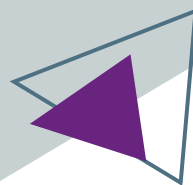


BAC PRO - 3 ans

MHR



**SECONDE
FAMILLE DES
MÉTIERS DE
L'HÔTELLERIE
ET DE LA
RESTAURATION**

Baccalauréat professionnel

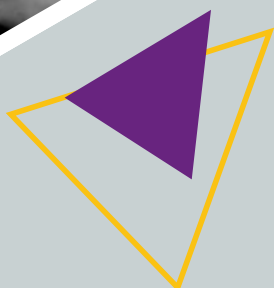
Cuisine

ET

Commercialisation et
Services en Restauration



LYCÉE POLYVALENT
ELISA LEMONNIER



**TU ES EN 3ÈME ET TU DOIS PRÉCISER
TON PROJET D'ORIENTATION**

**TU ES INTÉRESSÉ(E) PAR
LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION
MAIS TU HÉSITES...**

Barman ?

**Cuisinier en desserts
de restaurant ?**

Serveur ?

Cuisinier ?

Sommelier ?

Cuisinier traiteur ?

Si en plus, tu es :

- ▶ Passionné(e)
- ▶ Organisé(e)
- ▶ Persévérant(e)
- ▶ Adroit(e)
- ▶ Résistant(e) physiquement



et que tu aimes travailler en équipe

**ALORS LE BAC PRO MHR
EST FAIT POUR TOI !**

EN FIN DE 3e, je choisis une famille de métiers



LA SECONDE MHR

*Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration
(MHR)*

EN FIN DE SECONDE, je choisis un métier



CUISINIER

*Première et Terminale
BAC PRO Cuisine*



SERVEUR

*Première et Terminale
BAC PRO CSR*

CONTENU DE LA FORMATION EN SECONDE BAC PRO MHR

19,5H
semaine

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Enseignements professionnels techniques et théoriques liés à la cuisine et au service
- Co-intervention en français et mathématiques
- Gestion Appliquée
- Sciences Appliquées
- Prévention santé et environnement

**2 X 3 SEMAINES
DE STAGE**

10,5H
semaine

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français - Histoire/Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques
- Langues vivantes
- Education physique et sportive
- Arts appliqués





LYCÉE POLYVALENT
ELISA LEMONNIER

**817 rue Charles Bourseul
59500 DOUAI
FRANCE**

