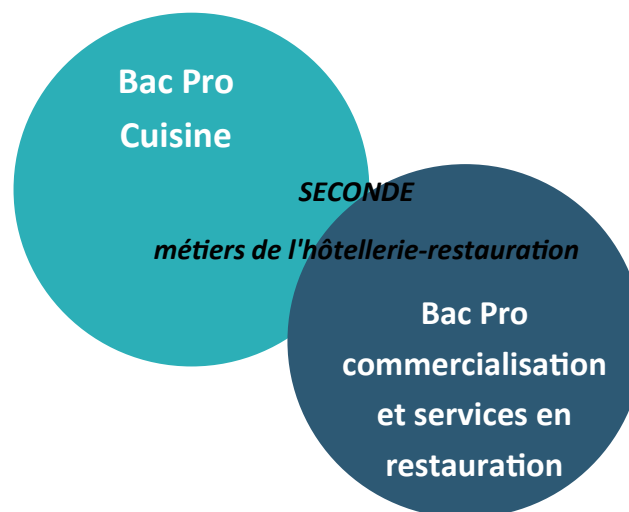
L'élève de cette 2^{de} professionnelle pourra acquérir des compétences communes portant sur les activités :

- ***D'animation et de gestion d'équipe en restauration ;***
- ***De gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration ;***
- ***De démarche qualité en restauration.***

MATIÈRES ENSEIGNÉES

En seconde professionnelle, l'emploi du temps est constitué à 60% par des enseignements professionnels et à 40% par des cours en :

- **Français**
- **Mathématiques,**
- **Langue**
- **Histoire - Géographie**
- **EMC (L'enseignement moral et civique)**
- **EPS**
- **Arts appliqués**
- **Une 2^{ème} langue Espagnol—Italien**



LES SPÉCIFICITÉS DE NOTRE FORMATION

- Possibilité d'alternance en première et terminale.
- Visites de structures d'accueil tout au long du parcours.
- Participation et/ou organisation de différents événements (forums post bac Monistrol sur Loire, salons du mariage Yssingeaux, ...).
- Préparation à la poursuite d'études en post-bac par l'intervention d'établissements partenaires.

MODALITÉS

CONTACT ET PRÉ-INSCRIPTION

- Votre collège d'origine pour postuler.
- Informations sur notre site internet, par mail ou par téléphone au 04 71 59 02 87.

