



GUIDE PARENTS LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN BART REDON

Rentrée 2018



LYCÉE PROFESSIONNEL
JEAN BART

GUIDE
PARENTS
2018/2019

RESTAURANT D'APPLICATION
FILIÈRES HÔTELLERIE
RESTAURATION ET AUTOMOBILE

ERA-JEANBART.FR 02 99 71 38 66

Madame, Monsieur

Je vous prie de bien vouloir prendre connaissance des informations suivantes relatives à la formation professionnelle dans laquelle va s'engager à compter de la rentrée prochaine votre enfant au Lycée Professionnel Jean Bart

Olivier Pelliet - Directeur Délégué - Lycée Professionnel Jean Bart

Tél direct : 02 99 71 64 79



Rôle du Directeur Délégué aux Formations Professionnelles en Lycée Professionnel



Mon rôle est d'encadrer les enseignements professionnels (Gestion des plateaux techniques, équipements des élèves, animation pédagogique des équipes enseignantes, coordination), d'assister le chef d'établissement dans l'administration du Lycée Professionnel, et d'assurer **la gestion des stages en entreprise des élèves.**

Coordonnées

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles

Tél : 02 99 71 64 79

Port: 06 31 53 28 28

E-mail : olivier.pelliet@ac-rennes.fr



Équipement Professionnels Individuels

La formation nécessite l'acquisition d'équipements individuels. La Région Bretagne subventionne l'achat de cet équipement à hauteur de (180) € pour cette année pour la formation cuisine. Cependant, cette somme ne couvre pas l'ensemble des dépenses.

Un reliquat reste à verser par la famille. Il s'élève à 100 €.

Règlements à effectuer le plus rapidement possible au service Gestion de l'établissement

Les malettes sont commandées directement par l'établissement pendant l'été et les essayages des tenues se dérouleront à la rentrée.





Vêtements (Femme - Homme)

<p>Tablier sans bavette porto noir</p> 	<p>Mocassin sécurité plutone cuisine/ agro homme noir</p> 	<p>Tablier de travail à bavette bleu/pise</p> 	<p>Veste cuisine nero</p>  <p>Fuschia</p>
<p>Pantalon de cuisine noir blake</p> 	<p>Casquette de cuisine noir</p> 	<p>6 Vêtements obligatoires</p>	



Contenu de la mallette

Mallette maxi-large 	Eminceur 25 mitre 	Filet de sole 17 ABS rivets 
Office 10 mitre 	Saigner 11 ABS surmoule 	Office bec d'oiseau pal 
Spatule 25 ABS surmoule 	Ciseaux forts crantés 	Fouet inox 25 Etanche 
Fourchette baïonnettes forgée 	Fusil 25 ABS fischer pro 	Cuillère à pommes double 19/25 



<p>Eplucheur luxe manche adflex</p> 	<p>Canneleur</p> 	<p>Douille copolyester C8 [CD7]</p> 
<p>Douille copolyester U8 [UD11]</p> 	<p>Spatule polyéthylène 30</p> 	<p>Spatule pelton pleine</p> 
<p>Aiguille a brider inox 25</p> 	<p>Corne eurolam</p> 	<p>Pinceau manche plastique 30</p> 
<p>Maryse manche exoglass 25</p> 	<p>Pince a pate inox</p> 	<p>Pince à désarêter B</p> 
<p>Sommelier pulltap S</p> 	<p>25 Outils pour la cuisine</p>	



Vestiaires – Tenues professionnelles CAP hôtellerie

Votre enfant disposera d'un casier vestiaire pour les temps d'enseignement passés aux ateliers professionnels lors des séances de travaux pratiques.

Je voudrais vous rappeler quelques règles élémentaires :

L'élève dispose d'un casier identifié qui sera obligatoirement fermé par un cadenas (Voir fournitures scolaires) ; c'est un cadenas à clé : trois clés de préférence. Le double sera remis obligatoirement au professeur et le triple conservé à la maison (cadenas de bonne qualité, taille 40).

On ne laisse aucun objet de valeur dans les vestiaires.

En dehors des heures d'habillage (ou déshabillage), le local vestiaire est fermé par un des professeurs ayant en charge la classe.

En cas d'absence de cadenas, l'établissement ne peut être tenu responsable des disparitions éventuelles, l'élève s'exposant en plus à des sanctions.

Je me permets de vous rappeler également que vous êtes responsable des équipements de protection individuelle de votre enfant (la tenue, les chaussures et la mallette de couteaux).



Les tenues doivent être nettoyées toutes les semaines par vos propres moyens.





Stages en entreprises - Période de Formation en Milieu Professionnel

Votre enfant intègre le Lycée Professionnel Jean Bart à la rentrée prochaine. La formation dans laquelle il va s'engager repose à la fois sur des enseignements généraux (Français, Maths, Anglais...), des enseignements professionnels (Cours en ateliers, Technologie) ainsi que sur des périodes de formation en entreprises (stages).

A ce titre, je souhaitais attirer votre attention sur **le caractère obligatoire** de ces stages dans la validation du parcours qui s'étale sur les deux années.

Par conséquent, Il est important que votre enfant se mette dès la rentrée dans une dynamique de recherche de terrains de stage le plus rapidement possible. Les personnels enseignants accompagneront, bien entendu, votre enfant en les préparant aux techniques de recherche. Je reste également un interlocuteur important en cas de difficultés.

Le nombre de semaines de stages dans l'année est de 9 au total, en alternance avec les enseignements au Lycée Professionnel.



CALENDRIER STAGES

Votre enfant aura 4 stages à effectuer pour cette première année de CAP

CAP Cuisine

Stages	Périodes	Nombre de semaines
N°1	Lundi 10 Septembre 2018 au Vendredi 14 Septembre 2018	1 semaine
N°2	Lundi 03 Décembre 2018 au Vendredi 19 Décembre 2018	2 semaines
N°3	Lundi 25 Mars 2019 au Vendredi 05 Avril 2019	2 semaines
N°4	Lundi 17 Juin 2019 au Vendredi 05 Juillet 2019	4 semaines

Procédure administrative :

Une convention de stage doit être **obligatoirement** signée par : **l'entreprise, le responsable de l'élève, le tuteur, l'enseignant référent et Le Directeur Délégué.**

Que faire une fois le stage trouvé ?

- 1) L'élève complète une fiche de pré-convention de stage avec l'entreprise. Celle-ci est à demander au professeur ou à télécharger sur le site internet de l'établissement (Rubrique Lycée Professionnel > Kit Pfm).
- 2) Il rapporte cette fiche une fois signée par toutes les parties à son enseignant ou directement au directeur délégué. Vous trouverez un exemplaire de cette fiche dans ce dossier



3) La convention finale est adressée à l'entreprise par voie postale par l'établissement. Un exemplaire est remis à l'élève.

En cas de problème pendant le stage, il est impératif de me contacter dans les plus brefs délais.

Remboursement des frais de stage ?

L'établissement rembourse les frais de déplacements liées au stage en entreprise des élèves.

Les déplacements sur les lieux de stage peuvent ouvrir droit à remboursement par l'établissement sur présentation des justificatifs (Titre de transport)

Un document est à compléter par l'élève et à télécharger sur le site internet de l'établissement et à me remettre pour validation.

SITE WEB établissement

Vous trouverez également en à partir du site internet de l'établissement toutes ces informations ainsi que des actualités relatives au Lycée Professionnel Jean Bart.

<http://erea-jeanbart.fr/>



Établissement
d'enseignement adapté
Jean Bart
académie
Rennes
Éducation
nationale

