

EREA

Lycée professionnel

« JEAN BART »

2 sites

12 quai Jean Bart : les ateliers

11 rue Saint Pierre : enseignement général, restauration, internat

126 élèves : 64 élèves de collège et 64 élèves de lycée professionnel

Un internat éducatif

avec des activités sportives, artistiques et culturelles

avec des sorties régulières (cinéma, théâtre...)

avec des études dirigées par des enseignants et des séances de soutien scolaire adaptées au niveau des élèves

Site internet

[Portes ouvertes virtuelles : http://erea-jeanbart.fr/](http://erea-jeanbart.fr/)

Visites de l'établissement sur RDV le vendredi 19 mars 2021 de 15h30 à 18h30

RDV par téléphone : 02 99 71 38 66

4 CAP en 2 ans

Métiers de l'hôtellerie

- ▶ Cuisine
- ▶ Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Métiers de l'automobile

- Réparation des carrosseries
- Peinture en carrosserie

Métiers de l'hôtellerie

CAP cuisine

Les activités professionnelles

- ❑ Réaliser des plats, préparations chaudes et froides
- ❑ Connaître les produits et gérer l'approvisionnement (réaliser les bons de commande, réception et stockage des denrées, calcul de coûts)
- ❑ Préparer les légumes, viandes, poissons avant d'élaborer des mets
- ❑ Mettre en valeur les mets lors du dressage à l'assiette
- ❑ Elaborer un menu
- ❑ Entretenir un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Les métiers

- ❑ Commis de cuisine en restauration gastronomique, commerciale ou collective

Métiers de l'hôtellerie

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Les activités professionnelles

En café restaurant

- ❑ Gérer les stocks
- ❑ Mettre en place un service en brasserie ou restaurant
- ❑ Accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons
- ❑ Réaliser certaines préparations et se charger de la présentation de certains mets (entrées froides, plateau de fromage, apéritifs, cocktails...)

En hôtellerie

- ❑ Assurer un room service
- ❑ Mettre en place les chariots d'étage, faire un lit ou une chambre

Les métiers

- ❑ Serveur, garçon de café
- ❑ Valet de chambre, employé d'étage

Métiers de l'hôtellerie

Poursuite d'études

APRES le CAP cuisine

Mention complémentaire (1 an)

- ❑ Cuisinier en desserts de restaurant
- ❑ Traiteur
- ❑ Sommelier

Autre CAP de la branche (1an)

- ❑ CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Bac professionnel (2 ans ou 3 ans)

- ❑ Cuisine

Brevet professionnel (1 an – Diplôme d'Etat, niveau Bac)

- ❑ Arts de la cuisine
- ❑ Boucher
- ❑ Charcutier, traiteur

Métiers de l'hôtellerie

Poursuite d'études

Après le CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

Mention complémentaire (1 an)

- ❑ Employé barman
- ❑ Sommelier

Autre CAP de la branche (1an)

- ❑ CAP cuisine

Bac professionnel (2 ans ou 3 ans)

- ❑ Commercialisation et services en restauration

Brevet professionnel (1 an - Diplôme d'Etat ,niveau BAC)

- ❑ Barman
- ❑ Gouvernante
- ❑ Sommelier

Métiers de l'automobile

CAP réparation des carrosseries

Les activités professionnelles

- ❑ Déposer, réparer et reposer les éléments de carrosserie en respectant les consignes du constructeur
- ❑ Maîtriser les moyens de remise en conformité d'un ensemble accidenté

Les métiers

- ❑ Travailler dans un atelier de réparation des carrosseries toutes marques, indépendant ou rattaché à un réseau de constructeurs (automobile, aéronautique, ferroviaire...)

Métiers de l'automobile

CAP Peinture en carrosserie

Les activités professionnelles

- ❑ Préparer les surfaces, préparer et appliquer les produits
- ❑ Apprécier les écarts de couleurs, ajuster les teintes

Les métiers

- ❑ Travailler dans un atelier de réparation des carrosseries toutes marques, indépendant ou rattaché à un réseau de constructeurs (automobile, aéronautique, ferroviaire...)
- ❑ Fabricants de peintures et de produits professionnels

Métiers de l'automobile

Poursuite d'études

APRES le CAP réparation des carrosserie ou peinture en carrosserie

Autre CAP de la branche (1an)

- ❑ CAP peinture en carrosserie ou réparation des carrosseries

Mention complémentaire (1an)

- ❑ Peinture en aéronautique

Bac professionnel (2 ans ou 3 ans)

- ❑ Construction des carrosseries
- ❑ Réparation des carrosseries

Les enseignements en CAP - 31h / semaine

Les enseignements professionnels

- Entre 11h30 et 12h de pratique en atelier
- 1h30 de co-intervention en mathématiques
- 1h30 de co-intervention en français
- 3h pour la réalisation d'un chef d'œuvre
- 1h à 1h30 de prévention santé environnement (PSE)

Les enseignements généraux

- 2h de français /HG et éducation moral et civique
- 1h30 de mathématiques, physique-chimie
- 1h30 d'anglais
- 1h d'arts appliqués
- 2h30 d'EPS

3h30 d'accompagnement personnalisé (AP) :

consolidation en français et mathématiques et un module orientation

6 à 7 semaines de périodes de formation en milieux professionnels (PFMP)

Autres informations

L'examen

- En CCF (Contrôle en cours de formation) sur les 2 années.

Les équipements professionnels des élèves

Hôtellerie/ Restauration

- ❑ Une tenue adaptée au service ou à la cuisine (chaussures inclus)
- ❑ Une mallette d'équipements spécifiques cuisine ou service

Automobile

- ❑ Une caisse à outils équipée
- ❑ Des chaussures de sécurité
- ❑ Un bleu de travail
- ❑ **La Région Bretagne subventionne pour une partie l'acquisition de ces équipements; l'autre partie reste à la charge de la famille (100€ en hôtellerie et 70€ pour l'automobile)**