

INFOS PRATIQUES

ADMISSION : En Seconde Professionnelle après la 3^{ème} par la procédure académique Affelnet.

DURÉE : Cycle de 3 ans comprenant 22 semaines de formation en entreprise.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire : (1an) Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière - option B art culinaire, art de la table et du service
BTS Responsable d'hébergement

DÉBOUCHÉS

- Chef de rang
- Serveur sur les bateaux de croisières
- Maître d'hôtel



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.



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>

**BAC PRO
COMMERCIALISATION
ET SERVICES EN
RESTAURATION**

2 ANS - NIV.4

DIPLÔME NATIONAL

OBJECTIFS DE FORMATION

- **OBTENIR** une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.
- **SE FORMER** à exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant, les règles d'hygiène et de nutrition, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion, l'environnement, le développement durable et en valorisant les dimensions de plaisir et de bien-être.
- **SE PRÉPARER** à exercer son métier dans des secteurs de la restauration (commerciale, collective, ...) ou connexes (agro-alimentaire, équipementiers...).

QUALITÉS REQUISES

- Vous avez une bonne présentation, le sens du service, de communication et de la curiosité.
- Vous aimez travailler en équipe et vous respectez la hiérarchie.
- Vous aimez découvrir d'autres régions, d'autres cultures, d'autres pays.

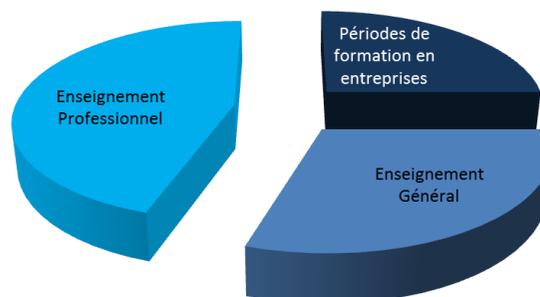
MATIÈRES ENSEIGNÉES

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Mathématiques
- Langue vivante 1 Anglais
- Langue vivante 2 Espagnol
- Histoire-Géographie- Enseignement Moral et Civique
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués
- Accompagnement personnalisé

ENSEIGNEMENT SPÉCIFIQUE

- Prévention, Santé, Environnement
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Technologie
- Atelier expérimental
- Travaux pratiques



LES SPÉCIFICITÉS DE NOTRE FORMATION

- Possibilité d'alternance en première et terminale.
- Un placement des élèves en « stage » dans nos entreprises partenaires (Eurodisney, stations de sport d'hiver, Hôtel Carlton à Cannes, ...).
- Prestations de service et de cuisine « délocalisées » pour différentes associations (fin gras du Mézenc, Producteurs Yssingelais, Marché au foie gras d'Yssingaux, ...) ou maisons de retraites.
- Préparation à la poursuite d'études en post-bac par l'intervention d'établissements partenaires.

MODALITÉS

CONTACT ET PRÉ-INSRIPTION

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

