



# ANNEE 2023-2024

## Réunion de rentrée

**1<sup>ère</sup> PRO 1 et 2**



# Présentation de l'année scolaire

## Calendrier de l'année

 **1 PRO 1 et 2 : P.F.M.P. (Périodes de Formation en Milieu Professionnel) :**

**P3 : 6 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2023 (4 semaines)**

**P4 : 10 juin au 5 juillet 2024 (4 semaines)**

**NOUVEAUTE sur la voie professionnel :**

**Le B.D.E. (Bureau Des Entreprises) : M. Damien MISS**

**Chef d'œuvre / APACO / Co-intervention**

**Présentation par les enseignants**

**CCF (Contrôle en Cours de Formation)**

**EXAMENS et NETTOYAGES : Obligation de présence**

# Travail et suivi des élèves

## - Importance d'un travail régulier

### ATTENTION :

Tout compte tout de suite et il faut se mettre au travail immédiatement.

Les appréciations sont aussi importantes que les notes et il faut travailler toutes les disciplines : l'enseignement général est aussi important que l'enseignement professionnel.

- **Comportement** : Tout écart de comportement donnera lieu à un rapport d'incident. En fonction de la gravité des faits, une punition ou une sanction sera prononcée. L'accumulation de rapports pourra déboucher sur une sanction plus importante. Cela aura une incidence sur la scolarité de l'élève (choix d'orientation par exemple comme évoqué ci-dessus).
- **Respect des personnes et des biens** : des adultes de l'établissement mais aussi des élèves (dans et en dehors de la classe).
- **Ponctualité et Assiduité** : Ce n'est pas un BAC PRO à la carte !
- **Suivi par l'équipe pédagogique** : DDFPT, CPE, professeur principal et tous les autres enseignants de l'équipe pédagogique.
- **Suivi par les parents**

# Exigences des tenues professionnelles et cours

**TRAVAUX PRATIQUES CUISINE**

La tenue professionnelle filles et garçons



**FILLES** **GARÇONS**

**TENUE OBLIGATOIRE EN ATELIER**



**TENUE DE VILLE OBLIGATOIRE**

En cours et dans les couloirs de la section hôtelière



## Orientation :

- L'élève en BAC PROFESSIONNEL ensuite peut poursuivre en **BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration)** : 3 options :
  1. Option A : Management d'Unité de Restauration
  2. Option B : Management d'Unité de Production Culinaire
  3. Option C : Management d'Unité d'Hébergement

OU

en **Mention Complémentaire** :

- Cuisinier en Dessert de restaurant,
- Sommellerie

en FCIL **Formation complémentaire d'Initiative Locale** :

en gastronomie : cuisine allégée et végétarienne

## Exigences de la formation :

### **Savoir être** et savoir faire

En plus du contenu de la formation dispensée, nous attachons une importance toute particulière et motivée à l'attitude et au comportement général ainsi qu'à :

**La sécurité**

**La politesse**

**L'Hygiène / La propreté**

- Notre psychologue de l'Education Nationale (spécialité Education, Développement, Conseil en Orientation scolaire et professionnelle) intervient sur la partie Hôtellerie, est gérée par ma collègue Isabelle Martins, pour accompagner les élèves dans leur réflexion sur leur projet d'orientation, répondre à des questions d'information sur les études et métiers, sur les parcours possibles pour mener à bien un projet, mais aussi pour accompagner les élèves en difficultés sur le plan de la réussite scolaire, de l'investissement dans leur scolarité ou sur la motivation.

Elle sera de **permanence au lycée le mardi après-midi de 14h à 18h :**

**(+ possibilité de prendre RDV au CIO).**

Pour prendre **rdv au lycée**, les élèves doivent s'adresser à **la vie scolaire**  
(inscription sur mon carnet de rdv laissé sur place)

**Mon bureau est située au CDI** Les parents sont les bienvenus au rdv s'ils le souhaitent.

# Questions diverses



## Visite des locaux



**Merci de votre attention**