



BAC PRO

3 ANS - NIV. 4

Emmanuel Lycée polyvalent
Chabrier Yssingaux

CUISINE ou COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)

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, ...).

INFOS PRATIQUES

- > **ADMISSION** : en Seconde Professionnelle après la 3^{ème} par la procédure académique Affelnet.
- > **DUREE** : Cycle de 3 ans comprenant 22 semaines de formation en entreprise.
- > **ÉVALUATION** : une majorité de l'examen se passe en Contrôle en Cours de Formation (CCF) dès la classe de première, au sein de l'établissement.
- > **APRÈS** : entrée dans la vie active ou poursuite d'études :
 - Mention Complémentaire (1 an).
 - BTS hôtellerie-restauration.
 - BTS technico-commercial.



QUALITÉS

- + Vous avez une bonne présentation, le sens du service, de la communication et de la curiosité.
- + Vous aimez travailler en équipe et vous respectez la hiérarchie.
- + Vous êtes autonome, efficace et vous savez prendre des initiatives.
- + Vous aimez découvrir d'autres régions, d'autres cultures, d'autres pays.

LES PLUS DU PEPY

- + Un site exceptionnel au cœur des Sucs yssingelais, accès direct en bus.
- + Une offre pédagogique diversifiée et partagée **au sein d'un campus multisite.**
- + Un suivi de vie scolaire individualisé **internat ou demi-pension, études dirigées...**
- + Un partenariat avec **les entreprises et les acteurs locaux.**

MATIERES ENSEIGNEES

> 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 (cuisine ou CSR)
 Sciences appliquées (cuisine ou CSR)
 Technologie (cuisine ou CSR)
 Atelier expérimental (cuisine ou CSR)
 Travaux pratiques (cuisine ou CSR)

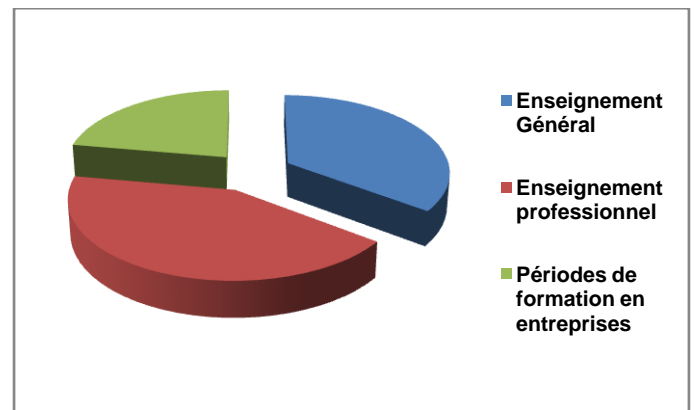
i MODALITÉS

> CONTACT ET PRÉ-INSCRIPTION : dans votre collège d'origine pour postuler.
 Informations sur notre site internet, par mail ou par téléphone au 04 71 59 02 87.



+ LES SPÉCIFICITÉS DE NOTRE FORMATION

- + 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.



Répartition des enseignements sur trois ans

Emmanuel Lycée polyvalent
Chabrier Yssingaux

Journées Portes Ouvertes

Le 21 mars 2020

175, Impasse du complexe sportif
 Le Piny Haut • BP 26
 43201 Yssingaux cedex 1
 Tél. : 04 71 59 02 87
 Fax : 04 71 59 12 24
 Ce.0430953c@ac-clermont.fr
<http://www.lycee-chabrier-yslingeaux.com/>

