

Le titulaire du BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire et de service.

Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Il est appelé à exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, il peut viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de services de qualité. Il se tiendra informé des différentes évolutions de la profession.

LES STAGES

Au cours des deux années, les élèves de Bac Pro effectuent 22 semaines de stage.

Voici quelques-unes de nos prestigieuses entreprises partenaires :

- LA RESERVE à St Jean de Luz
- HOTEL DU PALAIS à Biarritz
- LE BEAU SITE à Rocamadour
- ATLANTHAL à Anglet
- THALACAP à Banyuls
- LE FIL DE L'EAU à Montauban
- THALASSO SERGE BLANCO à Hendaye
- DISNEYLAND à Marne la Vallée

HORAIRE HEBDOMADAIRE (A TITRE INDICATIF)

Période de formation en lycée *Horaire hebdomadaire*

Formation professionnelle	10 h
Techniques commerciales	
Gestion de l'entreprise	2,5 h
Sciences appliquées	2 h
Mathématiques	2 h
Français	3 h
Histoire et géographie	2 h
Langue vivante (Anglais)	3 h
Education artistique	2 h
Education physique et sportive	3 h
Langue vivante facultative	2 h
Accompagnement personnalisé	2 h
Période de formation en entreprise (sur les 3 années)	22 semaines

La répartition horaire est susceptible de varier en fonction de la réglementation et des effectifs.

NOTRE PROJET EDUCATIF

Le Lycée Professionnel THEAS propose un enseignement qui associe **la rigueur, le respect et la tolérance**, tout en favorisant **la communication et l'ouverture sur le monde**.

Notre démarche inspirée par les valeurs éducatives chrétiennes propose **des formations professionnelles avec des exigences-qualité**. Elle participe à l'épanouissement et à la construction du jeune adulte qui accède à la vie active

EPREUVES D'EXAMEN

EPREUVES	Coeff	Forme	Durée
E1 EPREUVE TECHNOLOGIQUE			
Technologie	3	Ecrite	2 h00
Sciences appliquées	1	Ecrite	1 h30
Pratique professionnelle	4	Ecrite et pratique	5 h00
E2 EPREUVE D'ECONOMIE, GESTION ET MATHÉMATIQUES			
Economie et gestion de l'entreprise	2	Ecrite	2 h00
Mathématiques	1	CCF	
E3 EPREUVE DE SYNTHÈSE DES ACTIVITÉS EN ENTREPRISE	3	CCF	
E4 LANGUE VIVANTE	3	CCF	
E5 EPREUVE FRANÇAIS HISTOIRE GÉOGRAPHIE			
Français	3	Ecrite	2h30
Histoire et géographie	2	Ecrite	2 h00
E6 EPREUVE D'ÉDUCATION ARTISTIQUE	1	CCF	
E7 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1	CCF	
EPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE		Orale	20 mn

➤ **CCF : contrôle en cours de formation**

APRES LE BAC PRO RESTAURATION

◆ L'insertion dans la vie active

Exemples de postes :

Domaine de l'organisation et de la production culinaire

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- Chef de cuisine ou chef gérant ou responsable de production dans la restauration collective

Domaine du service et de la commercialisation

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant

Champs d'intervention

- Production culinaire
- Production de services
- Organisation
- Animation d'équipe
- Commercialisation
- Gestion de l'entreprise.

◆ Les poursuites d'études sont possibles vers :

- ❑ *Les Brevets de Technicien Supérieur BTS option Art de la table et Art culinaire*
- ❑ *Les Brevets de Technicien Supérieur BTS option mercatique*
- ❑ *Le tourisme*
- ❑ *Les écoles de viticulture*
- ❑ *Les formations complémentaires (barman, pâtisserie, ...)*

Un très bon niveau et une forte motivation sont indispensables pour réussir.

NOS ACTIONS

Sorties culturelles

- ◆ Cinéma, Théâtre
- ◆ 1 voyage culturel annuel (Barcelone, Paris, Grèce, Italie...)

Actions pédagogiques

- ◆ Visites d'entreprises
- ◆ Visites des Institutions Judiciaires (Tribunal de Grande Instance, Conseil des Prud'hommes...)
- ◆ Visites des Institutions Publiques (Mairie, Conseil Général, Conseil Régional)
- ◆ Semaine gastronomique
- ◆ Vente de produits issus du commerce équitable
- ◆ Vendanges

Rencontres et activités autour de thèmes sensibles

- ◆ Prévention routière
- ◆ Toxicomanie
- ◆ Prévention des risques à l'adolescence (MST, Sida, conduites addictives, contraception)

Orientation

- ◆ Rencontre avec des professionnels (chefs d'entreprise, cadres, employés)
- ◆ Conseiller d'orientation
- ◆ Armée
- ◆ Participation au Forum des Métiers de Castelsarrasin et Moissac

Actions Humanitaires

- ◆ Collecte de matériel scolaire pour des écoles d'Afrique
- ◆ Collecte de fonds pour les sinistrés d'Asie...

Actions diverses

- ◆ Journée d'intégration
- ◆ Loto, fêtes de Noël, remise des diplômes
- ◆ Journée Portes Ouvertes...
- ◆ Projet européen Comenius
- ◆ Concours de l'ANEPHOT



Baccalauréat Professionnel - 3 ans - HÔTELLERIE (Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration)



Rue Marie-Rose GINESTE
CS 20545 – 82005 MONTAUBAN Cedex

TEL : 05.63.03.96.27 - Fax : 05.63.03.96.36