



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>

