

LYCEE VALERY LARBAUD

8, Boulevard Gabriel Péronnet
BP 30306 - 03306 CUSSET

Tél : 04 70 96 54 00 Télécopie : 04 70 96 54 10

Ce.0031082k@ac-clermont.fr

<http://www.lycee-valery-larbaud.fr>

Situé au centre de la France, au sud-est du département de l'Allier,



le Lycée Valéry Larbaud, ouvert en septembre 1999, est une réalisation du Conseil Régional d'Auvergne. Bien ancré au sein du bassin thermal de VICHY, dans un environnement naturel, culturel et architectural d'exception, l'établissement propose 2 grands pôles de formation complémentaires entre eux.

Aux côtés d'un pôle voué aux Métiers du Commerce et de l'Hôtellerie :

Bac professionnel Commerce
CAP Agent polyvalent de restauration, Bac professionnel Cuisine,
Bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration mention européenne en anglais, Baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration mention européenne en anglais, BTS Hôtellerie Restauration,
Prend place une filière complète dans le domaine de l'Accueil et des Soins à la Personne incluant les sciences sanitaires et sociales, médico-sociales, la diététique, l'optique lunetterie, et la préparation aux concours d'infirmiers :
CAP Petite Enfance, BAC Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne, Baccalauréat Sciences et technologies de la santé et du social, Préparation aux Concours IFSI, BTS DIETETIQUE, BAC Pro Optique lunetterie, BTS Opticien lunetier en formation initiale et en apprentissage.

La richesse de la structure pédagogique offre aux lycéens une carte des formations allant du CAP au BTS, avec de multiples passerelles qui permettent des itinéraires de formation diversifiés et des parcours fluides et adaptés au projet de chacun.

L'internat

Il accueille des élèves du lundi 7h30 au vendredi 17h00 (fermeture le week-end).

L'hébergement est assuré dans des chambres de trois lits.

Informations générales :

Heures d'ouverture du lycée :

► du lundi 7h30 au vendredi 17h, et éventuellement au samedi 13h.

Dans la journée :

► de 8h à 17h en journée continue et éventuellement 18h pour les classes post-baccalauréat.

Les cours se déroulent en journée continue (1 seule heure de pause pour le déjeuner).

Accueil :

Les familles sont accueillies sur rendez-vous.

Les transports :

Le lycée se trouve à 15mn de la gare SNCF (à pied). Il est desservi par une ligne de transports urbains. Le secrétariat élève reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire sur les transports scolaires.



Le CDI

Le CDI, espace de travail de 70 places consacré à la lecture et à la recherche documentaire propose aux élèves et étudiants plusieurs espaces :

- Une salle de lecture et de documentation générale, et spécialisée.
- Un espace informatique
- Une mezzanine destinée à la lecture et au travail individuel,
- Une salle de travail de groupe,
- Un espace de documentation audiovisuelle,
- Une salle d'archivage consacrée à la presse



Vie associative et Sport ont une large place dans l'enceinte du lycée avec :

La Maison des Lycéens qui contribue à faciliter les échanges entre élèves, et permet à ceux-ci de développer leur autonomie en participant à l'organisation de soirées (pour les internes entre autre), de sorties, ou encore à la création de clubs divers.

L'Association Sportive très dynamique, elle permet à tous de pratiquer outre les activités traditionnelles, football, handball, volley, badminton etc. ; Mais aussi de participer à des rendez-vous sportifs importants...

BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en restauration



SECTION EUROPEENNE



LYCEE VALERY LARBAUD
03300 CUSSET



BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et services en restauration (C.S.R.)

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le Bac Professionnel C.S.R. prépare des futurs professionnels qualifiés et opérationnels dans les activités de service en restauration, traditionnelle et collective.

Le titulaire de ce diplôme est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Un vivier de recrutement important existe tant en France qu'à l'étranger.

LE PROFIL REQUIS

Pour aborder cette formation l'élève devra se montrer rigoureux dans la pratique de son activité, capable de s'adapter facilement aux différents lieux de son activité, avoir l'esprit d'équipe et des facilités de communication.

LE RECRUTEMENT

Le Bac Professionnel accueille les élèves à l'issue de la classe de troisième pour une formation en 3 ans. Le recrutement se fait par l'intermédiaire de la procédure « post 3^{ème} ». Chaque élève complète un dossier d'affectation en lycée qui lui est remis dans son établissement d'origine au cours du troisième trimestre



LES DEBOUCHES

Au terme de sa formation et en fonction de ses capacités personnelles, le bachelier peut occuper les postes suivants : 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.

Le Bac Professionnel C.S.R. offre une large possibilité d'insertion professionnelle, mais il peut aussi permettre d'accéder à un diplôme d'études supérieures (BTS hôtellerie restauration) pour les meilleurs élèves ou à des mentions complémentaires (Sommellerie, Barman, ...).

PARTENARIAT ECOLE/ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

D'une durée de trois ans, la formation comporte 22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (8 en 2^{nde}, 8 en 1^{ère} et 6 en terminale). Véritable composante de la formation, ces périodes contribuent à développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel.

Ces stages permettent à l'élève d'apprendre à travailler en situation réelle tout en mettant en pratique les connaissances acquises tout au long de ses études. L'expérience ainsi acquise fait l'objet d'une évaluation comptant pour l'obtention du diplôme.

LA SECTION EUROPEENNE ANGLAIS

Limitée à 12 élèves, la section européenne vient compléter la formation professionnelle en **anglais** et permet d'obtenir une **mention Européenne** sur le diplôme du Bac Professionnel. Les élèves intéressés pourront développer leurs compétences linguistiques professionnelles, indispensables dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. La formation comprend 2 heures supplémentaires : **une heure d'anglais et une heure d'enseignement professionnel en anglais avec leur professeur de restaurant**. En fin de seconde, les élèves seront présentés au « **Cambridge English Certificate** » qui assure une reconnaissance internationale de leur niveau d'anglais.

En classe de terminale, les élèves pourront effectuer leur dernière PFMP à l'étranger. L'examen final pour cette mention Européenne consiste une épreuve orale en anglais en deux parties (présentation stage et situation professionnelle).



LES HORAIRES D'ENSEIGNEMENT (à titre indicatif)

Matières	2 ^{nde}	1 ^{ère}	Terminale
Français Hist. Géo. Education. à la citoyenneté	4.5	4.5	4.5
Maths	2	2	2.5
LV1 Anglais	2.5	2	2
LV2 Espagnol	2	2	2
Arts appliqués	1	1	1
EPS	2	3	3
Enseignement général lié à la spécialité	2	2	1.5
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Enseignement professionnel	14	13.5	13.5
Horaires hebdomadaires	31 Heures	31 Heures	31 Heures
Accompagnement personnalisé	2.5	2.5	2.5

L'HEBERGEMENT

Les étudiants peuvent avoir le statut de demi-pensionnaires ou acheter des tickets repas s'ils souhaitent prendre leurs repas au lycée.

LYCEE VALERY LARBAUD
8, Boulevard Gabriel Péroquet
BP 30306 - 03306 CUSSET

<http://www.lycee-valery-larbaud.fr>