



# Lycée des Métiers Charles Pointet

5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 THANN  
Tél.: 03.89.37.74.00 - ce.0680074L@ac-strasbourg.fr



## SECONDE METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION



### OBJECTIFS

Acquérir des compétences permettant d'accéder au BAC PRO Cuisine ou au BAC PRO commercialisation et service en restauration:

- Préparer des menus simples.
- Organiser son poste de travail.
- Respecter les règles d'hygiène.
- Accueillir et servir les clients.
- Préparer une salle.
- Remettre en état les locaux après le service.

### CONTENU DE LA FORMATION

- Français - Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langues vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel et Technologique

### DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Vous utiliserez des équipements professionnels modernes lors des travaux pratiques et des ateliers expérimentaux.

Vous réaliserez des productions qui seront servies aux clients du restaurant d'application.

### FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

6 semaines réparties en 2 périodes

### ADMISSION

Après la troisième

### DUREE ET HORAIRES DE FORMATION

1 an  
30 heures par semaine  
Dont 15 heures d'enseignement professionnel

### ET APRES LA SECONDE?

Accès en première puis terminale

### BAC PRO CUISINE

Ou

### BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

**COLORATION:** Hôtellerie transfrontalière et locale (hôtel résidence, gîtes, accueil et relation client)

Nous suivre <http://lycee-charlespointet-thann.fr>

