

POURSUITES D'ÉTUDES

Les jeunes titulaires du CAP peuvent :

- ☐ Préparer une Mention Complémentaire en 1 an (cuisinier en desserts de restaurant, traiteur, sommelier, employé barman)
- ☐ Préparer un Bac Professionnel en 2 ou 3 ans (cuisine, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant).
- ☐ Préparer en 1 an le CAP de la branche : Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant pour les titulaires du CAP Cuisine ou cuisine pour les titulaires du CAP Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant.
- ☐ Brevet Professionnel en 1 an (barman, gouvernante, sommelier, arts de la cuisine, boucher, charcutier/traiteur)

PROCÉDURE D'INSCRIPTION

- ☐ Vœu de l'élève et de la famille fin mai
- ☐ Inscription par le collège d'origine fin mai
- ☐ Pré-affectation académique mi-juin
- ☐ Information des familles de l'affectation par courrier
- ☐ Inscription définitive au Lycée Professionnel par les familles

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN BART

12 quai Jean Bart
35600 Redon
02 99 71 38 66

Contact :

Directeur Délégué aux Formations
02 99 71 64 79
ddfpt.0350732F@ac-rennes.fr



METIERS DE L'HOTELLERIE



LYCÉE PROFESSIONNEL « JEAN BART »



Le restaurant d'application

Un restaurant d'application accueille des clients extérieurs pour former nos jeunes au plus près de la réalité.

Renseignements et réservation au
02 99 71 38 66

Contenu de l'enseignement

Les enseignements professionnels :

- ☐ Entre 11h30 et 12h de pratique en atelier.
- ☐ 1h30 de co-intervention en mathématiques.
- ☐ 1h30 de co-intervention en français.
- ☐ 3h pour la réalisation d'un chef d'œuvre.
- ☐ 1h à 1h30 de prévention santé environnement (PSE).

Les enseignements généraux :

- ☐ 2h de français/histoire-géographie et éducation morale et civique.
- ☐ 1h30 de mathématiques.
- ☐ 1h30 d'anglais.
- ☐ 1h d'arts appliqués.
- ☐ 2h30 d'EPS.

CAP CUISINE

Les activités professionnelles :

- ☐ Réaliser des plats, préparations chaudes et froides.
- ☐ Connaître les produits et gérer l'approvisionnement (réaliser les bons de commande, réception et stockage des denrées, calcul de coût).
- ☐ Préparer les légumes, viandes, poissons avant d'élaborer des mets.
- ☐ Mettre en valeur les mets lors du dressage à l'assiette.
- ☐ Elaborer un menu.
- ☐ Entretenir un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

La formation professionnelle :

- ☐ Enseignement professionnel : 19h/semaine
- ☐ Enseignement général : 8,5h/semaine
- ☐ Consolidation et accompagnement personnalisé : 3,5h /semaine
- ☐ Durée des PFMP sur les 2 années de formations : 12 à 14 semaines

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sont obligatoires en Lycée Professionnel.

Les métiers :

Commis de cuisine en restauration gastronomique, commerciale ou collective.

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ- RESTAURANT

Les activités professionnelles :

En café restaurant

- ☐ Gérer les stocks
- ☐ Mettre en place un service en brasserie ou restaurant.
- ☐ Accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, les plats et les boissons.
- ☐ Assurer l'entretien général du restaurant ;
- ☐ Participer à la gestion administrative de l'entreprise (facturation, encaissement).
- ☐ Réaliser les préparations et la présentation de certains mets (entrée froides, plateau de fromages, apéritifs, cocktails...)

En hôtellerie

- ☐ Assurer un room service.
- ☐ Mettre en place les chariots d'étage, faire un lit ou une chambre.

La formation professionnelle :

- ☐ Enseignement professionnel : 19h/semaine
- ☐ Enseignement général : 8,5h/semaine
- ☐ Consolidation et accompagnement personnalisé : 3,5h /semaine
- ☐ Durée des PFMP sur les 2 années de formations : 12 à 14 semaines

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sont obligatoires en Lycée Professionnel.

Les métiers :

Serveur, garçon de café, valet de chambre, employé d'étage.

