

LYCEE  
LE CASTEL



Entrer en CAP ou BAC  
PRO au lycée Le Castel

Métiers de l'hôtellerie-restauration

Métiers de la mode et des vêtements



RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE  
FRANCHE-COMTÉ



# La voie professionnelle, principes



- Des parcours progressifs adaptés aux besoins de chacun.
- Un accompagnement personnalisé selon les besoins des élèves pour consolider les acquis et préparer le projet d'orientation.
- Une co-intervention entre professeurs d'enseignement général et professionnel pour donner du sens aux apprentissages.
- Des enseignements généraux communs à tous les élèves : français, histoire-géographie, langues vivantes, maths, physique-chimie, culture artistique, EPS, pour 12H/Semaine.
- Des enseignements professionnels selon le parcours choisi : Economie-gestion, Prévention santé environnement et enseignement professionnel, pour 15h/Semaine.
- Des périodes de formation en milieu professionnel : 22 semaines sur les trois ans en bac pro, 14 semaines sur deux ans en CAP. Ces temps de formation contribuent à la validation du diplôme.





## La classe de 2<sup>nde</sup> professionnelle et de CAP

La voie professionnelle est destinée aux élèves qui ressentent le besoin de concrétiser un projet professionnel et donc le souhait de découvrir un métier ou une famille de métiers.

### LA GRILLE DE LA CLASSE DE 2<sup>NDE</sup> PROFESSIONNELLE

<b>BAC Professionnel</b>	<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>	
	<b>Matières enseignées</b>	<b>H</b>
<b>COMMERCIALISATION SERVICES RESTAURATION</b>	Français, Histoire-géographie et enseignement moral et civique	<b>3.5h</b>
	Mathématiques	<b>1.5h</b>
	Langue vivante A	<b>2h</b>
	Sciences physique et chimiques (sciences appliquées) ou Langue vivante B (selon les spécialités)	<b>1.5h</b>
	Arts appliqués et culture artistique	<b>1h</b>
	Éducation Physique et sportive	<b>2.5h</b>
	<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	
<b>CUISINE</b>	Enseignement professionnel	<b>11h</b>
	Co-intervention français	<b>1h</b>
<b>BOULANGERIE PATISSERIE</b>	Co-intervention mathématiques-sciences	<b>1h</b>
	Prévention santé environnement	<b>1h</b>
<b>METIERS DE LA MODE ET DES VETEMENTS</b>	Économie-gestion	<b>1h</b>
	Consolidation Accompagnement personnalisé Accompagnement au choix à l'orientation	<b>3h</b>
	<b>TOTAL HEURES/ELEVE</b>	<b>30h hebdo</b>

### LA GRILLE DE LA CLASSE DE 1<sup>ÈRE</sup> ANNEE DE CAP

<b>Certificat d'Aptitude Professionnelle</b>	<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>	
	<b>Matières enseignées</b>	<b>H</b>
<b>COMMERCIALISATION SERVICES en CAFE HÔTEL RESTAURANT</b>	Français, Histoire-géographie, EMC	<b>2h</b>
	Mathématiques et physique	<b>1.5h</b>
	Anglais	<b>1.5h</b>
	Arts appliqués	<b>1h</b>
	Éducation Physique et sportive	<b>2.5h</b>
	<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	
<b>CUISINE</b>	Enseignement professionnel dont chef d'œuvre	<b>14,5h</b>
	Co-intervention français	<b>1,5h</b>
	Co-intervention mathématiques-sciences	<b>1,5h</b>
	Prévention santé environnement	<b>1,5h</b>
<b>PRODUCTION et SERVICES en RESTAURATION</b>	Consolidation Accompagnement personnalisé et à l'orientation	<b>3.5h</b>
	<b>TOTAL HEURES/ELEVE</b>	<b>31h hebdo</b>
	<b>AGENT D'ENTRETIEN (Pressing)</b>	



# Les métiers de l'hôtellerie-restauration

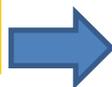
CAP

BAC PRO





**Baccalauréat professionnel  
BOULANGERIE  
PATISSERIE**



**FORMATION EN 3 ANS**  
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Vous aimez le travail en équipe et si votre passion, c'est de mettre la main à la pâte... alors venez nous rejoindre !

**Savoirs- être  
et aptitudes**

Rigueur, présentation,  
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,  
Créativité et dextérité,  
Respect des règles et  
consignes

Mobilité et adaptabilité

**Débouchés  
professionnels**

Artisan en boutique  
Pâtissier en hôtellerie,  
en grande distribution,  
Commercial dans les  
métiers de la  
boulangerie pâtisserie,  
gérant d'une entreprise

**Poursuite  
d'études**

Brevet de Maîtrise pâtissier  
BM chocolatier  
BM boulanger  
CAP chocolatier  
CAP glacier  
Mentions et formations  
complémentaires



Les déroulés de carrière en  
France et à l'étranger, sont  
liés à la personnalité et  
aux envies de chacun.

**CONTENUS  
DE LA  
FORMATION**

De l'aide et un  
accompagnement à  
l'orientation sont  
dispensés durant la classe  
de seconde afin d'affiner  
le projet d'orientation de  
l'élève.

Le choix d'une seconde  
professionnelle n'engage  
pas l'élève de façon  
irréversible dans cette  
filière, des passerelles  
étant facilitées pour  
rejoindre d'autres  
parcours.

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**  
Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE BOULANGERIE - PATISSERIE  
CHEF D'ŒUVRE (en 1<sup>ère</sup> et Terminale)  
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE  
COMMUNICATION ORGANISATION  
SCIENCES APPLIQUEES  
GESTION  
CO-INTERVENTION avec français et maths

**ENSEIGNEMENT GENERAL**  
Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION  
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE  
LANGUES VIVANTES  
MATHEMATIQUES  
PSE  
ARTS APPLIQUES  
EPS



# Baccalauréat professionnel CUISINE



**FORMATION EN 3 ANS**  
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Vous aimez le travail en équipe, vous êtes gourmand de tout, vous avez une fibre artistique, alors osez cette formation !

## Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation,  
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,  
Créativité,  
Respect des règles et  
consignes

Mobilité et adaptabilité

## Débouchés professionnels

Commis,  
Chef de partie,  
Chef de cuisine...

En restauration  
commerciale  
Restaurant traditionnel  
Restaurant  
gastronomique  
En restauration  
collective

## Poursuite d'études

BTS MHR  
Management en Hôtellerie  
Restauration  
Mentions et  
Formations  
complémentaires

De l'aide et un  
accompagnement à  
l'orientation sont  
dispensés durant la classe  
de seconde afin d'affiner  
le projet d'orientation de  
l'élève.

Le choix d'une seconde  
professionnelle n'engage  
pas l'élève de façon  
irréversible dans cette  
filière, des passerelles  
étant facilitées pour  
rejoindre d'autres  
parcours.



Les déroulés de carrière en  
France et à l'étranger, sont  
liés à la personnalité et  
aux envies de chacun.

## CONTENUS DE LA FORMATION



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE CUISINE  
CHEF D'ŒUVRE (en 1<sup>ère</sup> et Terminale)  
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE  
COMMUNICATION ORGANISATION  
SCIENCES APPLIQUEES  
GESTION  
CO-INTERVENTION avec français et maths

### ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION  
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE  
LANGUES VIVANTES  
MATHEMATIQUES  
PSE  
ARTS APPLIQUES  
EPS

# Baccalauréat professionnel COMMERCIALISATION SERVICES RESTAURATION



FORMATION EN 3 ANS  
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Vous aimez le travail en équipe, le côté commercial ne vous fait pas peur et vous adorez être sur le terrain... la formation est pour vous ! Alors n'hésitez plus...

## Savoirs- être et aptitudes

Courtoisie, politesse,  
Rigueur, présentation,  
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,  
aptitudes à la  
communication

Aptitudes à l'organisation  
et à la gestion

Mobilité et adaptabilité

## Débouchés professionnels

Chef de rang,  
Maître d'hôtel  
Adjoint, directeur de  
restaurant...

En restauration  
commerciale  
Restaurant traditionnel  
Restaurant gastronomique  
En restauration collective

## Poursuite d'études

BTS MHR  
Management en Hôtellerie  
Restauration  
Mentions et  
Formations  
complémentaires

De l'aide et un accompagnement à l'orientation sont dispensés durant la classe de seconde afin d'affiner le projet d'orientation de l'élève. Le choix d'une seconde professionnelle n'engage pas l'élève de façon irréversible dans cette filière, des passerelles étant facilitées pour rejoindre d'autres parcours.



*Les déroulés de carrière  
en France et à l'étranger,  
sont liés à la personnalité  
et aux envies de chacun.*

## CONTENUS DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE COMMERCIALISATION et SERVICES  
CHEF D'ŒUVRE (en 1<sup>ère</sup> et Terminale)  
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE  
COMMUNICATION ORGANISATION  
SCIENCES APPLIQUEES  
GESTION  
CO-INTERVENTION avec français et maths

### ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION  
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE  
LANGUES VIVANTES  
MATHEMATIQUES  
PSE  
ARTS APPLIQUES  
EPS



# CAP CUISINE

**2 années de formation dont 14 semaines en entreprise**

Vous êtes désireux de découvrir le monde de la cuisine, vous êtes gourmand et vous portez un intérêt tout particulier au patrimoine gastronomique, alors venez nous rejoindre.

## CONTENUS DE LA FORMATION

### Activités professionnelles



Préparation des légumes, viandes et poissons

Apprentissage des techniques de cuisson et de remise en température

Réalisation de préparations chaudes ou froides

Dressage des assiettes

### Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation, Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité, Créativité, Respect des règles et consignes

Organisation, Adaptabilité Aptitudes au travail en équipe

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

PRATIQUE TECHNOLOGIE (équipements, produits, techniques...)  
PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)

CHEF D'ŒUVRE SCIENCES APPLIQUEES CO-INTERVENTION avec français et maths



### ENSEIGNEMENT GENERAL

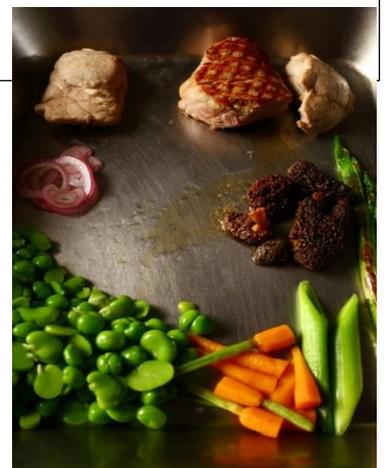
FRANCAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE LANGUE VIVANTE AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION

EDUCATION PHYSIQUE MATHS / SCIENCES ARTS APPLIQUES



Après le CAP

- Insertion dans la vie active en tant que commis de cuisine
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL





# CAP COMMERCIALISATION SERVICES en HOTEL CAFE RESTAURANT

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

La formation est polyvalente et les enseignements dispensés permettent de découvrir les différents métiers du service ainsi que les différents secteurs d'activité et de recrutement. Une importance toute particulière est donnée à l'accueil, la communication, la commercialisation et le service.



## Activités professionnelles



Mises en place pour le service  
(brasserie ou restaurant)

Au restaurant, accueil  
clientèle, Prises de  
commandes et service

A l'hôtel, service petit  
déjeuner, chambres

## Savoirs- être et aptitudes



Aptitudes relationnelles

Rigueur, présentation,  
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,  
Respect des règles, consignes

Organisation, Adaptabilité  
Aptitudes au travail en équipe

## CONTENUS DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

PRATIQUE CUISINE  
TECHNOLOGIE (équipements, produits, techniques...)  
PSE (prévention santé environnement)  
CHEF D'OEUVRE  
SCIENCES APPLIQUEES  
CO-INTERVENTION avec français et maths



### ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANÇAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE  
LANGUE VIVANTE  
AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION  
EDUCATION PHYSIQUE  
MATHS / SCIENCES  
ARTS APPLIQUES



Après le CAP

- Insertion dans la vie active en tant que commis de restaurant, femmes de chambre... en hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL



# CAP PRODUCTION et SERVICES en RESTAURATION

**2 années de formation dont 14 semaines en entreprise**

Ce CAP propose une polyvalence dans les enseignements professionnels qui permet une ouverture sur des emplois très différents.

## Activités professionnelles



Préparation et distribution de repas en situation de restauration rapide ou collective, vente à emporter...

Assemblage et mise en valeur de mets simples

Mise en valeur des espaces de distribution et de vente, réapprovisionnement, entretien des locaux

## Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation  
Envie et curiosité

Organisation, Adaptabilité

Aptitudes au travail en équipe

## CONTENUS DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

TRAVAUX PRATIQUES  
(cuisine et locaux)  
TECHNOLOGIE  
PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)  
CHEF D'OEUVRE

NUTRITION  
MICROBIOLOGIE  
CONNAISSANCE DU MONDE PROFESSIONNEL  
CO-INTERVENTION avec français et maths



### ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANCAIS  
HISTOIRE GEOGRAPHIE  
LANGUE VIVANTE  
AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION

EDUCATION PHYSIQUE  
MATHS / SCIENCES  
ARTS APPLIQUES



Après le CAP

- Insertion dans la vie active
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL





# CAP ASSISTANT TECHNIQUE en MILIEUX FAMILIAL et COLLECTIF

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

Ce CAP propose une polyvalence dans les enseignements. Aujourd'hui, on assiste à une forte demande de la part des employeurs dans le secteur de l'aide à la personne, l'insertion professionnelle est donc facilitée.

Activités professionnelles



Préparation et service de repas dans un habitat individuel ou en collectivité

Entretien du cadre de vie des personnes (salon, chambre...)

Entretien du linge (lavage, repassage, petits travaux de couture...)

Savoirs-être et aptitudes



Rigueur, présentation

Organisation, Adaptabilité  
Aptitudes au travail en équipe

Discrétion

Aptitudes à la communication et au relationnel

CONTENUS DE LA FORMATION

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

TRAVAUX PRATIQUES (alimentation, linge, locaux)	CHEF D'OEUVRE
TECHNOLOGIE	CONNAISSANCE DU MONDE PROFESSIONNEL
PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)	CO-INTERVENTION avec français et maths



## ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANCAIS	EDUCATION PHYSIQUE
HISTOIRE GEOGRAPHIE	MATHS / SCIENCES
LANGUE VIVANTE	ARTS APPLIQUES
AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION	



Après le CAP

- Insertion dans la vie active (Maisons de retraite, particuliers...)
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL





# Les métiers de la mode

## CAP

**CAP en deux ans**  
**Métier du pressing**  
**(Entretien des Articles Textiles)**



## BAC PRO

**En 2<sup>nd</sup>e Professionnelle**  
**Métiers de la Mode – Vêtements (MMV)**

---

**1<sup>ère</sup> Professionnelle**  
**Métiers de la Mode – Vêtements (MMV)**

---

**Terminale Professionnelle**  
**Métiers de la Mode – Vêtements (MMV)**



**BTS MODE (MMV)**  
**2 ans**  
**Métiers de la Mode -**  
**Vêtements**



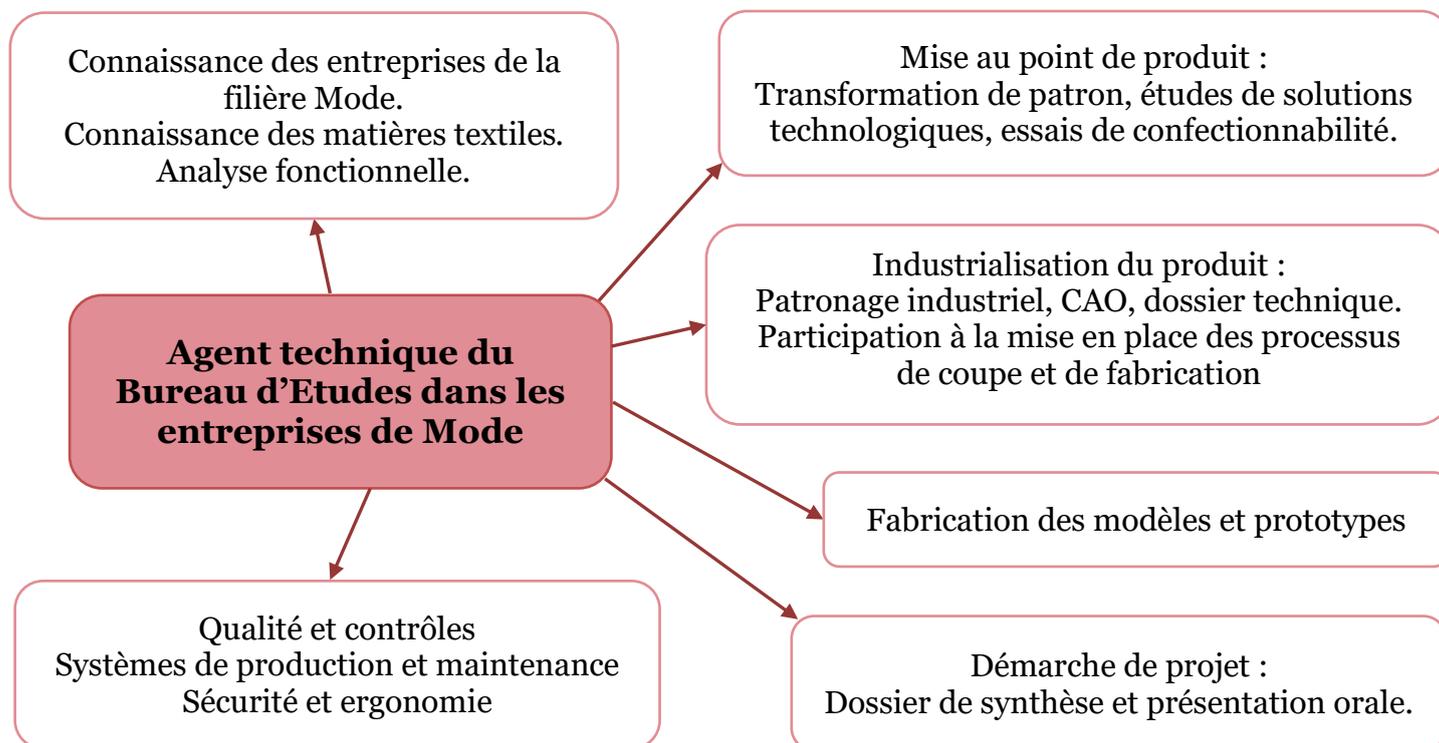
## Baccalauréat professionnel METIERS DE LA MODE



Le titulaire du baccalauréat professionnel est un agent technique du Bureau d'Etudes. Il doit pouvoir exercer son activité professionnelle dans les entreprises de mode et d'habillement où il pourra intervenir au niveau de :

- La conception des modèles : mise au point, patronage, préparation du prototype,
- L'industrialisation des produits, en tenant compte des contraintes technico-économiques,
- La production : processus de coupe et de montage, contrôle qualité.

Au terme de sa formation, il doit avoir acquis une autonomie suffisante dans l'exercice des fonctions de :



### Débouchés

- Assistant(e) modéliste
- Technicien(ne) produit (dossier technique)
- Mécanicien(ne) modèle (prototypiste)
- Technicien(ne) qualité

### Poursuites d'études

- BTS Métiers de la Mode - Vêtements
- BTS Métiers de la Mode – Chaussure, maroquinerie
- Ecoles spécialisées de Mode

### Enseignements dispensés sur 3 ans

#### Enseignements généraux :

Français, histoire-géographie, anglais, mathématiques, physique-chimie, culture artistique, EPS.

#### Enseignements professionnels :

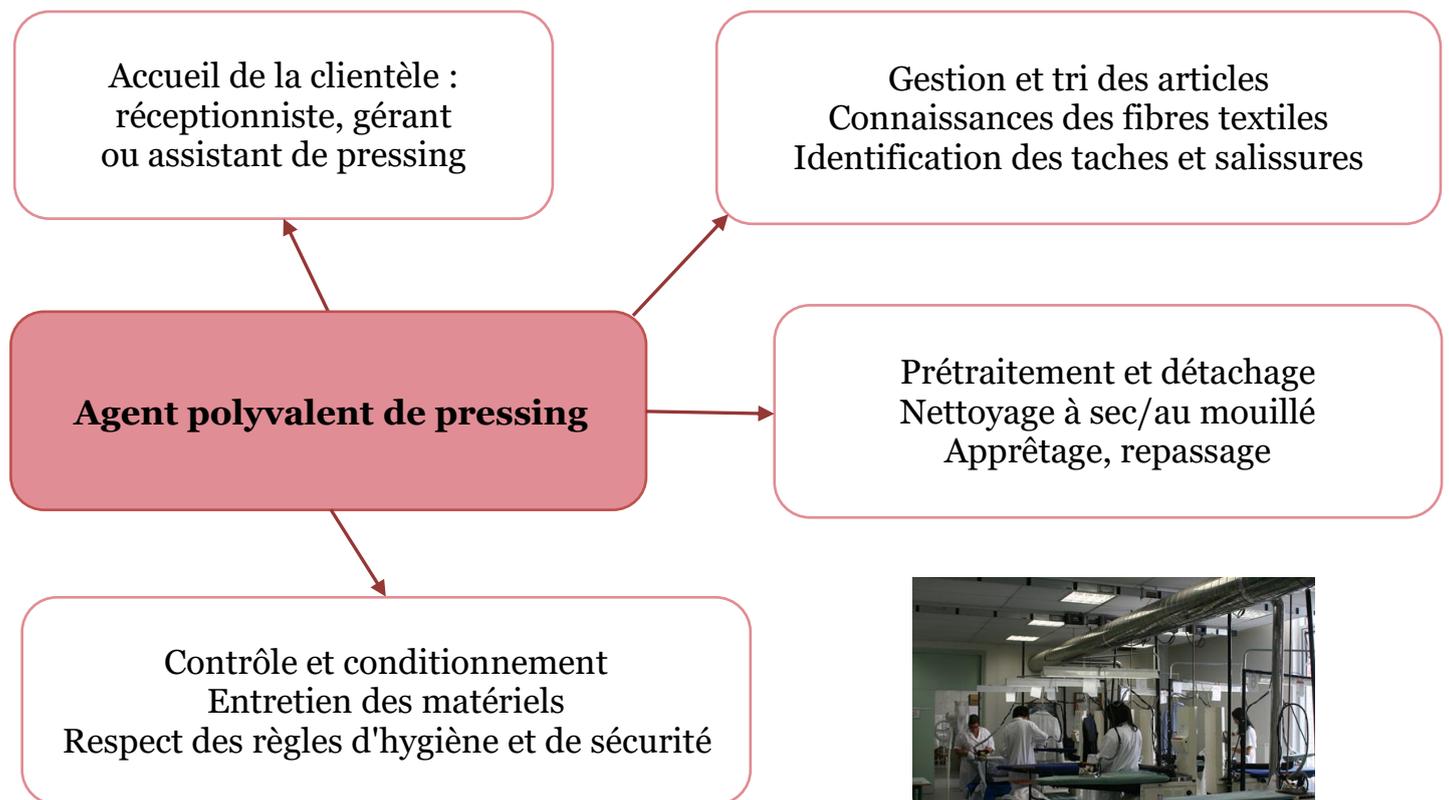
Economie-gestion, Prévention santé environnement, arts appliqués et enseignement professionnel.  
22 semaines de période de formation en entreprise (4 périodes en entreprise et un projet au lycée).  
Accompagnement personnalisé.  
Réalisation d'un chef d'œuvre.



## CAP METIERS DU PRESSING

Le titulaire du CAP est agent polyvalent de pressing. Il doit pouvoir exercer son activité professionnelle dans des secteurs d'activités tels que les pressings traditionnels ou franchisés, en ville ou en centre commercial.

Au terme de sa formation, il doit avoir acquis une autonomie suffisante dans l'exercice des fonctions de :



### Débouchés

- Réceptionniste
- Gérant ou assistant de pressing
- Agent technique (maintenance...)

### Poursuites d'études

- Bac Professionnel Métiers du Pressing et de la Blanchisserie (Lyon)
- Passerelle vers Bac Professionnel Métiers de la Mode

### Enseignements dispensés sur 1, 2 ou 3 ans

#### Enseignements généraux :

Français, Histoire-Géographie, Anglais, Mathématiques, Physique-chimie, Culture artistique, EPS.

#### Enseignements professionnels :

Économie-gestion, Prévention santé environnement et Enseignement professionnel.

14 semaines de période de formation en entreprise.

Accompagnement personnalisé.

Réalisation d'un chef d'œuvre.



## Compléments de formation d'une durée d'1 an

Après le bac pro  
Boulangerie Pâtisserie

### Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie Chocolaterie, Confiserie



#### PROFIL PROFESSIONNEL

Le pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur réalise et présente des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...), des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

#### FORMATION

La formation compte 16 semaines en entreprise (en pâtisserie boutique mais également en pâtisserie d'hôtel).  
Technologie professionnelle, Travaux pratiques, Sciences appliquées, Gestion et connaissance de l'entreprise, Dessin

Après le bac pro Cuisine-Services,  
bac STHR ou BTS STHR

### Mention Complémentaire Sommellerie



#### PROFIL PROFESSIONNEL

L'activité du Sommelier se situe dans deux domaines, celui de la commercialisation et du service des vins mais également dans toutes les activités liées à la cave comme la gestion des stocks, les livraisons.

#### FORMATION

La formation compte 12 semaines en entreprise. Connaissances des vignobles, Analyse gustative, Œnologie, Technologie professionnelle, Connaissance des boissons, Communication professionnelle, Législation sur les boissons, Travaux pratiques, Gestion de l'entreprise, Anglais

## Formation Complémentaire Organisateur de Réception

#### PROFIL PROFESSIONNEL

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié en production culinaire et en service, chargé de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration.

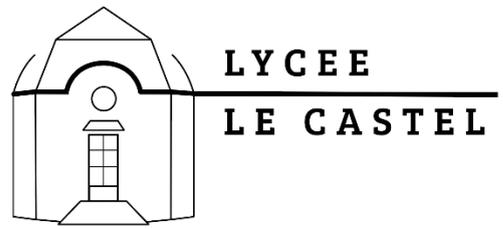
Il intervient dans les fonctions suivantes :  
La commercialisation et la gestion de l'événement



#### FORMATION

La formation compte 18 semaines en entreprise.

Production et logistique événementielle, Gestion commerciale et management, Communication professionnelle, Sciences appliquées, Anglais appliqué, Arts appliqués



Pour aller plus loin :

<http://www.lyc-lecastel.fr/>

<http://www.onisep.fr>

