

VOIE TECHNOLOGIQUE

Licence Professionnelle

"Art culinaire des tables de l'océan indien"

Licence 1 année

BTS Hôtellerie Restauration

option A : Mercatique et gestion hôtelière
Option B : Art culinaire, art de la table et du service

BTS 2ème année

BTS 1ère année

Mise à niveau BTS 1 an pour diplômés baccalauréat général

Baccalauréat Technologique Hôtellerie

Terminale Baccalauréat technologique

Première Baccalauréat technologique

Seconde Baccalauréat technologique

3ÈME ou 2nd GENERALE (réorientation)

VOIE PROFESSIONNELLE



ORGANIGRAMME DES FORMATIONS 2014 - 2015

FORMATION 1 AN

Mention Complémentaire cuisinier en dessert de restaurant
Formation complémentaire d'initiative locale Cuisine régionale

Baccalauréat Professionnel CUISINE
COMMERCIALISATION & SERVICE EN RESTAURATION
PÂTISSIER-BOULANGER

Terminale Baccalauréat Professionnel

Première Baccalauréat Professionnel

Seconde Baccalauréat Professionnel

3 ans de formation

3ÈME GENERALE, INSERTION OU SEGPA

CAP Services Hôteliers Restaurant Cuisine Pâtissier Boulanger

2ème année CAP

1ère année CAP

2 ans de formation