

RECRUTEMENT DES ELEVES APRES LA CLASSE DE 3^{ème} POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2010 / 2011

Intitulé du diplôme	Recrutement	Etudes	Descriptif	Avenir
Baccalauréat Technologique Hôtellerie - Restauration	Les élèves sont admis à l'issue de la 3 ^{ème}	<ul style="list-style-type: none"> • 3 années d'études • Enseignement technologique et général • 2 langues vivantes : Anglais, Espagnol • LV3 facultative : Japonais • Enseignement Technologique : Cuisine, Restaurant, Hébergement • 8 semaines de stage en 1^{ère} année • 8 semaines de stage en 2^{ème} année 		<p><u>Poursuite d'études</u> : le Baccalauréat Technologique prépare un BTS Hôtellerie - Restauration, suite logique de ce cycle de formation, autres BTS possible, Licence professionnelle ensuite...</p>
Baccalauréat Professionnel Restauration	Les élèves sont admis à l'issue de la 3 ^{ème} (ou après BEP)	<ul style="list-style-type: none"> • 3 années d'études (2 ans en post BEP) • Enseignement professionnel et général • 1 langue vivante : Anglais • 1 LV2 : Espagnol • Choix de l'option cuisine ou restaurant en fin de première année • 8 semaines de stage en 1^{ère} année • 8 semaines de stage en 2^{ème} année 		<p>Suite d'études :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BTS Hôtellerie – Restauration (uniquement pour le BAC Pro Restauration) <p>Vie active :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef de partie • Chef de rang
Baccalauréat Professionnel 3 ans Alimentation Boulanger Pâtissier	Les élèves sont admis à l'issue de la 3 ^{ème} (ou après BEP)	<ul style="list-style-type: none"> • 3 années d'études (2 ans en post BEP) • Enseignement professionnel et général • 1 langue vivante : Anglais • 22 semaines de stage 	<p>Les boulangers et pâtisseries fabriquent des produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.</p>	<p>Vie active :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boulanger (ère) • opérateur (trice) de fabrication de produits alimentaires • pâtissier (ière)

RECRUTEMENT DES ELEVES APRES LA CLASSE DE 3^{ème} POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2010 / 2011

Intitulé du diplôme	Recrutement	Etudes	Descriptif	Avenir
<p style="text-align: center;">Certificat d'Aptitude Professionnel Boulangerie (C.A.P.)</p>	<p>Les élèves sont admis à l'issue de la 3^{ème}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 années d'études • Enseignement professionnel et général • 1 langue vivante : Anglais • 8 semaines de stage en 1^{ère} année • 8 semaines de stage en 2^{ème} année 		<p>Suite d'études :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant • baccalauréat professionnel restauration <p>Vie active :</p> <ul style="list-style-type: none"> • poste de boulanger • chef de fabrication • technico-commercial • chef de projet de boulangerie
<p style="text-align: center;">Certificat d'Aptitude Professionnel Pâtisserie (C.A.P.)</p>	<p>Les élèves sont admis à l'issue de la 3^{ème}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 années d'études • Enseignement professionnel et général • 1 langue vivante : Anglais • 8 semaines de stage en 1^{ère} année • 8 semaines de stage en 2^{ème} année 		<p>Vie active :</p> <ul style="list-style-type: none"> • opérateur (trice) de fabrication de produits alimentaires • pâtissier (ière)
<p style="text-align: center;">Certificat d'Aptitude Professionnel Cuisine (C.A.P.)</p>	<p>Les élèves sont admis à l'issue de la 3^{ème}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 années d'études • Enseignement professionnel et général • 1 langue vivante : Anglais • 6 semaines de stage en 1^{ère} année • 8 semaines de stage en 2^{ème} année 	<p>Réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides, qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.</p>	<p>Suite d'études :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mention complémentaire • baccalauréat professionnel restauration <p>Vie active :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cuisinier (ière)

RECRUTEMENT DES ELEVES APRES LA CLASSE DE 3^{ème} POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2010 / 2011

Intitulé du diplôme	Recrutement	Etudes	Descriptif	Avenir
<p align="center">Certificat d'Aptitude Professionnel Restaurant (C.A.P.)</p>	<p>Les élèves sont admis à l'issue de la 3^{ème}</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 années d'études • Enseignement professionnel et général • 1 langue vivante : Anglais • 8 semaines de stage en 1^{ère} année • 8 semaines de stage en 2^{ème} année 	<p>Chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant. Il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).</p>	<p>Suite d'études :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mention complémentaire • baccalauréat professionnel <p>Vie active :</p> <ul style="list-style-type: none"> • barman • employé de restaurant • garçon de café • gérant de restauration collective

M-JUR-M



M-S-RUCOT