

# ANNEE SCOLAIRE 2023-2024

## Réunion de rentrée 2023



**2<sup>nd</sup>e Pro 1 et 2**



# Présentation de l'année scolaire

LPO LYCEE DES METIERS NICOLAS APPERT

15/09/2023 15:13 - Page 1

### 2PRO1 - Année Complète

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
8h00	CO INTERVENTION PRO CREAU C. MOTHE D. 2008 info-gestion	Semestre 2 APACQ BECERRIL R. [2APACQ4] 2218	TP CUISINE FEUGIER G. cuisine 3 initiation		APACQ MOTHE D., QUINTARD M. 2222 biologie-maths-22284
8h55	ESPAGNOL LV2 HOULES D. [2PRO1ESP] 2212 VPI	ANGLAIS LV1 LAWSON S. [2PRO1P.1] salle 2205 VPI		TECHNOLOGIE CULINAIRE BECERRIL R. 3109	
9h55		ANGLAIS LV1 LAWSON S. [2PRO1P.2] 2208	TP CUISINE RESTAURANT DENELE L., FEUGIER G. cuisine 3 initiation, Restaurant 3 initiation	TECHNOLOGIE RESTAURANT GUIBE C.	ESPAGNOL LV2 HOULES D. [2PRO1ESP] 2212 VPI
10h10	ED.PHYSIQUE & SPORT PETIT L.	ECONOMIE & GESTION CREAU C. [2PRO1P.1] 2002		ANGLAIS LV1 LAWSON S. salle 2203	PREVENT-SANTE ENV. CHEVALIER S. 3106 biotechnologies
11h05		ECONOMIE & GESTION CREAU C. [2PRO1P.2] 2002			CO INTERVENTION PRO CHEVALIER S., MOTHE D. 3106 biotechnologies
11h55					
12h05					
12h10					
13h05			TP CUISINE RESTAURANT DENELE L., FEUGIER G. cuisine 3 initiation, Restaurant 3 initiation		
13h45	FRANCAIS-HIST.-GEOGR QUINTARD M. [2PRO1P.1] 2208	MATHEMATIQUES MOTHE D. [2PRO1P.2] 2219	TP RESTAURANT DENELE L. Restaurant 3 initiation	SCIENCE APPLIQUEE ALIMENTATION CHEVALIER S. 3106 biotechnologies	FRANCAIS-HIST.-GEOGR QUINTARD M. 2232
14h45			CO INTERVENTION PRO BECERRIL R., QUINTARD M. 2209 VPI		
15h00	FRANCAIS-HIST.-GEOGR QUINTARD M. [2PRO1P.2] 2209	MATHEMATIQUES MOTHE D. [2PRO1P.1] 2219			
15h55			TECHNOLOGIE APPLIQUEE BECERRIL R., DENELE L.		
16h50					ARTS APPL. CULT. ARTIS PORTE P. 3109
16h55					
17h50				VIE DE CLASSE DENELE L. 2237	
17h55					
18h00					

© Inter Education 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
8h00		APAGO MOTHE D. [2PRO2P.1] 2218		FRANCAIS-HIST.-GEOGR QUINTARD M. [2PRO2P.2] 2284	MATHEMATIQUES MOTHE D. [2PRO2P.1] 2219
8h55			TP CUISINE BOURSIQUOT C.		APAGO MOTHE D. QUINTARD M. 2222 Informatique-Maths. 2284
9h00	Semestre 2 CO INTERVENTION PRO COYAC F., QUINTARD M. 2208	Semestre 2 CO INTERVENTION PRO CREAU C., MOTHE D. 2005 info-gestion			
9h55		ESPAGNOL LV2 DELPECH-BARRIERE A. [2PRO2ESP] 2213	ATELIER STC et STR BOURSIQUOT C., COYAC F.	SCIENCE APPLIQUEE ALIMENTATION CHEVALIER S. 3106 biotechnologies	ANGLAIS LV1 LAWSON S. [2PRO2P.2] 2208
10h10	ED. PHYSIQUE & SPORT, PRIVE P.				
11h05		Semestre 1 CO INTERVENTION PRO CHEVALIER S., MOTHE D. 2222 Informatique-Maths		TECHNOLOGIE, RESTAURANT, GURBE C.	ANGLAIS LV1 LAWSON S. [2PRO2P.1] salle 2203
11h10					
12h05				VIE DE CLASSE BOURSIQUOT C. 2007	
12h10			ATELIER STC et STR BOURSIQUOT C., COYAC F.		ESPAGNOL LV2 DELPECH-BARRIERE A. [2PRO2ESP] 2210 VP1
13h05					ARTS APPL. CULT. ARTIS PORTE P. 3109
13h45	ECONOMIE & GESTION CREAU G. [2PRO2P.2] 2005 info-gestion		TP RESTAURANT COYAC F.		PREVENT-SANTE-ENV. CHEVALIER S. 3106 biotechnologies
14h45	ECONOMIE & GESTION CREAU C. [2PRO2P.1] 2005 info-gestion	TECHNOLOGIE APPLIQUEE BOURSIQUOT C., COYAC F.		FRANCAIS-HIST.-GEOGR QUINTARD M. [2PRO2P.1] 2284	MATHEMATIQUES MOTHE D. [2PRO2P.2] 2219
15h50	ALLEMAND LV2 HEBERT N. [MALL201] 2214 U		ALLEMAND LV2 HEBERT N. [MALL201] 2214 U	ANGLAIS LV1 LAWSON S. salle 2205 VP1	FRANCAIS-HIST.-GEOGR QUINTARD M. 2226
16h50	FRANCAIS-HIST.-GEOGR QUINTARD M. 2271		TECHNOLOGIE, CULINAIRE BOURSIQUOT C. 3107 biotechnologies		
17h50				Semestre 1 CO INTERVENTION PRO FEUOGIER G., QUINTARD M. 3106 biotechnologies	
17h55					
18h50					

# Présentation de l'année scolaire

## Calendrier de l'année

### P.F.M.P. (Périodes de Formation en Milieu Professionnel) :

**P1 : 15 janvier au 2 février 2023 (2 valences)**

**P2 : 17 juin au 5 juillet 2024 (dans l'option)**

### Choix des options :

**1/ FAMILLE DES METIERS : Seconde de détermination**

L'objectif est de découvrir les 2 spécialités pour faire un choix en fin d'année.

**2/ 1<sup>er</sup> avis sur le choix d'orientation lors du conseil de classe du deuxième trimestre.**

**3/ Avis définitif pour une 1<sup>ère</sup> BAC PRO Cuisine ou une 1<sup>ère</sup> BAC PRO CSR lors du conseil de classe du troisième trimestre.**



**RAPPEL : 24 places en cuisine / 24 places en CSR**

Il faut donc un comportement adapté, une bonne organisation dans la gestion de son matériel et de sa tenue professionnelle, un travail sérieux et régulier, une présence à tous les cours sans retards au lycée et en entreprise.

# 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



**P.F.M.P. :**

# **Périodes de Formation en Milieu Professionnel**



**Procédure de recherche de stage et de  
réalisation de la convention de stage**

Nouvelle convention et nouvelle organisation avec le BDE :  
Bureau Des Entreprises avec M. MISS

## 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**

**La propreté**

**Le passage de la 3<sup>ème</sup> à la seconde est une **VERITABLE étape, un CAP important** et c'est encore plus vrai en faisant ce choix de la VOIE PROFESSIONNELLE et plus particulièrement cette filière de l'HÔTELLERIE-RESTAURATION.**

**Cela nécessite un changement « d'attitude » pour entrer dans le monde professionnel.**



# Informations complémentaires

- L'élection des délégués, suppléants et éco délégués se fera en cours de TA **dans le courant de la dernière semaine de septembre.**
- Les Appériades **le jeudi 21 septembre 2023** : challenge sportif et atelier santé sur le stade de la Cholière pour les élèves de 2<sup>nd</sup>e et leurs enseignants.
- Tests de positionnement en maths et français :  
**vendredi 15 septembre 2023 en maths**  
**vendredi 22 septembre 2023 en français**

→ **TRES IMPORTANT : EXAMENS et NETTOYAGES : Obligation de présence**

- 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**