

**BAC
PRO.**BACCALAURÉAT
PROFESSIONNEL
SECONDE**MÉTIRS
DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION**QUALIFICATION
DE NIVEAU 4**LIEU DE LA FORMATION**Lycée Sainte Marie
2, rue Émile Hié
59270 Bailleul

Tél. : 03 28 50 95 00

lycee@stemariedonbosco.fr

1 AN APRÈS
LA TROISIÈME**PROFIL POUR CE DIPLÔME**

Être âgé de 16 à 29 ans révolus.
Cette formation est accessible
aux personnes en situation
de handicap et/ou titulaires d'une
Reconnaissance de la Qualité
de Travailleur Handicapé (RQTH).
Pas de limite d'âge pour ces derniers.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- L'inscription se fait dès lors que le candidat a retourné le dossier d'inscription avec les pièces requises.
- La 2^{de} professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration se prépare après la classe de 3^e.

Les élèves choisissent, en fin de 3^e, 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.

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Après la 2^{de} professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration, les élèves passent en 1^{re} professionnelle dans une des deux spécialités de bac professionnel choisie : commercialisation et services en restauration ou cuisine.
Exemple(s) de formation(s) :

- **Bac pro** Commercialisation et services en restauration
- **Bac. pro.** Cuisine

**MODALITÉS D'ÉVALUATION
& VALIDATION**

Des épreuves ponctuelles permettent l'évaluation du candidat au terme de sa formation :

- forme ponctuelle écrite
- forme ponctuelle orale (soutenance de dossiers).

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La 2^{de} 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^{de} professionnelle pourra acquérir des compétences communes portant sur les activités :

- d'animation et de gestion d'équipe en restauration
- de gestion des approvisionnements
- d'exploitation en restauration
- de démarche qualité en restauration.

PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours. La mixité de parcours en formation initiale ou en alternance est possible au sein de notre établissement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Les cours débutent en septembre.
Le planning est envoyé, à l'inscription. La plateforme ÉCOLE DIRECTE permet le suivi pédagogique de l'élève ainsi que la consultation d'informations relatives à la formation (notes, devoirs, assiduité, progressions pédagogiques)

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Le lycée Sainte Marie place au cœur de ses préoccupations, le projet professionnel & personnel du jeune qu'il accueille.
- L'accompagnement personnalisé du jeune est un point fort de notre pédagogie.
- Le lycée propose des équipements professionnels récents & adaptés à la profession.

TARIF DE LA FORMATION**Seconde :**

Contribution scolaire :	640 €
Cotisations :	140 €

VALIDATION DE LA FORMATION

La formation est validée par la délivrance d'un **diplôme de niveau 3** par le Ministère de l'Éducation Nationale.



• **Secrétariat de Direction**
M^{me} Decherf
Tél. : 03 28 509 500
amdecherf@stemariedonbosco.fr

• **Directeur du lycée**
M. Doublet
Tél. : 03 28 50 95 00

ACCESSIBILITÉ & HANDICAP

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Réglementation ERP. Les adaptations pédagogiques sont possibles selon la situation du handicap,



Le lycée Sainte Marie
fait partie de l'enseignement
catholique.

