



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

Famille des Métiers de l'Hôtellerie- Restauration

La classe de seconde professionnelle permet une découverte des métiers de la restauration : la cuisine et la commercialisation et services en restaurant.



- Discipliné
- Rigoureux
- Organisé



- Poursuite en 1^{ère} bac pro obligatoire



• **Enseignements professionnels :**

Cuisine , Service en restaurant, sciences, co-interventions, gestion

• **Enseignements généraux :**

Français, histoire-géographie, mathématiques, langues vivantes, arts appliqués et culture artistique, EPS

- 6 semaines de formation en entreprise



- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation, Service en Restauration

Responsable formation
Christy Grevet

christy.grevet@ac-nantes.fr

02 41 53 50 35
06 49 99 10 57



Lycée Sadi Carnot Jean Bertin
25 rue Marceau, 49400 Saumur
02 41 53 50 00
ce.0490055u@ac-nantes.fr



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

LES PETITS PLUS DU LYCÉE

Vous retrouverez ici quelques unes des actions que le lycée Carnot Bertin met en place afin que chaque élève soit dans les meilleures conditions pour réussir sa scolarité.

INFRASTRUCTURES

- Internat (nombreuses activités)
- Maison Des Lycéens

TRANSPORT

- Navettes gare/lycée
- Gare routière très proche
- Parking 2 roues à l'intérieur du lycée

PÉDAGOGIE

- Accompagnement individualisé
- Dédoublément en seconde
- Formation possible en apprentissage
- CDI (ordinateurs, mangas...)
- Pédagogie de projet
- Voyages
- Séjours ERASMUS (Allemagne, Italie...)

ADMISSION

- AFFELNET et apprentissage*
- CAP : 12 places
- BAC PRO : 24 ou 35 places
- BAC TECHNO : 35 places

