

SECONDE  
BAC PRO METIERS  
DE L'HOTELLERIE-  
RESTAURATION



# PEPY

PÔLE D'ENSEIGNEMENT PUBLIC D'YSSINGEAUX



2 Lycées pour vous accueillir

+ 2 centres de formation  
pour adultes et apprentissage



**Emmanuel Chabrier** Lycée polyvalent  
Yssingaux



**George Sand** Lycée agricole  
Yssingaux



# LYCEE POLYVALENT EMMANUEL CHABRIER



## ORIENTATION MODE D'EMPLOI AFFELNET LYCÉE

### 3ème Prépa Pro

#### Troisième Prépa Métiers

*Je souhaite découvrir des métiers*

*J'ai le sens du contact, j'apprécie le travail manuel  
Je souhaite m'orienter vers la voie professionnelle ou  
l'apprentissage*

*Dossier académique de candidature*

*En formation Initiale*

### Je veux poursuivre en CAP :

#### CAP Production et service en Restaurations (PSR)

*(Rapide, collective, cafétéria)*

*J'aime découvrir de nouvelles saveurs, assurer le service  
J'ai le sens de l'organisation*

*Je souhaite entrer rapidement dans la vie active*

*Code vœux : 04311166*

*En formation Initiale*

### Je veux poursuivre en Bac Pro

#### Seconde Bac Pro Métiers de l'hôtellerie - Restauration

1ERE

Commercialisation  
et service

Cuisine

*Code vœux : 04311227*

*En formation Initiale ou par Alternance*

#### Seconde Bac Pro Métiers de la relations client

1ERE

Accueil

Commerce

*Code vœux : 04321200*

*En formation Initiale ou par Alternance*



#### Seconde Bac Pro Métiers du Pilotage et la maintenance d'installations automatisées

#### Maintenance des Système de Production Connectés

*Code vœux : 04311130*

*En formation Initiale ou par Alternance*



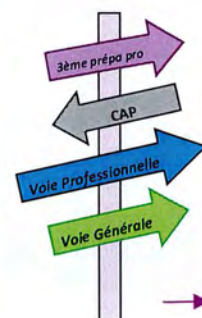
### Je veux poursuivre en 2nde Générale — Code vœux : 04321164

Pour m'orienter ensuite

#### EN 1ERE BAC GENERAL :

*Enseignements de Spécialités au lycée Emmanuel Chabrier 3 au choix :*

- Histoire - géographie et sciences politiques
- Humanité, littérature et philosophie
- Langues, littérature et cultures étrangères, Anglais ou Espagnol
- Mathématiques
- Physique - Chimie
- Sciences de la vie et de la terre
- Sciences économiques et sociales





## MON ORIENTATION ET MON INSCRIPTION SUR AFFELNET : DEROULEMENT

1 - En mars et mai ,visite du lycée lors de rendez-vous d'orientation individuels.  
(Prise de rendez-vous obligatoire auprès de l'accueil : 04 71 59 02 87)

2 - En mars/avril, consulter notre site internet :<http://www.lycee-chabrier-yssingeaux.com/>

3- A partir de Mai, mon établissement scolaire ou ma famille saisissent mes vœux via le téléservice AFFELNET LYCEE (application informatique préparatoire à l'affectation).

**RETROUVEZ LE LYCEE EMMANUEL CHABRIER EN SAISSANT SON CODE 0430953C**

**Saisir le code correspondant à l'orientation choisie :**

POST 3ème :

- **CAP Production et service en Restaurations (PSR) : Code 04311166**
- **Seconde Bac Pro Métiers de l'hôtellerie - Restauration : Code 04311227**
- **Seconde Bac Pro Métiers de la relations client : Code 04321200**
- **Seconde Bac Pro Métiers du Pilotage et la maintenance d'installations automatisées : Code 04331130**
  - **Seconde Générale — Code : 04321164**

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT, NOUS CONTACTER :**

Mail : Ce.0430953C@ac-clermont.fr

Tél. : 04 71 59 02 87 / Fax : 04 71 59 12 24

175, Impasse du complexe sportif

Le Piny Haut •

43201 Yssingeaux cedex 1



## INFOS PRATIQUES

**ADMISSIONS :** La 2<sup>de</sup> professionnelle **métier de l'hôtellerie-restauration** se prépare après la classe de 3<sup>e</sup> .

Les élèves choisissent, en fin de 3<sup>e</sup> , 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<sup>de</sup> pro "famille de métiers" mais entrent directement dans une 2<sup>de</sup> pro correspondant à la spécialité du bac pro choisi.

## LES POURSUITES D'ÉTUDES

Après la 2<sup>de</sup> professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration, les élèves passent en 1<sup>re</sup> 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<sup>de</sup> 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<sup>de</sup> 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<sup>ème</sup> langue Espagnol—Italien



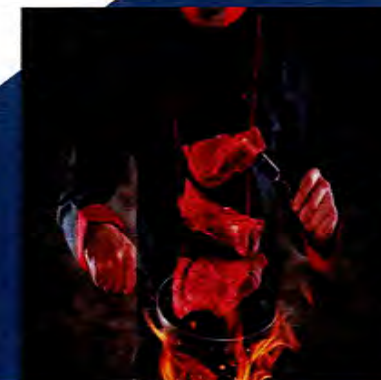
## LES SPÉCIFICITÉS DE NOTRE FORMATION

- 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 Yssingaux, ...).
- 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.





## INFOS PRATIQUES

**ADMISSION :** En Seconde Professionnelle après la 3<sup>ème</sup> 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.



  
**Emmanuel** Lycée polyvalent  
**Chabrier** 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>

**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.

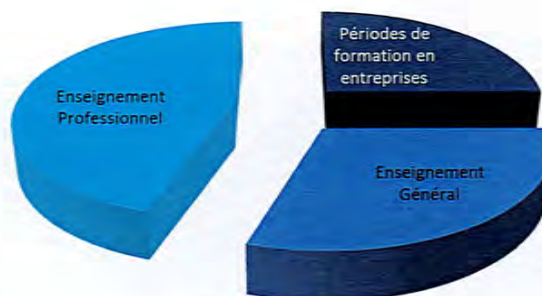
## MATIÈRES ENSEIGNÉES

### 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-INSCRIPTION

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





## INFOS PRATIQUES

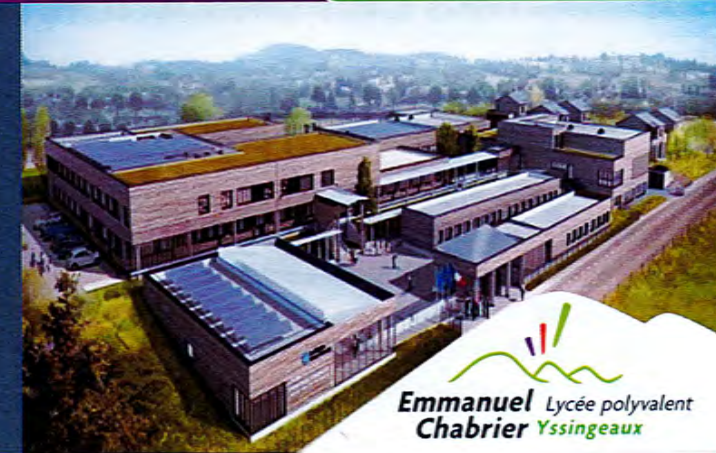
**ADMISSION :** En Seconde Professionnelle après la 3<sup>ème</sup> par la procédure académique Affelnet.

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



## LE PLUS DU PEPY

- Un site exceptionnel au cœur des Sucs Yssingéais, 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  
Yssingéaux

## POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration  
BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire



LYCEE POLYVALENT  
**EMMANUEL  
CHABRIER**

## DÉBOUCHÉS

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine



175, Impasse du complexe sportif

Le Piny Haut • BP 26

43201 Yssingéaux cedex 1

Tél. : 04 71 59 02 87

Fax : 04 71 59 12 24



Ce.0430953c@ac-clermont.fr

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

# BAC PRO CUISINE

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.

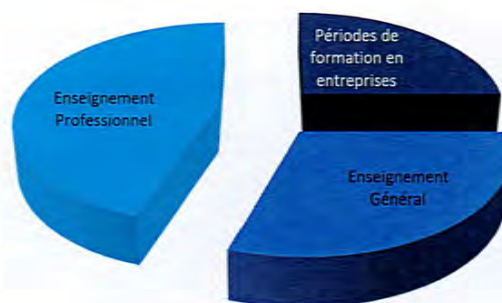
## MATIÈRES ENSEIGNÉES

### 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-INSCRIPTION

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





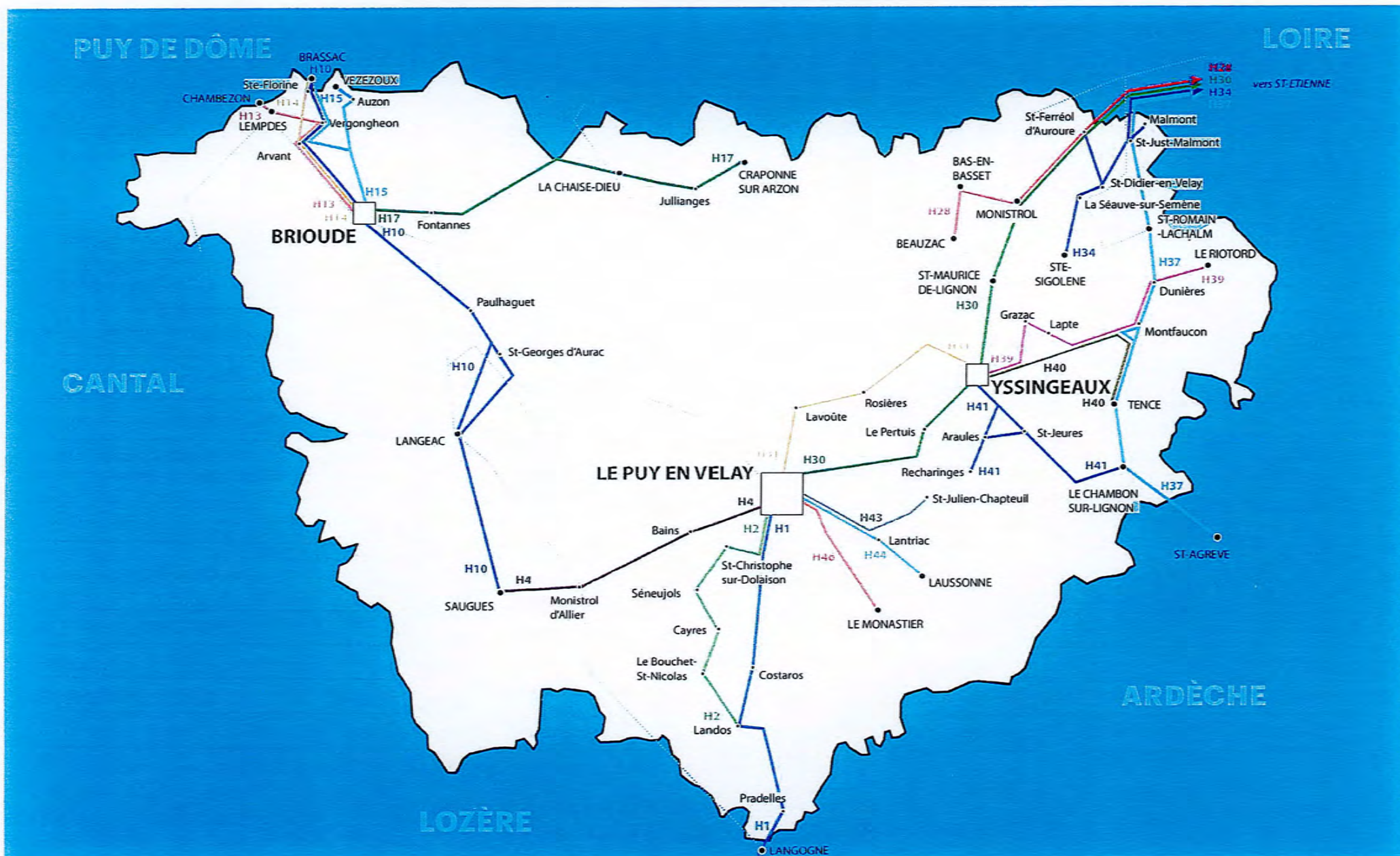


**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

**RESEAU DES  
CARS INTERURBAINS  
DE HAUTE-LOIRE**



**cars Région**





# TRANSPORTEURS SUR LIGNES REGULIERES DE HAUTE-LOIRE

N° de LIGNE	NOM DU TRANSPORTEUR	NUMERO DE TELEPHONE	ADRESSE POSTALE 1	ADRESSE POSTALE 2	CODE POSTAL	COMMUNE
1. LANGOGNE - LANDOS - LE PUY EN VELAY	HUGON TOURISME	04-66-49-03-81	13, rue de la Tendelle	Z.A.E du Causse d'Auge	48000	MENDE
2. LE BOUCHET ST NICOLAS - CAYRES - LE PUY EN VELAY	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY
4. SAUGUES - MONISTROL D'ALLIER - LE PUY	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY
10. LANGEAC - PAULHAGUET - BRIOUDE - BRASSAC	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY
	FAURE AUVERGNE	04-73-54-14-24	Arrest		43250	SAINTE-FLORINE
13. LEMPEDES - STE FLORINE - BRIOUDE	TRANSPORTS FONTANON	04-73-84-72-57	2 rue de l'Industrie		63800	COURNON
15. VEZEZOUX - AUZON - BRIOUDE	FAURE AUVERGNE	04-73-54-14-24	Arrest		43250	SAINTE-FLORINE
17. CRAPONNE - LA CHAISE-DIEU - BRIOUDE	KEOLIS - LOISIRS ET VOYAGES	04-73-82-18-04	22 Rue de l'Industrie		63600	AMBERT
28. BEAUZAC - BAS EN BASSET - MONISTROL - ST ETIENNE	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
30. LE PUY - LE PERTUIS - YSSINGEAUX - ST ETIENNE	AUTOCARS DRIOT-MASSON	04-71-61-05-16	Gare Routière	BP 6	43140	SAINT DIDIER en VELAY
34. STE SIGOLENE - ST DIDIER EN VELAY - ST ETIENNE	AUTOCARS DRIOT-MASSON	04-71-61-05-16	Gare Routière	BP 6	43140	SAINT DIDIER en VELAY
37. ST AGREVE - MONTFAUCON - ST ETIENNE	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
39. RIOTORD - DUNIERES - MONTFAUCON - YSSINGEAUX	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
40. LE CHAMBON SUR LIGNON - TENCE - YSSINGEAUX	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
43. ST JULIEN CHAPTEUIL - LAUSSONNE - LE PUY	HUGON TOURISME	04-66-49-03-81	13, rue de la Tendelle	Z.A.E du Causse d'Auge	48000	MENDE
46. LE MONASTIER - LE PUY	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY





**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

## TRANSPORTS SCOLAIRES EN HAUTE LOIRE

*Elèves résidents en dehors de la Communauté d'Agglomération du Puy en Velay*

### INSCRIPTIONS EN LIGNE RENTREE 2023/2024

2 mai : Ouverture du service en ligne

19 juillet : Fin du tarif préférentiel

(Majoration de 30 Euros après cette date)

- Les coordonnées de vos interlocuteurs
- Les Informations sur les circuits scolaires
- Règlement régional des transports scolaires de la Haute Loire

DISPONIBLE SUR NOTRE SITE

[www.laregionvoustransporte.fr](http://www.laregionvoustransporte.fr)



### Tarifs restauration année 2023

	Nombre de jours	Internes 5 j.	DP 5 j.	Nombre de jours	DP 4 j.	Nombre de jours	DP 3 j.
Janv/ 7 avril	60	516,60 €	202,80 €	48	179,52 €	36	146,52 €
8 avril/Juillet	45	387,45 €	152,10 €	36	134,64 €	27	109,89 €
Sept/Déc	70	602,70 €	236,60 €	56	209,44 €	42	170,94 €
	175	<b>1 506,75 €</b>	<b>591,50 €</b>	140	<b>523,60 €</b>	105	<b>427,35 €</b>
Coût unitaire à titre indicatif		8,61 €	3,38 €		3,74 €		4,07 €

Tarif Apprenant occasionnel	<b>5,10 €</b>
-----------------------------	---------------

Le Lycée propose :

- le règlement par prélèvement automatique des frais : les documents seront à compléter dans le dossier d'inscription (calendrier des prélèvements et montants prélevés fournis).

- le service de télépaiement des frais de demi-pension ou d'internat