

LES METIERS AUJOURD'HUI...

Cuisinier, Chef de cuisine

Boulangier

Traiteur

Pâtissier, Chocolatier



Serveur de restaurant

Sommelier

Barman

Maître d'hôtel

Directeur

Employée d'étage

Réceptionniste

Concierge

Gouvernante Générale

Responsable hébergement



UNE SEULE DEVISE
SATISFAIRE LE CLIENT

EN BREF...

- Bonne dextérité obligatoire
- Travail le week-end, le soir et les jours fériés.
- Bonne humeur recommandée..

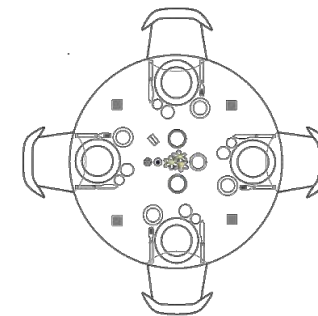
4 BONNES RAISONS DE CHOISIR CES METIERS...

- Métiers de contact & d'action
- Réelles opportunités d'ascension sociale
- Possibilité de carrière pour les femmes comme pour les hommes
- Des emplois en France et partout dans le monde

EN SAVOIR PLUS...

<http://www.onisep.fr>
<http://www.letudiant.fr>
<http://www.desmetiersavivre.com>
<http://www.orientation-formation.fr>

Lycée Hôtelier
"La Renaissance"
Rue Auguste Vinson
97867 SAINT PAUL



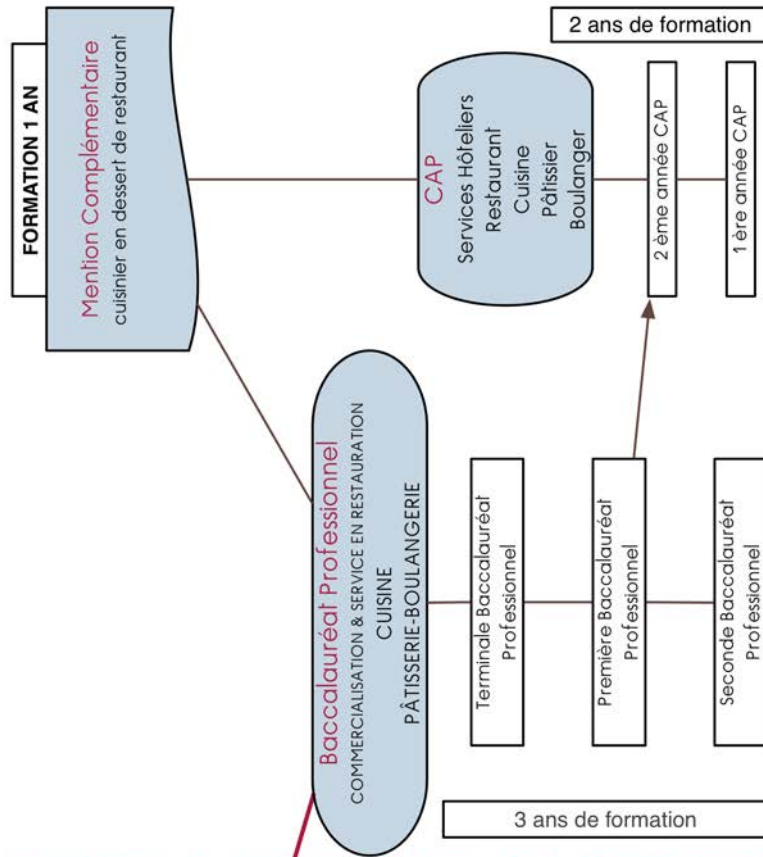
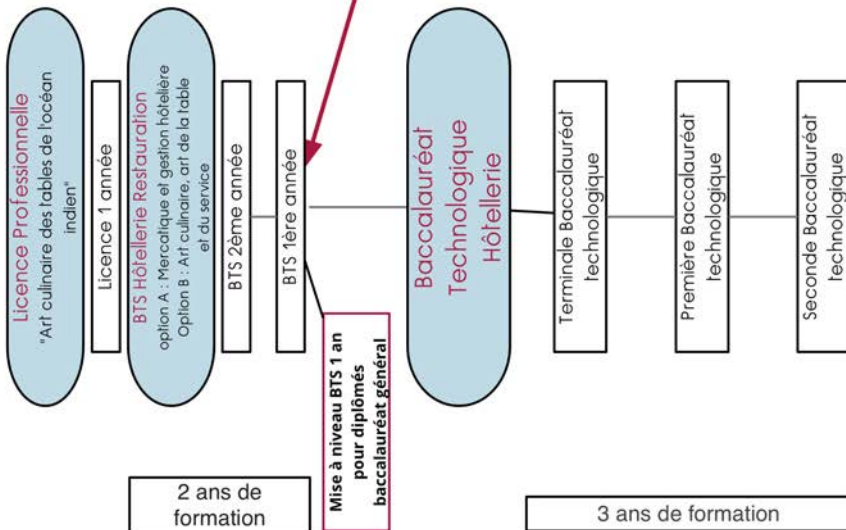
LYCÉE DES MÉTIERS de L'HÔTELLERIE de la RESTAURATION et de L'ALIMENTATION **"La Renaissance"**

PLATEAU CAILLOU - SAINT PAUL
0262 55 43 00

<http://lycee-larenaissance.ac-reunion.fr/>

VOIE PROFESSIONNELLE

VOIE TECHNOLOGIQUE



3^{ème} GÉNÉRALE
ou Seconde générale (réorientation)

3^{ème} GÉNÉRALE,
INSERTION OU SEGPA

LES FORMATIONS

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Il se prépare en deux ans après la classe de troisième. Cette formation privilégie les séances de Travaux Pratiques et la période de formation en entreprise (14 semaines sur 2 ans). Elle donne un accès direct à la vie active.

Il existe cinq CAP au lycée : cuisine, restaurant (serveur), services hôteliers, pâtisseries, boulanger.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Pour les plus motivés, cette formation en trois ans propose :

- 1/ Baccalauréat Professionnel Cuisine
- 2/ Baccalauréat Professionnel Commercialisation & Services en restauration
- 3/ Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie

Pour valider ces diplômes, dix huit semaines de période de formation en milieu professionnel sont obligatoires.

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie-Restauration sanctionne une formation alliant culture générale et formation professionnelle. Sur le plan professionnel, il donne les connaissances nécessaires à la compréhension des problèmes techniques des métiers de l'hôtellerie-restauration. Sur le plan de l'enseignement général, il permet d'acquérir un niveau équivalent à celui du baccalauréat de l'enseignement général. Le baccalauréat technologique prépare davantage, aujourd'hui, à la poursuite d'études, tel qu'un BTS Hôtellerie Restauration.

Seize semaines de stage sont réparties sur les 3 ans en 2 périodes.

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

Le titulaire du B.T.S. est appelé à remplir des fonctions d'encadrement dans le domaine de l'hôtellerie et la restauration. La formation doit donc être polyvalente et donner aux étudiants des connaissances aussi bien en techniques professionnelles qu'en gestion hôtelière. La formation se déroule en deux ans et comprend seize semaines de stage. La première année est un tronc commun et le choix entre deux options se fait en deuxième année

- Option A Mercatique et Gestion Hôtelière
- Option B Art culinaire et art de la table et du service.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

La Mention Complémentaire se prépare en un an après les CAP, BEP, Bac Pro, BTN. C'est un diplôme national; La MC permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ. Au lycée il existe la Mention complémentaire "Cuisinier en dessert de restaurant"

Votre AGENDA...

Septembre...décembre

- Réfléchir au type d'étude vers lequel on veut s'orienter (plutôt courtes type CAP ou longues type Baccalauréat Professionnel ou technologique).

- S'informer en visitant : Des entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation. Les sites internet (voir rubrique "en savoir plus")

- S'inscrire aux mini stages organisés de février à mars au lycée hôtelier.

février...mars

- Assister aux forums des formations proposés dans votre établissement.

- Participer de manière active aux modules de découverte professionnelle proposés en 3^{ème}.

- Prendre contact avec la conseillère d'orientation et le professeur principal pour valider vos désirs d'orientation.

avril...juin

- Faire vos vœux orientation
- Consulter l'onglet "orientation" du site du lycée

Au mois d'avril,
JOURNÉE
PORTES OUVERTES
DU LYCÉE HÔTELIER

venez nous rencontrer !