

SOMMAIRE

Présentation de l'établissement	Page 2
Plan de l'établissement.....	Page 3
Emploi du temps.....	Page 4
Présentation des équipes pédagogiques et administratives	Page 5
Progressions pédagogiques d'enseignements professionnels	
▪ Travaux Pratiques Service et Commercialisation	Page 6
▪ Travaux Pratiques Organisation et Production Culinaire	Page 8
▪ Technologie Professionnelle	Page 10
Quelques dates et manifestations prévues.....	Page 11
Présentation du diplôme	Page 12
Programme des journées d'accueil.....	Page 13
Présentation de l'entreprise du parrain.....	Page 14
Charte du parrainage.....	Page 15
Charte des parents	Page 16
Contrat élève.....	Page 17

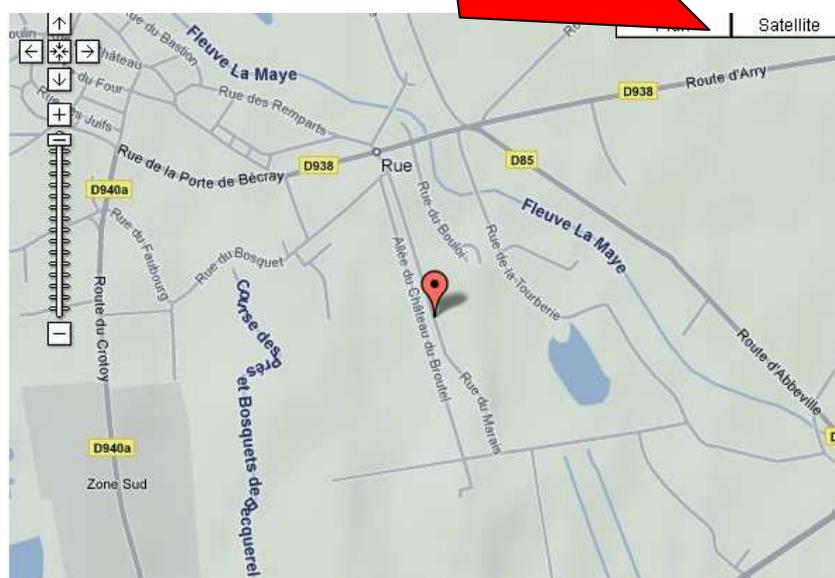
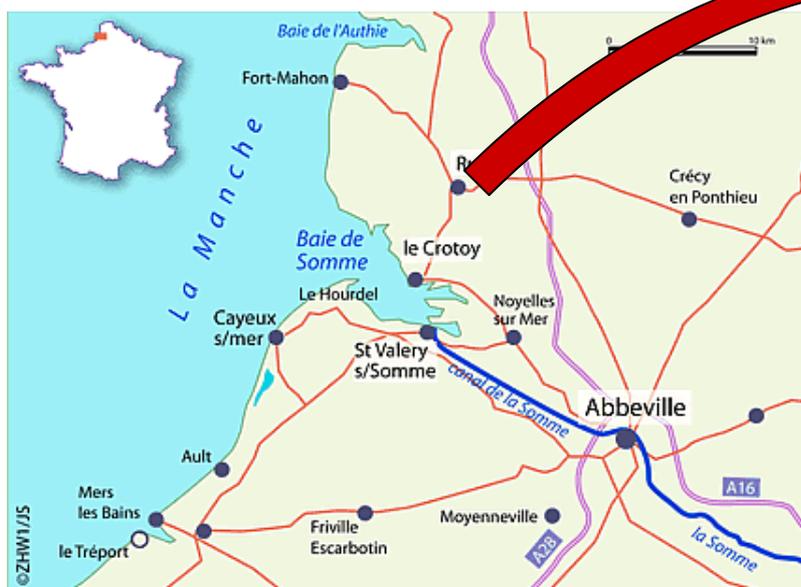
PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

Situé dans un cadre verdoyant, le **Lycée Professionnel du Marquenterre de Rue** offre un environnement agréable et sécurisant. Des équipes stables et expérimentées dispensent des formations de qualité dans des secteurs porteurs d'emploi :

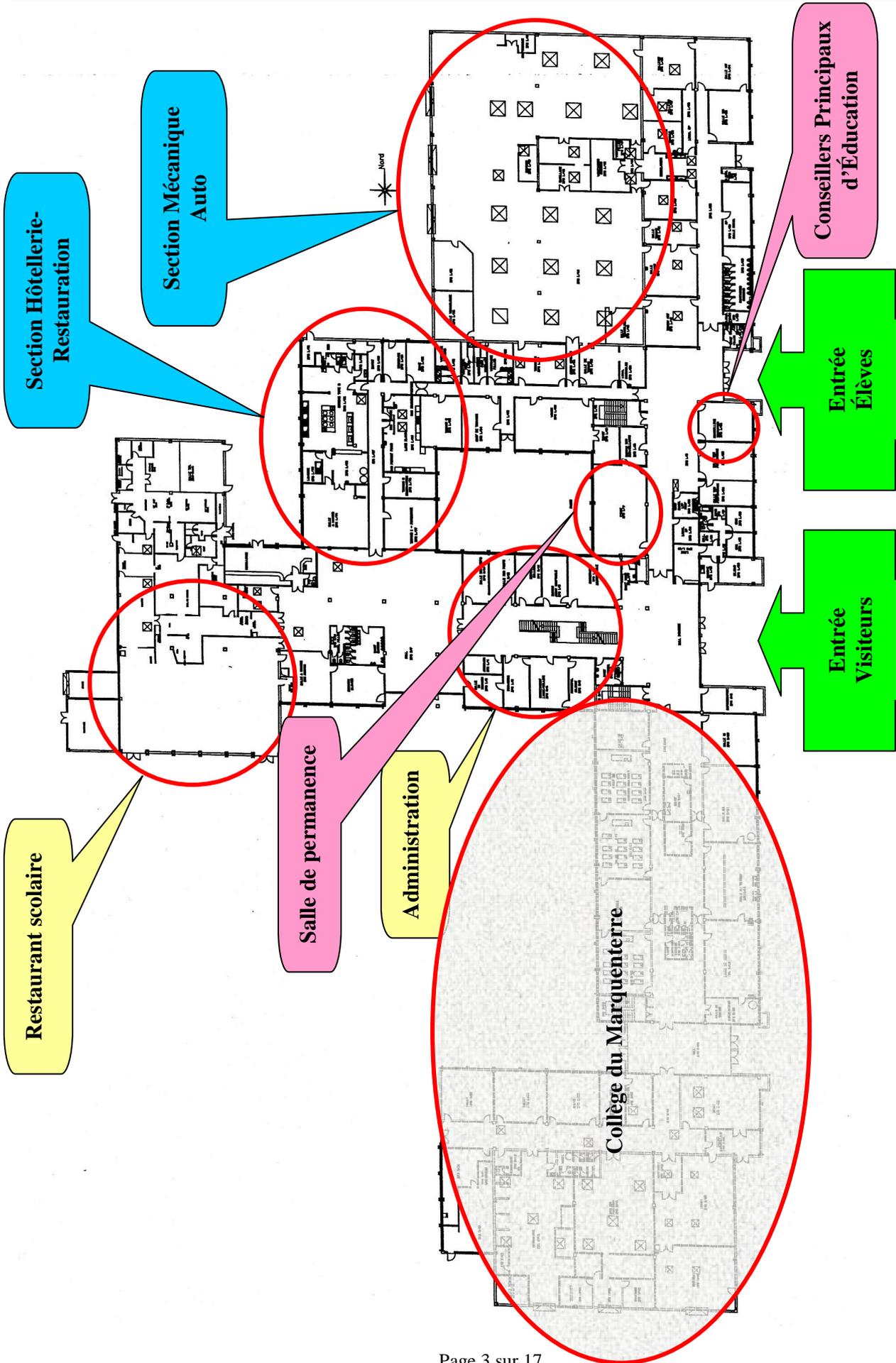
- ✓ **Hôtellerie-Restauration ;**
- ✓ **Maintenance des véhicules (option bateau et auto) ;**
- ✓ **Carrières sanitaires et sociales ;**
- ✓ **Vente.**

Cet établissement à taille humaine offre un suivi individualisé pour conduire chacun vers sa réussite par un travail avec les élèves, les familles et un partenariat avec les établissements proposant une poursuite d'études.

Les élèves internes y bénéficient d'un accompagnement particulier et d'activités propres à leur développement personnel. C'est un lycée professionnel où règne un climat serein propice à l'épanouissement des adultes et des élèves.



PLAN DE L'ETABLISSEMENT



EMPLOI DU TEMPS

Attention : Cet emploi du temps n'est présenté qu'à titre indicatif. Il peut subir quelques aménagements dans les premiers jours de Septembre.

25/08/2009 09:09 - Page 2

INDEX EDUCATION MARSEILLE

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
8h30			2B3HR		
9h30	ED.PHYSIQUE & SPORT. DALLERY		ANGLAIS LV1 LOMBARD		PROTECTION SANTE ENVIRONNEMENT BOUCHEZ
10h30		ATEL.& TECHNO.APPLIQ BUSSON <2B3HRCUISINE>	EDUCATION ESTHETIQUE GUENARD	ATEL.& TECHNO.APPLIQ BUSSON <2B3HRCUISINE>	INIT.ECO. & JURIDIQ. BELARBI
11h30	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE GODEAU		FRANCAIS-HIST.-GEOGR LITAS		ANGLAIS LV1 LOMBARD
12h30					MATHEMATIQUES NAVAUX
14h00	FRANCAIS-HIST.-GEOGR LITAS <2B3HRSERVICE>	ATEL.& TECHNO.APPLIQ GODEAU <2B3HRSERVICE>		ATEL.& TECHNO.APPLIQ GODEAU <2B3HRSERVICE>	
14h00	ESPAGNOL BMP			FRANCAIS-HIST.-GEOGR LITAS <2B3HRCUISINE>	HISTOIRE & GEOGRAPH. LITAS
15h00	ANGLAIS LV1 LOMBARD			MATHEMATIQUES NAVAUX	ESPAGNOL BMP
16h00		SCIENTES APPLIQUEES BOUCHEZ			HISTOIRE & GEOGRAPH. LITAS
17h00				TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE BUSSON	Q1
18h00		INIT.ECO. & JURIDIQ. BELARBI			Q2
					SCIENTES APPLIQUEES BOUCHEZ

PRESENTATION DES ÉQUIPES PEDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

Équipe administrative :

Proviseur : **Monsieur CHÉRON**

Chef des travaux : **Monsieur LARSONNIER**

Conseiller Principal d'Éducation **Monsieur GIBERT**

Conseiller Principal d'Éducation **Monsieur HEURTEVENT**

Assistant social..... **Monsieur COUSSEMENT**

Secrétariat du Proviseur **Madame DUHAMEL**

Équipe pédagogique :

Coordonnateur Hôtellerie-Restaurant **Monsieur GODEAU**

Service et Commercialisation **Madame GODEAU**

Organisation et Production Culinaire..... **Monsieur BUSSON**

Français **Mademoiselle LITAS**

Histoire / Géographie **Mademoiselle LITAS**

Mathématiques / Physiques..... **Monsieur NAVAUX**

Anglais **Madame LOMBARD**

Espagnol..... **Madame MAILLEY-LANNOT**

Sciences Appliquées **Madame BOUCHEZ**

Gestion de l'entreprise **Monsieur BELARBI**

Éducation Physique et Sportive **Melle DALLERY**

Éducation esthétique **Monsieur GUENARD**

Équipe d'accompagnement personnalisé :

Mesdames GODEAU, LOMBARD, BOUCHEZ

Messieurs BUSSON, HUGOT, NAVAUX, BELARBI

Professeur Principal : Madame GODEAU

PROGRESSIONS PEDAGOGIQUES D'ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Travaux Pratiques Service et Commercialisation 1/2

Semaine	Entrée	Plat	Dessert	Objectifs
Accueil des élèves				
37	➤ Présentation des progressions ➤ Visite des locaux			➤ La tenue vestimentaire ➤ Le matériel professionnel
TA N°1				
38	➤ Découverte du mobilier ➤ Découverte du petit matériel ➤ Le linge			➤ L'entretien du petit matériel ➤ Le Nappage ➤ La mise en place « à la carte »
TA N°2				
39	➤ Rappel de la mise en place ➤ La mise en place « Banquet »			➤ La mise en place de la console ➤ Les annexes (office, plonge, bar...) ➤ Les fiches de poste
TA N°3				
40	➤ Rappel semaine précédente ➤ Le transport du matériel			➤ Le débarrassage ➤ La remise des couverts
TA N°4				
41	➤ Les différentes méthodes de service			➤ L'accueil du client ➤ La prise de congés
TA N°5				
42	➤ La rédaction des bons ➤ La présentation du support de vente			➤ La prise de commande ➤ L'annonce au passe
43	Assortiment de crudités	Escalope de dinde sautée Haricots verts	Salade d'orange	➤ Préparer la salade d'orange ➤ Servir à l'assiette
44	Vacances de Toussaint			
45	Vacances de Toussaint			
46	Œufs durs mayonnaise	Pot au feu	Pamplemousse frais	➤ Servir le pot au feu au guéridon ➤ Préparer le pamplemousse
47	Cocktail Florida	Poulet rôti Pommes Pont Neuf	Crème renversée au caramel	➤ Réaliser le cocktail Florida ➤ Servir au guéridon le poulet
48	Tarte à l'oignon	Blanquette de veau à l'ancienne, Riz créole	Salade de fruits	➤ Découper la tarte ➤ Préparer la salade de fruits
49	Potage Julienne D'arblay	Steak grillé Maître d'hôtel Pommes noisettes	Beignets de fruits	➤ Servir le potage au guéridon ➤ Découper les fruits
50	Chèvre chaud sur mesclun	Côte de porc sautée charcutière, Pommes purée	Crêpes fourrées	➤ Préparer le chèvre chaud ➤ Servir à l'anglaise
51	Filets de poisson Bonne femme	Poulet sauté chasseur, pommes sautées à cru	Pêches flambées	➤ Servir à l'anglaise ➤ Flamber les pêches
52	Vacances de Noël			
53	Vacances de Noël			
1	Contrefilet rôti, jardinière de légumes	Plateau de fromage	Galette des rois	➤ Servir le potage à l'anglaise ➤ Découper le contrefilet ➤ Préparer l'assiette de fromage ➤ Servir la galette au buffet
2	Talmouse en tricorné	Veau marengo	Ananas frais sorbet coco	➤ Préparer l'ananas frais ➤ Faire les miettes
3	Darne de saumon grillée béarnaise Pâtes fraîches	Plateau de fromage	Pot de crème vanille, café, chocolat, Petits fours secs	➤ Préparer la darne de saumon ➤ Servir le fromage au plateau
4	Œufs brouillés portugaise	Carré de veau poêlé, pommes château, endive braisée	Ananas flambé, glace rhum raisin	➤ Découper le carré de veau ➤ Préparer et flamber l'ananas
5	Crème Dubarry	Moules à la crème Pommes allumettes	Pomme flambée au calvados, sorbet pomme verte	➤ Servir les moules ➤ Flamber les pommes

Travaux Pratiques Service et Commercialisation 2/2

6	Vacances de Février			
7				
8	Filet de poisson dugléré	Fricassée de volaille riz pilaw	Coupe Jack	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir à l'anglaise ➤ Réaliser la coupe jack
9	Goulasch à la Hongroise, gratin dauphinois	Plateau de fromage	Génoise crème anglaise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir au guéridon ➤ Servir le fromage au plateau ➤ Découper la génoise
10	Légumes à la Grecque	Truite pochée, pommes vapeur et tomates	Café gourmand	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer la truite ➤ Servir le fromage au plateau
11	Gnocchi parisienne	Sole grillée, Petits légumes	Bananes flambées Glace rhum raisin	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer la sole ➤ Flamber les bananes
12	Œufs farcis Chimay	Escalope de veau milanaise, spaghettis napolitaine	Pêches flambées Glace vanille	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer les spaghettis ➤ Flamber les pêches
13	Œufs mollets florentine	Sole meunière, pommes anglaises, carottes glacées	Crumble aux pommes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fileter la sole ➤ Préparer le crumble
14	Vacances de Pâques			
15				
16	Beignets de gambas	Escalope de veau à la crème, petits pois à la française	Crêpes flambées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir au guéridon ➤ Flamber les crêpes
17	Steak au poivre, pommes croquettes	Plateau de fromage	Tarte aux pommes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le steak au poivre ➤ Servir le fromage au plateau
18	Goujonnette de sole sauce tartare	Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel, pommes dauphine	Cerises jubilee sur glace vanille	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découper l'entrecôte double ➤ Préparer les cerises
19	Cocktail de crevettes	Poulet cocotte Grand-Mère	Bavarois aux framboises	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le cocktail de crevettes ➤ Découper le poulet
20	Avocat aux crevettes	Carré d'agneau aux petits légumes	Choux à la crème et éclairs	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer l'avocat aux crevettes ➤ Découper le carré d'agneau
21	Melon au porto	Steak tartare, pommes allumettes	Fraisier	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer le melon ➤ Préparer le steak tartare
22	PFE N°1 : 4 semaines			
23				
24				
25				
26	Bilan Final			

Travaux Pratiques Organisation et Production Culinaire 1/2

Semaine	Entrée	Plat	Dessert	Objectifs
37	Accueil des élèves			
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présentation des progressions ➤ Visite des locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ La tenue vestimentaire ➤ Le matériel professionnel 	
38	TA N°1			
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découverte du mobilier ➤ Découverte du petit matériel ➤ Le linge 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'entretien du petit matériel ➤ Le Nappage ➤ La mise en place « à la carte » 	
39	TA N°2			
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rappel de la mise en place ➤ La mise en place « Banquet » 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ La mise en place de la console ➤ Les annexes (office, plonge, bar...) ➤ Les fiches de poste 	
40	TA N°3			
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rappel semaine précédente ➤ Le transport du matériel 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le débarrassage ➤ La remise des couverts 	
41	TA N°4			
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les différentes méthodes de service 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'accueil du client ➤ La prise de congés 	
42	TA N°5			
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La rédaction des bons ➤ La présentation du support de vente 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ La prise de commande ➤ L'annonce au passe 	
43	Assortiment de crudités	Escalope de dinde sautée Haricots verts	Salade d'orange	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer la salade d'orange ➤ Servir à l'assiette
44	Vacances de Toussaint			
45	Vacances de Toussaint			
46	Œufs durs mayonnaise	Pot au feu	Pamplemousse frais	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir le pot au feu au guéridon ➤ Préparer le pamplemousse
47	Cocktail Florida	Poulet rôti Pommes Pont Neuf	Crème renversée au caramel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le cocktail Florida ➤ Servir au guéridon le poulet
48	Tarte à l'oignon	Blanquette de veau à l'ancienne, Riz créole	Salade de fruits	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découper la tarte ➤ Préparer la salade de fruits
49	Potage Julienne D'arblay	Steak grillé Maître d'hôtel Pommes noisettes	Beignets de fruits	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir le potage au guéridon ➤ Découper les fruits
50	Chèvre chaud sur mesclun	Côte de porc sautée charcutière, Pommes purée	Crêpes fourrées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer le chèvre chaud ➤ Servir à l'anglaise
51	Filets de poisson Bonne femme	Poulet sauté chasseur, pommes sautées à cru	Pêches flambées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir à l'anglaise ➤ Flamber les pêches
52	Vacances de Noël			
53	Vacances de Noël			
1	Contrefilet rôti, jardinière de légumes	Plateau de fromage	Galette des rois	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir le potage à l'anglaise ➤ Découper le contrefilet ➤ Préparer l'assiette de fromage ➤ Servir la galette au buffet
2	Talmouse en tricorné	Veau marengo	Ananas frais sorbet coco	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer l'ananas frais ➤ Faire les miettes
3	Darne de saumon grillée béarnaise Pâtes fraîches	Plateau de fromage	Pot de crème vanille, café, chocolat, Petits fours secs	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer la darne de saumon ➤ Servir le fromage au plateau
4	Œufs brouillés portugaise	Carré de veau poêlé, pommes château, endive braisée	Ananas flambé, glace rhum raisin	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découper le carré de veau ➤ Préparer et flamber l'ananas
5	Crème Dubarry	Moules à la crème Pommes allumettes	Pomme flambée au calvados, sorbet pomme verte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir les moules ➤ Flamber les pommes

Travaux Pratiques Organisation et Production Culinaire 2/2

6	Vacances de Février			
7				
8	Filet de poisson dugléré	Fricassée de volaille riz pilaw	Coupe Jack	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir à l'anglaise ➤ Réaliser la coupe jack
9	Goulasch à la Hongroise, gratin dauphinois	Plateau de fromage	Génoise crème anglaise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir au guéridon ➤ Servir le fromage au plateau ➤ Découper la génoise
10	Légumes à la Grecque	Truite pochée, pommes vapeur et tomates	Café gourmand	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer la truite ➤ Servir le fromage au plateau
11	Gnocchi parisienne	Sole grillée, Petits légumes	Bananes flambées Glace rhum raisin	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer la sole ➤ Flamber les bananes
12	Œufs farcis Chimay	Escalope de veau milanaise, spaghettis napolitaine	Pêches flambées Glace vanille	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer les spaghettis ➤ Flamber les pêches
13	Œufs mollets florentine	Sole meunière, pommes anglaises, carottes glacées	Crumble aux pommes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fileter la sole ➤ Préparer le crumble
14	Vacances de Pâques			
15				
16	Beignets de gambas	Escalope de veau à la crème, petits pois à la française	Crêpes flambées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir au guéridon ➤ Flamber les crêpes
17	Steak au poivre, pommes croquettes	Plateau de fromage	Tarte aux pommes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le steak au poivre ➤ Servir le fromage au plateau
18	Goujonnette de sole sauce tartare	Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel, pommes dauphine	Cerises jubilee sur glace vanille	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découper l'entrecôte double ➤ Préparer les cerises
19	Cocktail de crevettes	Poulet cocotte Grand-Mère	Bavarois aux framboises	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le cocktail de crevettes ➤ Découper le poulet
20	Avocat aux crevettes	Carré d'agneau aux petits légumes	Choux à la crème et éclairs	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer l'avocat aux crevettes ➤ Découper le carré d'agneau
21	Melon au porto	Steak tartare, pommes allumettes	Fraisier	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer le melon ➤ Préparer le steak tartare
22	PFE N°1 : 4 semaines			
23				
24				
25				
26	Bilan Final			

Technologie Professionnelle

Semaine	Service et Commercialisation	Organisation et Production Culinaire
37	Le personnel et les comportements professionnels	Les concepts de production
38	Les arts de la table et les principales habitudes alimentaires	Le personnel de cuisine
39	Les différentes formules de restauration	Les locaux de production et leurs annexes
40	Les menus et cartes	Les gammes de produits
41	Les locaux (cave, économat...)	L'histoire de la cuisine
42	Séance de consolidation	Les modes de cuisson : Généralités
43	Contrôle de connaissances	Les cuissons : Pocher, anglaise et à la vapeur
44 - 45	Vacances de Toussaint	
46	La vigne et le raisin	Les cuissons : Griller, Frire
47	Les régions viticoles françaises	Les labels de qualité
48	Le fromage (lait, fabrication, famille)	Étude de cas N° 1
49	Le fromage (les A.O.C.) 1/2 - La Picardie	Les procédés de conservation 1/1
50	Le fromage (les A.O.C.) 2/2 – Le Nord - Pas de Calais	Les procédés de conservation 1/2
51	Contrôle de connaissances	Les fruits et légumes
52 - 53	Vacances de Noël	
1	Les principales opérations mises en œuvre dans les différentes vinifications	Séance de consolidation
2	Les vinifications 1/3 – L'Alsace	Les produits laitiers
3	Les vinifications 2/3 – Le Beaujolais	Les cuissons : Rôtir, sauter
4	Les vinifications 3/3 – La Champagne	Les corps gras
5	Contrôle de connaissances	Étude de cas N° 2
6 - 7	Vacances de Février	
8	Séance de consolidation	L'analyse sensorielle simple
9	Les boissons sans alcool	Les modes de liaisons
10	Les boissons alcoolisées – principe d'élaboration, famille, marques 1/2	Les fonds de base
11	Les boissons alcoolisées – principe d'élaboration, famille, marques 2/2	Les sauces de base
12	Les boissons fermentées	Les marinades, farces et duxelles et les préparations de base
13	Contrôle de connaissances	Les œufs et les ovoproduits
14 - 15	Vacances de Pâques	
16	La gestion des marchandises et l'approvisionnement des services	Étude de cas N° 3
17	Les boissons chaudes	Epices condiments et aromates Les pâtes et farinage
18	Les banquets, lunchs, cocktails, buffets, séminaires	Les cuissons spécifiques : Papillote, glacer, gratin, ...
19	Les petits déjeuners – restauration à l'étage	Les potages et les hors d'œuvres
20	Séance de consolidation	Contrôle de connaissances
21	Contrôle de connaissances	Séance de consolidation
22 – 23- 24 - 25	PFE N°1 : 4 semaines	
26	Bilan de la PFE et bilan annuel	

QUELQUES DATES ET MANIFESTATIONS PREVUES

Date de la rentrée :.....Mercredi 2 Septembre 2009

Première séance de travaux pratiques avec service à la clientèle : Mardi 20 Octobre 2009

Période de Formation en Milieu Professionnel :.....Du 31 Mai 2010 au 27 Juin 2010

Vacances scolaires :

- ✓ Toussaint Du samedi 24 Octobre au mercredi 4 Novembre 2009 inclus
- ✓ Noël.....Du samedi 19 Décembre 2009 au dimanche 3 Janvier 2010 inclus
- ✓ Hiver..... Du samedi 6 Février au dimanche 21 Février 2010 inclus
- ✓ PrintempsDu samedi 3 Avril au dimanche 18 Avril 2010 inclus
- ✓ Été À partir du vendredi 2 Juillet 2010 au soir

Manifestations prévues :

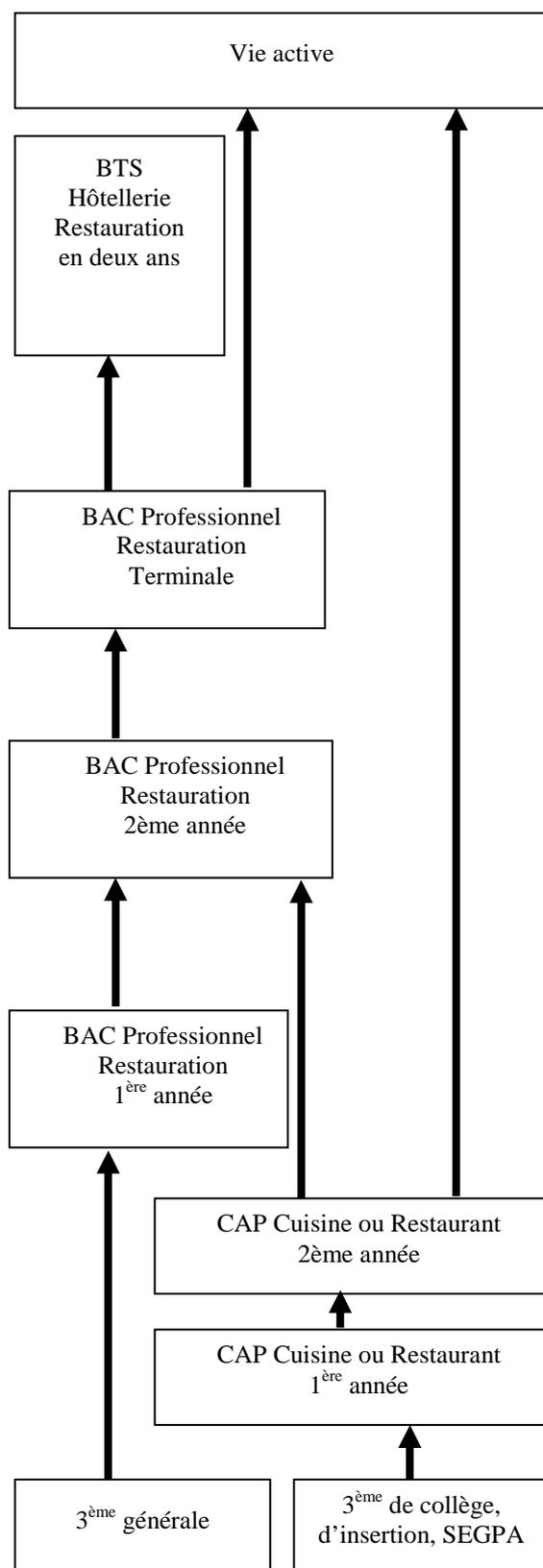
Depuis cinq ans, la section Hôtellerie-Restauration du Lycée Professionnel du Marquenterre assure la restauration complète de l'Open de la Baie de Somme. Près de 2 000 couverts sont ainsi préparés et servis par l'ensemble des élèves de la section, dans nos locaux ou sur le site du tennis club de Rue-Le Crotoy, sous chapiteau. Nous interviendrons donc cette année du vendredi 11 au vendredi 18 Septembre 2009 et du jeudi 8 au vendredi 9 Octobre 2009.

La section participe également à de nombreuses actions, dans ses locaux ou en travaux pratiques extérieurs :

- Cocktails à la Sous-Préfecture ;
- Banquet du Rotary Club ;
- Banquet des conjoints survivants ;
- Opération Patrimoine et Terroirs ;
- Partenariat avec une école hôtelière en Serbie ;
- Le stage de 6 semaines à Val Thorens pour les élèves de Première BAC Pro Restauration ;
- Le stage de 7 semaines en Angleterre pour les élèves de Terminale BAC Pro Restauration ;
- Coupe Georges Baptiste ;
- Le Trophée Roland Luck ;
- Le concours de caféologie ;
- Banquet de l'ARSAC ;
- Banquet Trousse à outils Rotary Club ;
- Banquet de la Casden ;
- Découverte de la cuisine par la maternelle de Rue ;
- Petit-déjeuner pour l'école maternelle et le collège du Marquenterre ;

PRESENTATION DU DIPLOME

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION



DÉFINITION

Le titulaire du baccalauréat professionnel Restauration est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire et de service.

Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du baccalauréat professionnel Restauration est appelé à exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, le titulaire du baccalauréat professionnel Restauration peut viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualité compatibles avec les évolutions en cours.

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

Dans le domaine de la production culinaire :

- ✚ premier commis ;
- ✚ chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale ;
- ✚ chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Dans le domaine du service et de la commercialisation :

- ✚ chef de rang,
- ✚ maître d'hôtel,
- ✚ adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

PROGRAMME DES JOURNEES D'ACCUEIL

Mercredi 2 Septembre 2009 :

- ✓ 8h30 / 10h30 : Accueil des élèves internes ;
- ✓ 10h30 / 11h30 : Accueil des élèves et des parents par le professeur principal et visite de l'établissement ;
- ✓ 11h30 / 12h30 : Réunion d'information à l'attention des parents, en présence du professionnel parrain de la section, d'anciens élèves et de toute l'équipe pédagogique.

Jeudi 3 Septembre 2009 :

- ✓ 8h30 / 9h30 : Prise en charge par le professeur principal : présentation de l'emploi du temps ;
- ✓ 9h30 / 12h30 : Évaluation de positionnement (encadré par le professeur principal) ;
- ✓ 9h30 / 12h30 : Entretien individuel, dans le même temps que l'évaluation de positionnement, par les professeurs référents ;
- ✓ 14h00 / 18h00 : Course d'orientation pour tous les nouveaux élèves.

Vendredi 4 Septembre 2009 :

- ✓ 8h30 / 9h30 : Présentation de la visite d'entreprise par le professeur principal, distribution et explication du questionnaire de visite ;
- ✓ 9h30 : Départ en bus pour l'établissement du parrain de la promotion (Hôtel Mercure Abbeville) ;
- ✓ 10h15 : Accueil dans l'entreprise, présentation générale ;
- ✓ 11h00 : Visite en 4 groupes de l'entreprise :
 - Groupe 1 : Le Restaurant et les salles de séminaires ;
 - Groupe 2 : Les cuisines, l'économat ;
 - Groupe 3 : Les chambres et le service hôtelier ;
 - Groupe 4 : Administration, gestion et encadrement ;
- ✓ 12h30 : Déjeuner dans l'entreprise ;
- ✓ 14h30 : Départ de l'entreprise pour un retour sur le lycée ;
- ✓ 15h30 : Bilan de la visite avec les élèves, récupération du questionnaire de visite ;
- ✓ 16h30 / 17h00 : Bilan des trois jours d'accueil.
- ✓ 17h00 : Réunion d'information à l'attention des parents qui ne pouvaient être présents le mercredi.

À partir du lundi 7 Septembre 2009 :

- Emploi du temps normal de la classe ;
- Début de l'accompagnement personnalisé ;
- Fin de semaine : Réunion des équipes pédagogiques pour un bilan à une semaine.

Hôtel Restaurant Mercure Hôtel de France

19, place du Pilon 80100 ABBEVILLE

Située aux portes de la Baie de Somme, l'une des plus belles baies du monde, cette bâtisse en briques rouges, au coeur du centre-ville d'Abbeville, est représentative du style architectural du Ponthieu.



Hôtel climatisé et entièrement rénové avec **72 chambres** (dont 3 pour personnes à mobilité réduite), restaurant, bar, salles de réunion pour séminaires et groupes, garage privé, cet établissement **3 étoiles** convient aussi bien pour un voyage d'affaires que pour un séjour à Abbeville en famille.

Restaurant La Rôtisserie



Une des 72 chambres climatisées récemment rénovées

Une des 6 salles de réunion, pouvant accueillir de 12 à 90 personnes



Depuis de nombreuses années, **Monsieur DELETTRE**, directeur de l'établissement, participe activement à la formation professionnelle de nos élèves d'Hôtellerie-Restaurant.

Monsieur GAILLARD, responsable de la restauration, et **Monsieur LEMOINE**, chef de cuisine, sont nos référents-tuteurs dans l'entreprise, et accompagnent les élèves à l'occasion de leur période de formation en entreprise.

CHARTRE DE PARRAINAGE

La participation active du parrain de la promotion que vous venez d'intégrer se traduit par la signature tripartite d'une charte de parrainage le mercredi 2 Septembre, à l'occasion de la journée d'accueil.

LA CHARTRE D'ENGAGEMENT DU PARRAINAGE

Les engagements des élèves :

- ◆ S'informer sur les caractéristiques de l'entreprise ;
- ◆ Se rendre aux rendez-vous programmés ;
- ◆ Tout mettre en œuvre pour atteindre les objectifs fixés ;
- ◆ Tenir compte des conseils.



Les engagements du parrain :

- ◆ Faire bénéficier de son expérience professionnelle ;
- ◆ Être disponible pour des rencontres régulières ;
- ◆ Accompagner la promotion jusqu'au passage du diplôme.

Les engagements de la Cité Scolaire :

- ◆ Coordonner et animer le réseau de parrainage ;
- ◆ Être disponible pour tout conseil aux parrains, aux élèves, aux parents, à l'équipe pédagogique.



Fait à : _____ le _____

Le Proviseur,

Le Professeur Principal,

Le Parrain,

CHARTRE DES PARENTS

Comme il est stipulé dans le règlement intérieur de l'établissement, les responsables légaux ont des droits et des devoirs de garde, de surveillance, et d'éducation définis par le Code Civil aux articles 286 à 295 et 371 à 388, relatifs à l'autorité parentale.

Au-delà de ces obligations légales, il est dans l'intérêt de votre enfant, que vous suiviez et participiez à sa scolarité. **L'équipe pédagogique a besoin de votre soutien et de votre accompagnement.**

À cet effet, vous avez la possibilité de rencontrer à tout moment et sur rendez-vous, un des membres de l'équipe pédagogique.

Dans le même temps, vous vous engagez à :

- ✓ suivre régulièrement ses résultats ;
- ✓ contrôler son travail personnel ;
- ✓ participer aux réunions parents-professeurs, au cours desquelles le professeur principal vous remettra son bulletin scolaire ;
- ✓ prévenir l'établissement dans les plus brefs délais, de tous retards ou absences ;
- ✓ contacter l'établissement si vous décelez, chez votre enfant, de grandes difficultés dans ses apprentissages ou une situation de décrochage.

Par votre suivi de sa scolarité, et à travers vos relations avec l'équipe pédagogique, vous participerez activement à la réussite et à l'épanouissement personnel de votre enfant.

Signature de la mère

Signature du père

CONTRAT ÉLÈVE

Vous avez choisi un métier difficile mais porteur. Cette voie professionnelle dans laquelle vous vous engagez vous demandera, dès le premier jour, **beaucoup de travail et de rigueur**.

Tout au long des trois années de formation que vous effectuerez dans l'établissement, **vous vous engagez à respecter le règlement intérieur**, et tout particulièrement les points suivants, **socle du métier que vous avez choisi** :

Extrait du règlement intérieur :

« ...

B/2/a/ Le travail est une condition nécessaire à la réussite. L'élève s'engage à respecter l'organisation du programme et des consignes. En aucun cas, il ne peut refuser d'étudier certaines parties du programme de sa classe, ni se dispenser d'assister à certains cours. Il est tenu d'apporter les manuels et matériels pendant les cours, d'effectuer le travail à la maison et de le rendre aux dates prévues, d'exécuter tous les contrôles mis en place. Il devra enfin rattraper les cours et les évaluations manqués au retour d'une absence.

...

A/3/a/ Les élèves doivent avoir des tenues professionnelles compatibles avec leur enseignement : tenues de travail adaptées à l'hygiène et à la sécurité en hôtellerie restauration... De plus, les élèves d'hôtellerie restauration devront porter « une tenue de ville » tout au long de la semaine (décrite dans les dossiers d'inscription). Des sanctions peuvent être prises pour non respect du port de cette tenue.

...

B/2/d/Le respect de l'autre et de tous les personnels, la politesse, le respect de l'environnement et du matériel, sont des obligations susceptibles de faire l'objet de sanctions. »

Un livret de suivi individuel vous accompagnera pendant toute votre formation, afin de suivre vos évolutions dans toutes les disciplines. Une fiche de ce livret permettra de constater tout particulièrement vos comportements et attitudes dans l'établissement, en notant, **aussi souvent que nécessaire**, vos manquements sur les critères suivants :

- | | |
|--|---|
|  Ponctualité ; |  Rigueur dans la tenue professionnelle ; |
|  Politesse ; |  Matériel professionnel complet ; |
|  Attitude ; |  Matériel de cours complet. |
|  Respect d'autrui ; | |

L'ensemble de ces documents et procédures sont mis en place pour vous guider au quotidien dans votre formation, mais également pour vous préparer au mieux à intégrer le monde professionnel qui vous attend.

Si au cours de votre scolarité, vous éprouvez des difficultés (scolaires, professionnelles ou personnelles), vous avez à votre disposition de nombreux interlocuteurs :

- ⇒ **Tous les enseignants de l'équipe pédagogique ;**
- ⇒ **Les membres de l'équipe d'accompagnement personnalisé ;**
- ⇒ **Le professeur principal de votre classe ;**
- ⇒ **Votre professeur référent ;**
- ⇒ **Le coordonnateur Hôtellerie-Restauration ;**
- ⇒ **Le proviseur de l'établissement.**

Signature de l'élève :