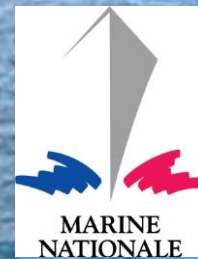




Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration Hyacinthe Friant POLIGNY



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

En 3 ans

Cuisine ou Commercialisation et services en restauration

Partenariat Marine Nationale

□ 1- DEFINITION DE L'ACTIVITE

En fonction du diplôme choisi (cuisine ou commercialisation et services en restauration), le titulaire du baccalauréat professionnel est un professionnel qualifié et opérationnel :

- Soit, dans les activités de cuisine.
- Soit, dans les activités de service.
- Soit, dans les activités de boulangerie pâtisserie.
- Soit dans un emploi polyvalent après formation à l'école de la Marine Nationale.

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel après une sélection nationale sur dossier et une formation en école des fourriers à Querqueville (50460) est affecté en fonction de ses résultats à bord d'un bâtiment de la Marine Nationale ou à terre.

□ 2- ADMISSION

Elèves issus des classes de 3^{ème}.

Après Procédure d'Admission informatique, votre enfant peut être admis sur :

- Une classe de seconde professionnelle Partenariat Marine Nationale, cuisine ou commercialisation et services en restauration.

□ 3- CONDITION D'INSCRIPTION

Préparer 2 dossiers en commun

- **Dossier (Marine nationale)** avec CIRFA de Besançon Contact 03 81 87 23 70

- **Elèves de l'académie de Besançon** : Vous devez faire un dossier post 3^{ème} par l'intermédiaire de votre collège.

- **Elèves extérieurs à l'académie de Besançon** avec demande de dérogation :

Vous devez vous adresser à l'Inspection Académique du Jura service de l'information et de l'Orientation 335, rue Charles Ragmey 39021 Lons-Le-Saunier.

□ 4- FORMATION

Elle se déroule en trois ans	Seconde	Première	Terminale
Français	5.5 h	5.5 h	5.5 h
Histoire – Géographie			
Mathématiques	3 h	3 h	3 h
Langue vivante 1 Anglais	2 h	2 h	2 h
Langue vivante 2 Allemand ou Espagnol	2 h	2 h	2 h
Arts appliqués	1.5 h	1.5 h	1.5 h
Education Physique et Sportive	2 h	3 h	3 h
Formation Professionnelle, Technologique, Techniques Commerciales	11.5h	11.5 h	11.5 h
Economie Gestion	2 h	2 h	2 h
Sciences Appliquées, prévention santé	3 h	3 h	3 h

- Formation en milieu professionnel :

Entreprises civiles



Seconde Professionnelle : 6 semaines



Première Professionnelle : 6 semaines



Terminale Professionnelle : 4 semaines

Marine Nationale



Première Professionnelle : 2 semaines de formation militaire à Querqueville
12 samedis de formation militaire marine



Terminale Professionnelle : 4 semaines de stage dans la Marine Nationale.

□ 5- DEBOUCHES

De l'approvisionnement alimentaire d'un bateau au centre de restauration d'un arsenal en passant par les cuisines de la Présidence de la République à Paris.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises et la Marine Nationale, en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le matelot « restauration » après signature d'un contrat de 4 ans peut se voir confier de nombreux emplois à bord des bateaux de la Marine Nationale ou à terre.

Il prépare les plats de manière traditionnelle ou pour les restaurants de collectivité, il aide à l'élaboration des menus et veille à l'hygiène alimentaire. Il peut également assurer le service en salle, aider à la gestion du matériel de table et participer à l'organisation de manifestation de représentation. D'autres fonctions liées à la comptabilité et à l'approvisionnement en denrées alimentaires peuvent aussi lui être confiées.

Si son dynamisme et ses résultats professionnels le permettent, le matelot de la flotte, après 2 à 6 ans de service, peut être sélectionné pour devenir officier marinier. L'expérience acquise pendant les années d'affectation comme matelot lui permet après une nouvelle formation en école de devenir second maitre (premier grade d'officier marinier) et d'accéder à un emploi de gérant de collectivité.

(Référence Marine nationale : Être matelot de flotte – Être officier marinier)

□ 6- TROUSSEAU PROFESSIONNEL

Deux journées d'essayage du trousseau professionnel par les fournisseurs sont proposées début du mois de juillet au Lycée Friant ; (le coût du trousseau est pris en charge par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté).

Les vêtements professionnels vous seront remis le jour de la rentrée scolaire.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.

□ 7- REGIME DES ELEVES

Internat

L'internat est ouvert du dimanche soir ou lundi matin au vendredi soir après le dernier cours. Les sorties ont lieu normalement chaque semaine.

Pension

Les tarifs sont révisés au 1^{er} janvier de chaque année.

Choix entre : Interne, externe, demi-pensionnaire, interne/externé (3 repas par jour au lycée et logé en ville).

Bourse nationale

Les élèves dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse nationale. Ils doivent déposer un dossier de demande de bourse au service compétent de l'établissement d'origine en **janvier-février** pour la rentrée de septembre.

Si toutefois vous rencontrez des difficultés financières, vous pouvez bénéficier d'une aide du fonds social lycéen sur présentation d'un dossier auprès de l'assistante sociale.