

POURSUITES D'ÉTUDES

Les jeunes titulaires du CAP peuvent :

- Préparer une Mention Complémentaire
- Préparer un Bac Professionnel en formation initiale ou en contrat d'apprentissage
- Préparer en 1an le CAP Peinture en Carrosserie pour les titulaires du CAP Réparation des Carrosseries.

PROCÉDURE D'INSCRIPTION

- Vœu de l'élève et de la famille fin mai
- Inscription par le collège d'origine fin mai
- Pré-affectation académique mi-juin
- Information des familles de l'affectation par courrier
- Inscription définitive au Lycée Professionnel par les familles



EREA « JEAN BART »

LYCÉE PROFESSIONNEL,

COLLÈGE ADAPTÉ

ET

INTERNAT ÉDUCATIF

12 QUAI JEAN BART

35600 REDON

02 99 71 38 66

Contact :

Olivier PELLLET

Directeur Délégué aux Formations

06 31 53 28 28

olivier.pelliet@ac-rennes.fr



MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

LYCÉE PROFESSIONNEL

« JEAN BART »





Le restaurant d'application

Un restaurant d'application accueille 4 jours par semaine des clients extérieurs pour former nos jeunes au plus près de la réalité. Renseignements et réservation au 02 99 71 31 23.

Contenu de l'enseignement

Enseignement théorique :

Français, mathématiques histoire, géographie, anglais, sciences, arts appliqués, EPS, vie sociale et professionnelle.

Enseignement professionnel :

Formation professionnelle aux ateliers, formation sauvetage secourisme du travail, périodes de formation en milieu professionnel, technologie.

CAP CUISINE

Les activités professionnelles :

- Assurer l'approvisionnement et le stockage des produits et denrées ;
- Réaliser une production culinaire ;
- Dresser, mettre en valeur, participer à la distribution ;
- Assurer l'entretien, l'hygiène et la sécurité.

La formation professionnelle :

- Enseignement professionnel : 18h/semaine
- Enseignement général : 15h/semaine
- Durée des PFMP sur les 2 années de formations : 14 semaines

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sont obligatoires en Lycée Professionnel.

L'emploi :

- Restauration gastronomique
- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière
- Entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet.

Le titulaire du CAP est appelé à remplir la fonction de commis de cuisine.

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFE-RESTAURANT

Les activités professionnelles :

- Assurer l'accueil de la clientèle au restaurant ;
- Participer au service de la clientèle ;
- Assurer l'approvisionnement des services ;
- Assurer l'entretien général du restaurant ;
- Participer à la gestion administrative de l'entreprise (facturation, encaissement).

La formation professionnelle :

- Enseignement professionnel : 18h/semaine
- Enseignement général : 15h/semaine
- Durée des PFMP sur les 2 années de formations : 14 semaines

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sont obligatoires en Lycée Professionnel.

L'emploi :

- Restauration gastronomique
- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière
- Entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet.

Le titulaire du CAP est appelé à remplir la fonction de commis de restaurant.