

# Le Feuilleté de Canard

Journal  
des Lycées

avec le soutien de  
ouest  
france

LYCÉE HÔTELIER SAINTE-THÉRÈSE DE LA GUERCHE-DE-BRETAGNE

N° 32 - Janvier 2024 - Portes Ouvertes

[www.lyceehotelier.com](http://www.lyceehotelier.com)

35LST

## Spécial Portes Ouvertes



ouest  
france 

**OFFRE -25 ANS**

**L'INFO A UN PRIX  
SAUF POUR TOI !**

**TOTALEMENT GRATUIT  
SANS AUCUN ENGAGEMENT  
JUSQU'À TES 25 ANS !**

FLASHE LE QR CODE



# LYCÉE HÔTELIER SAINTE THÉRÈSE

## La Guerche de Bretagne

### Nos Formations

#### Sous statut scolaire

##### ➤ CAP

Cuisine  
Commercialisation Services en Hôtel-Café-  
Restaurant  
Production et Service en Restaurations

##### ➤ Baccalauréat Professionnel

Cuisine  
Commercialisation et Services en Restauration

##### ➤ Mention complémentaire

Cuisinier en Desserts de Restaurant  
Accueil Réception

#### En apprentissage

##### ➤ CAP

Primeur

##### ➤ BTS

Management en Hôtellerie et Restauration

- Restauration (Option A)
- Production Culinaire (Option B)
- Hébergement (Option C)

##### ➤ Mention complémentaire

Cuisinier en Desserts de Restaurant  
Accueil Réception

### Journées PORTES OUVERTES

**Vendredi 26 janvier 2024**  
de 17h à 20h

**Samedi 27 janvier 2024**  
de 9h à 12h30

**Samedi 23 mars 2024**  
de 9h à 13h30

**Vendredi 31 mai 2024**  
de 17h à 20h

### Journées DÉCOUVERTES

Accueil des élèves de 3ème et de 2nde afin de découvrir le lycée hôtelier et les métiers de la restauration :

- ❖ Mercredi 17 janvier 2024
- ❖ Mercredi 14 février 2024
- ❖ Mercredi 27 mars 2024
- ❖ Mercredi 17 avril 2024

De 9h à 14h

#### Comment participer ?

Demander une fiche d'inscription au lycée :

☎ 02 99 96 39 39

✉ [accueil@lhst.fr](mailto:accueil@lhst.fr)

[www.lyceehotelier.com](http://www.lyceehotelier.com)

Pour tous renseignements, visites personnalisées,  
rendez-vous...  
Contactez-nous :

☎ : 02 99 96 39 39

✉ : [accueil@lhst.fr](mailto:accueil@lhst.fr)

[www.lyceehotelier.com](http://www.lyceehotelier.com)

# BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- En entrant en seconde MHR (Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration), les élèves acquièrent les premières compétences professionnelles communes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Ils entrent dans une démarche de professionnalisation et peuvent ainsi se déterminer pour une spécialisation en service ou en cuisine en classe de première
- Le titulaire du baccalauréat professionnel CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de services en restauration.

A terme, il est capable d'occuper des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animations, de management et ce dans tous les secteurs de la restauration. En français et en langues étrangères

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie  
Mathématiques  
L.V.1 Anglais  
L.V.2 Espagnol ou Chinois  
Section européenne Anglais (facultatif)  
Arts appliqués - EPS

### Enseignement Professionnel

Prévention Santé Environnement  
Travaux pratiques  
Technologie  
Sciences & gestion appliquées à l'alimentation



Co-intervention – Chef d'œuvre –  
Accompagnement personnalisé

## Période de Formation en Milieu Professionnel

22 semaines sur 3 ans

## CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves issus de 3ème de collège, de prépa-pro ou 2nde

## QUALITÉS REQUISES

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

## Après le BAC PRO

### Poursuite d'études

- Mention complémentaire en vue d'une spécialisation
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

### Débouchés professionnels

- Commis de rang/ chef de rang
- Après une bonne expérience professionnelle, accès à des postes de responsabilité ou possibilité de créer sa propre entreprise

# BAC Professionnel Cuisine

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- En entrant en **seconde MHR (Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration)**, les élèves acquièrent les premières compétences professionnelles communes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Ils entrent dans une démarche de professionnalisation et peuvent ainsi se déterminer pour une spécialisation en service ou en cuisine en classe de première.
- Le titulaire du baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié, appelé à exercer une activité en entreprise en France comme à l'étranger. A terme, il est capable d'occuper des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et types de restauration (second de cuisine, chef de cuisine ou chef gérant dans la restauration collective).

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie  
Mathématiques  
L.V.1 Anglais - L.V.2 Espagnol ou Chinois  
Section Européenne Anglais (facultatif)  
Arts appliqués - EPS

### Enseignement Professionnel

Prévention Santé Environnement  
Travaux pratiques - Technologie  
Sciences appliquées à l'alimentation -  
Gestion appliquée



Co-intervention – Chef d'œuvre –  
Accompagnement personnalisé

## Période de Formation en Milieu Professionnel

22 semaines sur 3 ans

## CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves issus de 3ème de collège, de prépa-pro ou 2nde

## QUALITÉS REQUISES

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

## Après le BAC PRO

### Poursuite d'études

- Mention complémentaire en vue d'une spécialisation
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

### Débouchés professionnels

- Commis de cuisine/ chef de partie
- Après une bonne expérience professionnelle, accès à des postes de responsabilité ou possibilité de créer sa propre entreprise

# CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le titulaire du CAP CS HCR occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café, Restaurant). Cette polyvalence est appréciée par la profession.
- Sous l'autorité hiérarchique :
  - Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
  - Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie  
Mathématiques Sciences-Physiques  
L.V.1 Anglais - L.V. 2 Espagnol (facultatif)  
Arts appliqués - EPS  
Enseignement moral et civique

### Enseignement Professionnel

Enseignements expérimentaux  
Travaux pratiques de café, brasserie, restaurant  
et services petit-déjeuner  
Culture professionnelle - Gestion  
Prévention Santé Environnement  
Sciences Appliquées à l'alimentation



Co-intervention – Chef d'œuvre –  
Accompagnement personnalisé

### Période de Formation en Milieu Professionnel

14 semaines sur 2 ans

## CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves sortant de 3ème générale, Prépa-pro,  
Segpa

## QUALITÉS REQUISES

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

## Après le CAP...

### Poursuite d'études

Brevet Professionnel  
Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration  
Mentions complémentaires diverses

### Vie active

Tous secteurs de la restauration, café-brasserie et de  
l'hôtellerie  
Village-vacances, parc de loisirs, restaurations  
embarquées, hôtellerie de plein air, etc...

En France ou à l'étranger

# CAP Cuisine

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste de commis de cuisine sous l'autorité d'un responsable dans les secteurs de la restauration commerciale et collective. Il peut évoluer vers des postes à responsabilité

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie  
Mathématiques Sciences-Physiques  
L.V.1 Anglais – L.V. Espagnol (facultatif)  
Arts appliqués - EPS  
Enseignement moral et civique

### Enseignement Professionnel

Travaux pratiques  
Enseignements expérimentaux  
Culture professionnelle - Gestion  
Prévention Santé Environnement  
Sciences Appliquées à l'alimentation  
  
Co-intervention – Chef d'œuvre –  
Accompagnement personnalisé

### Période de Formation en Milieu Professionnel

14 semaines sur 2 ans

## CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves sortant de 3ème générale, Prépa-pro,  
Segpa

## QUALITÉS REQUISES

- Goût du travail en équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Créativité
- Disponibilité
- Méthodique
- Bonne résistance physique

## Après le CAP...

### Poursuite d'étude

Brevet Professionnel Cuisine  
Baccalauréat Professionnel Cuisine  
Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration  
Mentions complémentaires diverses (Cuisinier en Desserts de Restaurant)

### Vie active

Commis de cuisine

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité (chef de partie, chef de cuisine).

# CAP Primeur

**CAP de niveau 3 en 1 an (420 H) en Unité de Formation des Apprentis**

**Fiche RNCP 28809**

**La formation se fait en CONTRAT D'APPRENTISSAGE**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Devenir un(e) employé(e) qualifié(e) dans le commerce des fruits et des légumes.



## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Assurer la présentation marchande des familles de produits
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente et l'encaissement
- Participer à la fidélisation de la clientèle
- Valorisation (pièces artistiques, salades de fruits, smoothies)

## PUBLICS ET PRÉREQUIS

- Public éligible au contrat d'apprentissage

### Titulaire :

- Bac Pro ou CAP (Métiers de l'Hôtellerie et Restauration, Métiers de l'alimentation ou Métiers de la Relation Client)
- BTS
- Licence
- Master

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Bénéfice des notes du domaine général du diplôme d'origine

### Enseignement Professionnel

Approvisionnement, stockage, préparation, mise en valeur des produits

Conseil client, tenue de la caisse, animation du point de vente

Technologie professionnelle

Gestion appliquée

Sciences appliquées, PSE

## Après le CAP

### Poursuite d'études

MC Traiteur, Bac Pro Cuisine ou Commerce en 2 ans, CAP Pâtisserie, BP Arts de la cuisine, etc

### Débouchés professionnels

Commerce de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaire

Rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces et vente directe

Entreprises de gros en fruits et légumes

Coopératives, entreprises d'expédition, d'exportation

et d'importation des fruits et des légumes

Entreprises réalisant des préparations de fruits & légumes

Le +

### Sculpture sur légumes

- Interventions de Meilleurs Ouvriers de France Primeurs
- Valorisation (pièces artistiques, salades de fruits, smoothies, ...)

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la charge de l'apprenant.  
Les autres frais sont pris en charge par l'OPCO.

# CAP Production et Service en Restaurations

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels qualifiés, qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent dans des établissements de production et/ou de distribution alimentaire (restauration collective, cafétéria, restauration rapide...):

- Préparer et assembler des mets simples.
- Mettre en place des espaces de distribution et de vente.
- Servir les clients.
- Entretien des locaux et des équipements.



## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Français  
Mathématiques Sciences-Physiques  
L.V.1 Anglais  
Arts appliqués EPS  
Enseignement moral et civique

### Enseignement Professionnel

Techniques de productions froides et chaudes  
Techniques de mise en place et distribution  
Techniques d'entretien des locaux, matériels et équipements  
Microbiologie appliquée  
Prévention Santé Environnement  
Sciences Appliquées de l'alimentation



Co-intervention – Chef d'œuvre –  
Accompagnement personnalisé

### Période de Formation en Milieu Professionnel

Collectivités, Cafétérias, Restauration rapide  
14 semaines sur 2 ans

## CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves sortant de 3<sup>ème</sup> générale, Prépa pro, SEGPA

## QUALITÉS REQUISES

- Rapidité d'action
- Esprit d'équipe
- Aptitudes manuelles
- Esprit d'initiative
- Bonne résistance physique

## Après le CAP...

### Poursuite d'études

CAP Cuisine  
CAP CS HCR  
Bac Pro Cuisine

### Vie active

Employé qualifié de restauration,  
Équipier responsable  
Responsable de zone ou chef d'équipe  
Adjoint au responsable  
Responsable d'un point de vente ...  
Restaurations : collective, cafétéria, rapide.

## Cuisinière à Londres, Marine témoigne

"Après mon bac pro à La Guerche, j'ai fait un BTS chez Ferrandi, à Paris. J'étais en alternance chez Pierre Gagnaire, au *Gaya*\*. Le rythme est intense, mais l'ambiance en cuisine est géniale, c'est comme une famille. Après une mention complémentaire en pâtisserie, je suis passée au restaurant \*\*\*, toujours chez Pierre Gagnaire. Puis j'ai eu envie de reprendre la cuisine, et aussi de voyager, et depuis trois mois, je suis à Londres.

### Partir à l'étranger

Je travaille au *Sketch*, un grand établissement avec plusieurs restaurants : un tea-time, un gastro : le *Lecture room*\*\*\*, où je suis, et un autre qui fait des brunches et des soirées à thème. Il y a beaucoup d'étrangers : dans mon équipe, sur quatorze employés, douze nationalités différentes !

Partir à l'étranger demande de l'organisation. Maintenant que l'Angleterre est sortie de l'Union européenne, c'est plus

difficile d'y entrer. J'ai déboursé plus de 1800 € pour le visa (plus de 1000 €), la sécurité sociale (600 pounds, sans compter la mutuelle) et les tests d'anglais, obligatoires : il faut le niveau B1. Mais une fois réglée la question des papiers, les déplacements vers la France sont simples, surtout avec l'Eu-rostar.

### J'ai trouvé ma voie

Je suis contente d'avoir trouvé ce que je voulais faire : je vois tant de personnes qui se cherchent, et je trouve ça triste. J'ai beaucoup apprécié mes années au lycée de la Guerche, où j'ai énormément appris, en particulier grâce aux concours. Je suis restée en contact avec les profs, et je suis le lycée sur les réseaux sociaux.

Un conseil à donner aux jeunes ? Foncer ! Il faut en profiter tant qu'on peut le faire. Moi, j'ai saisi l'occasion, et je ne regrette pas une seconde !"

**Marine FAVERAIS**



Marine est arrivée deuxième de la sélection Ile-de-France au Championnat de France des desserts en 2022.

Marine Faverais

## Ils ont ouvert leur café-restaurant



Sophie Touchard et Quentin de Ragueneil, deux anciens du lycée Sainte-Thérèse : une histoire de copains.

J'ai fait un bac pro à La Guerche en 2008, puis un BTS à Dinard. Pour la gestion, l'économie, le droit, il fallait s'accrocher. On était trois, les autres venaient de bacs techno ou généraux. Mais en pratique, on alignait tout le monde. Travailler en équipe, gérer des commis, ça, on savait le faire !

### Cuisiner "proche des gens"

J'ai bougé : six mois en humanitaire à Djibouti, avec

une amie, une super expérience. Dans un bistrot à Levallois-Perret, avec un chef exceptionnel, dur, mais doué, qui travaillait les produits frais. Le gastro, ce n'est pas mon truc, moi j'aime cuisiner proche des gens. Et Paris, c'est une ouverture culturelle incroyable, on a fait des théâtres, des expos, on en a bien profité. À Pornichet, avec ma meilleure copine, j'ai été cheffe de partie puis second de cuisine

### Une histoire de copains

J'étais avec Quentin en BEP, on s'était toujours dit qu'on ouvrirait un resto ensemble. Un de nos copains enterrait sa grand-mère à Pocé-les-Bois, on est allés boire un pot au café ; le propriétaire voulait vendre. On s'est décidés en 30 mn... La création d'entreprise, ça me paraissait beaucoup plus compliqué que ça ne l'a été. À la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vitry, on a été bien accompagnés, on a eu des financements. Il ne faut pas hésiter à demander.

On a démarré le 13 janvier 2020. En mars, on était confinés... On a pu rester ouverts parce qu'on avait le tabac, et on a fait des plats à emporter. Ça nous a permis de passer du temps avec les gens, ça fait du bien d'oublier nos téléphones et de ramener du contact !

Dans la vie, il prendre les choses, en fait. Il y a des opportunités, il faut les saisir.

**Sophie TOUCHARD**

### Association pour le développement du Journal des Lycées

10 rue du Breil  
35051 Rennes Cedex 09  
Tél. 02 99 32 67 47  
jdl@journaldeslycees.fr

Journaliste référent Ouest France :  
Éric CHOPIN



### Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse

1 rue du 8 mai - BP 73028  
35130 La-Guerche-de-Bretagne  
Tél. : 02 99 96 39 39  
accueil@lyceehotelier.com  
www.lyceehotelier.com

Directrice de la publication :  
Sophie RAULET

Responsable de la rédaction :  
Béatrice BADOUL-DESBOIS

Imprimerie Média Graphic  
35000 Rennes - SIREN : 320 281 447  
Papier : 90g couché demi-mat 100% PEFC



# Brevet Technicien Supérieur

## Management En Hôtellerie Restauration

### Option : A,B,C

Brevet de Technicien Supérieur de niveau 5 en 2 ans (1350 H) en UFA

Fiche **RNCP 37889**

La formation se fait en **CONTRAT D'APPRENTISSAGE**.

Promo 2021-2023  
(Sur 7 Apprentis présentés  
à l'examen) :

- 85,71% de réussite
- 80% de satisfaction
- 71,43% d'insertion
- 28,57 % Poursuite d'études

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Exercer dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs, pour produire des services  
Encadrer des équipes et travailler dans des groupes à dimension régionale et nationale.

### COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendus par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation clientèle
- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration



### LES ENSEIGNEMENTS

#### Enseignement Général

Communication et expression  
française Langue anglaise  
Langue espagnole

#### Enseignement Professionnel

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise  
hôtelière Management et mercatique  
Sciences et technologies  
Culinaires et de services en restauration en  
hébergement

TOEIC « Test Of English for International Communication »

### PUBLICS ET PRÉREQUIS

- Public éligible au contrat d'apprentissage

- **Titulaire :**

Bac Pro Cuisine  
Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration  
Mise à niveau en passant par un CAP de la branche  
professionnelle du secteur  
Bac Sciences et technologies en HR  
Admission via Parcoursup

### RYTHME, DURÉE ET ÉVALUATION

- 2 semaines au centre de formation / mois
- 2 semaines en entreprise

- **Accessibilité :**

Pour l'accès à la formation, une rencontre avec le référent  
handicap permettra d'évaluer les possibilités  
d'adaptation : [alternance@groupe-saintjean.fr](mailto:alternance@groupe-saintjean.fr)

- Epreuve finale ponctuelle écrite et pratique  
(Non-validation par blocs de compétences)

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la  
charge de l'apprenant.  
Les autres frais sont pris en charge par l'OPCO.

### Après le BTS

#### Poursuite d'études

Licence professionnelle, Mentions Complémentaires,

#### Débouchés professionnels

Encadrement en restauration  
collective Gestionnaire en restauration  
Commercial du produit hôtelier en France ou à l'étranger  
Acheteur avec missions de référencement des fournisseurs  
et des produits  
Responsable de l'entretien et de la maintenance  
Chef de projet d'études d'implantation

# Mention Complémentaire Accueil – Réception

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Exercer les fonctions de réceptionniste dans le secteur hôtelier et para-hôtelier.
- Il prend en charge toutes les activités afférentes au séjour du client, de la réservation au suivi du départ, afin de satisfaire au mieux les attentes d'une clientèle française et internationale

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Accueillir une clientèle française et internationale
- Maîtriser les langues étrangères
- Ecouter et renseigner, faire des réservations
- Gérer un planning
- Facturer et encaisser
- Coordonner les services
- Prendre en charge le client de la réservation jusqu'à son départ

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Anglais  
Chinois ou espagnol  
Géographie touristique  
Info documentation

### Enseignement Professionnel

Pratique Professionnelle et gestion  
Communication  
Marketing Logiciel hôtelier

## Période de Formation en Milieu Professionnel

15 semaines sur 9 mois



## PUBLICS ET PRÉREQUIS

- Public éligible au contrat d'apprentissage

### Titulaire:

BAC Professionnel, Technologique ou général  
BTS, Licence, Master, doctorat

Admission via ParcoursSup

## Après la MCAR

### Poursuite d'études

- Reprise d'un cycle de formation supérieure (BTS...)
- Toutes autres formations post-bac

### Débouchés professionnels

Réceptionniste, Chef de réception, Attaché(e) commercial(e), dans différentes structures : Hôtel, villageclub, hôtellerie de plein air... Centres thermaux, de thalassothérapie, résidence médicalisée, ...  
Possibilité d'évolution vers des postes de responsables de réceptions, d'assistant(e) de direction, directeur(trice) d'Hôtel

Les +

TOEIC « Test Of English for International Communication »  
Apprentissage de la Langue Chinoise

Formation possible en mixité, en contrat d'apprentissage en partenariat avec le Groupe Saint-Jean à Rennes

# Mention Complémentaire Accueil – Réception

MCAR de niveau 4 en 1 an (420 H) en Unité de Formation des Apprentis

Fiche RNCP 6926

La formation se fait en **CONTRAT D'APPRENTISSAGE**

Promo 2022-2023

- 100% de réussite
- 100 % de satisfaction
- 100 % d'insertion

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Exercer les fonctions de réceptionniste dans le secteur hôtelier et para-hôtelier.  
Il prend en charge toutes les activités afférentes au séjour du client, de la réservation au suivi du départ, afin de satisfaire au mieux les attentes d'une clientèle française et internationale

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Accueillir une clientèle française et internationale
- Maîtriser les langues étrangères
- Ecouter et renseigner, faire des réservations
- Gérer un planning
- Facturer et encaisser
- Coordonner les services
- Prendre en charge le client de la réservation jusqu'à son départ

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

Anglais  
Chinois ou espagnol  
Géographie touristique  
Info documentation

### Enseignement Professionnel

Pratique Professionnelle et gestion  
Communication  
Marketing Logiciel hôtelier

## RYTHME, DURÉE ET ÉVALUATION

- 3 jours en centre de formation
- 2 jours en entreprise

- **Accessibilité :** 

Pour l'accès à la formation, une rencontre avec le référent handicap permettra d'évaluer les possibilités d'adaptation : [alternance@groupe-saintjean.fr](mailto:alternance@groupe-saintjean.fr)

- Épreuves en CCF et Ponctuelle



## PUBLICS ET PRÉREQUIS

- Public éligible au contrat d'apprentissage

### Titulaire:

BAC Professionnel, Technologique ou général  
BTS, Licence, Master, doctorat

Admission via ParcoursSup

## Après la MCAR

### Poursuite d'études

- Reprise d'un cycle de formation supérieure (BTS...)
- Toutes autres formations post-bac

### Débouchés professionnels

Réceptionniste, Chef de réception, Attaché(e) commercial(e), dans différentes structures : Hôtel, villageclub, hôtellerie de plein air... Centres thermaux, de thalasso thérapie, résidence médicalisée, ...  
Possibilité d'évolution vers des postes de responsables de réceptions, d'assistant(e) de direction, directeur(trice) d'Hôtel

Les 

TOEIC « Test Of English for International Communication »  
Apprentissage de la Langue Chinoise

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la charge de l'apprenant.  
Les autres frais sont pris en charge par l'OPCO.

Formation possible en mixité, sous statut scolaire au Lycée Hôtelier Sainte Thérèse de la Guerche de Bretagne

# Mention Complémentaire

## Cuisinier en Desserts de Restaurant

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la MCCDR est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

Il doit être capable de concevoir, réaliser, et assurer en hôtel et/ou restaurant le service de ces prestations : entremets salés et sucrés, desserts de restaurant à l'assiette, (petits fours salés et sucrés, viennoiserie, glace, entremets, pâtisserie...)

-100% de réussite  
-80% de satisfaction  
--100% d'insertion



### COMPETENCES DEVELOPPEES

- Devenir acteur à part entière de l'entreprise et savoir communiquer les informations essentielles à son bon fonctionnement
- Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Concevoir, réaliser et servir des desserts de restaurant ainsi que des entremets salés, sucrés
- Assurer le suivi des commandes ainsi que l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Contrôler la qualité de ses produits (conservation, température de stockage), et de ses productions (conditionnement)
- Connaît les nouveaux produits et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise sous le contrôle de sa hiérarchie, et participer à l'image de marque de l'établissement

### LES ENSEIGNEMENTS

#### Enseignement Général

- Arts appliqués à l'alimentation

#### Enseignement Professionnel

- Travaux pratiques en Pâtisserie
- Technologie appliquée en Pâtisserie
- Technologie Culinaire & Commerciale
- Sciences Appliquées à l'alimentation

### PUBLICS ET PRÉREQUIS

Public éligible au contrat d'apprentissage

#### Titulaire :

CAP Cuisine  
CAP Pâtissier  
CQP  
BTM Pâtissier  
Brevet Professionnel Art de la Cuisine  
Bac Pro Cuisine  
Bac Pro Commercialisation en Service en Restauration  
Bac Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et Restauration  
BTS Management en Hôtellerie-Restauration

### Période de Formation en Milieu Professionnel

12 semaines sur 9 mois

### Après la MCCDR

#### Poursuite d'études

CAP Pâtissier  
Bac Professionnel  
BTS Management en Hôtellerie-Restauration

## SECTION EUROPÉENNE ANGLAIS

### Bac Professionnel



#### OBJECTIFS DE LA SECTION EUROPÉENNE

La Section Européenne (DNL : discipline non linguistique) s'inscrit dans une politique d'enseignement «proche du bilinguisme» afin de permettre aux élèves qui le souhaitent d'améliorer leur niveau en anglais et développer ainsi leurs compétences à la communication orale, indispensable dans les métiers de l'hôtellerie restauration.

#### FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Période de formation en milieu professionnel de restauration de 4 semaines à l'étranger, dans un pays européen.
- Les stages à l'étranger sont attribués après sélection des élèves suivant leur motivation. Les financements proviennent des bourses européennes « **ERASMUS+** » et des bourses de la région Bretagne « **JALI** »
- L'élève qui a effectué sa période de formation en milieu professionnel à l'étranger passera l'épreuve « unité facultative de mobilité » qui donnera lieu à l'attestation « **EUROMOBIPRO** »

#### PROGRAMME

- Cours supplémentaire en anglais de technologie appliquée en restaurant et cuisine assuré par un professeur d'enseignement professionnel :
  - 1 heure en seconde et en première
  - 2 heures terminale.

#### INSCRIPTION

- L'inscription en section européenne est réservée aux élèves motivés qui souhaitent se perfectionner en anglais professionnel.
- En classe de seconde, il est possible d'effectuer une période d'essai d'un mois avant de valider son Inscription au cours de DNL.
- En classe de première, il est possible de réintégrer le groupe ayant choisi la Section Européenne dès la rentrée.

#### VALIDATION

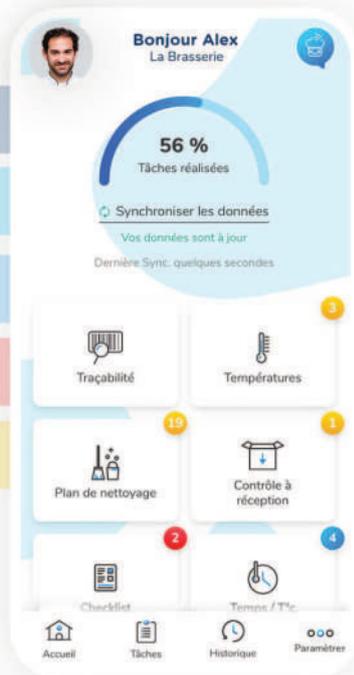
La mention « Section Européenne Anglais » est portée sur le diplôme du baccalauréat professionnel lorsque les candidats ont satisfait aux deux conditions suivantes :

- ✓ Avoir obtenu (anglais) une note supérieure ou égale à 12 sur 20 à l'épreuve obligatoire de langue vivante,
- ✓ Avoir obtenu une note supérieure ou égale à 10 sur 20 à une évaluation spécifique qui vise à apprécier le niveau de maîtrise de la langue acquis au cours de leur scolarité en section européenne dans une discipline choisie par le chef d'établissement (technologie professionnelle).
- ✓ Il s'agit d'une option ; ainsi elle ne fait pas perdre de points à l'examen du baccalauréat.

# Votre HACCP en 10<sup>min</sup> par jour !



Mérieux  
NutriSciences



Tous vos historiques accessibles en 2 clics

**Finis les classeurs**

Appli HACCP n°1 des téléchargements en France

**+ 50 000 utilisateurs**

**30 jours gratuits**



**09 71 07 07 09**  
contact@traqfood.com

# PIZZA GIOPEPE

La Guerche de Bretagne  
02 99 96 11 11  
www.giopepe.fr

# LAGRIFFET TATTOO

Tatouage & Arts Visuels

1 rue Duguesclin  
35130 La Guerche de Bretagne  
06 58 06 03 96  
lagriffetatattoo@yahoo.fr  
lagriffetatattoo

# DOINEAU

## BOIS & MATÉRIAUX



LES SOLUTIONS MENUISERIE

Bois • Panneaux • Parquets • Lambris • Menuiseries • Isolation  
Plaques de Plâtre • Produits ossature bois • Aménagement extérieur  
Bardage • Salle d'exposition • Quincaillerie



53, Faubourg de Vitré  
B.P. 73046 - 35130 LA GUERCHE-DE-BRETAGNE  
Tél. 02 99 96 23 67



accueil@doineauboismat.com - www.doineau.com



JANZÉ 02 99 47 24 89  
LA GUERCHE 02 99 96 24 12

Portable  
06 81 12 29 06