

LYCEE
DES METIERS
de L'HOTELLERIE
de la RESTAURATION
Et de L'ALIMENTATION
« **LA RENAISSANCE** »

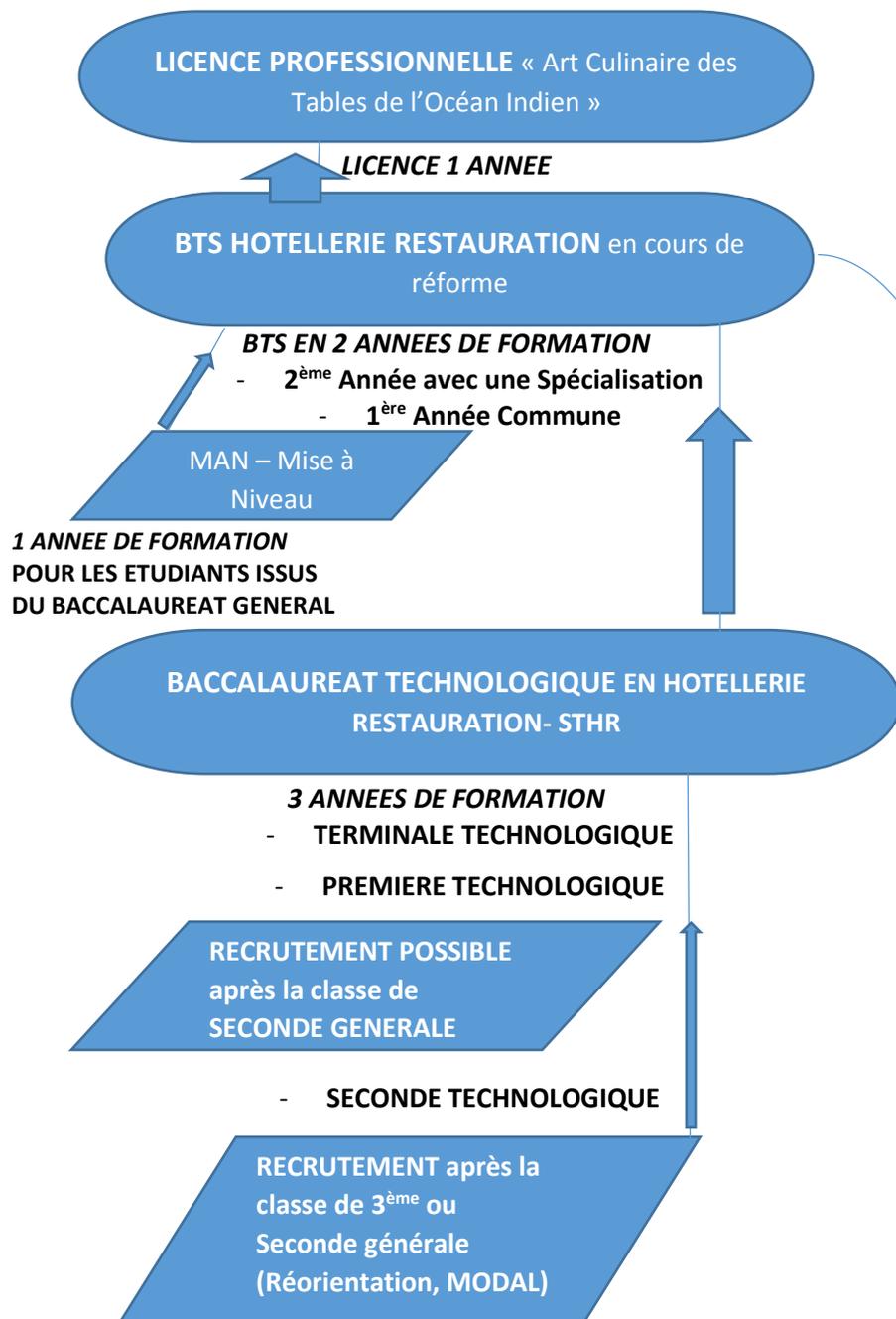
PLATEAU CAILLOU / SAINT-PAUL

02 62 55 43 00

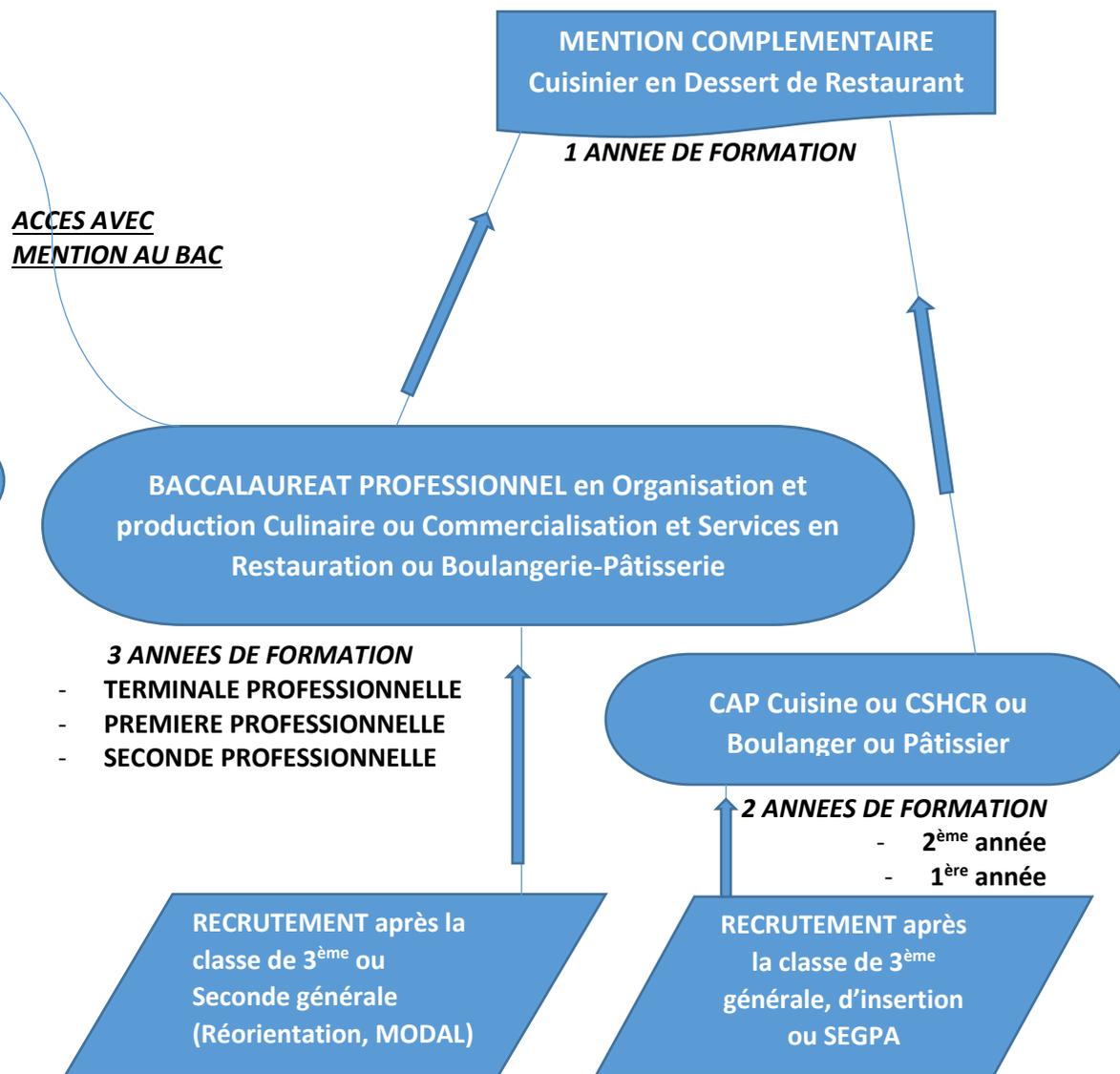
<http://lycee-larenaissance.ac-reunion.fr/>

<https://www.facebook.com/lyceehotelier.renaissance/>

VOIE TECHNOLOGIQUE



VOIE PROFESSIONNELLE



UNE SEULE DEVISE
SATISFAIRE LE CLIENT

EN BREF...

- Bonne dextérité obligatoire
- Travail le Week-End, le soir et les jours fériés...
- Bonne humeur et enthousiasme...

4 BONNES RAISONS DE CHOISIR CES METIERS...

- Métiers de contact et 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.desmetiersavivire.com>
<http://www.orientation-formation.fr>

**Lycée Hôtelier
« La Renaissance »
Rue Auguste Vinson
97867 Saint-Paul**

LES METIERS

D'AUJOURD'HUI

**Cuisinier(ère)
Chef(e) de Cuisine
Serveur(se) de
restaurant
Sommelier(ère)
Barman(maid)
Maître d'Hôtel**



Boulangier(ère)

Traiteur

Pâtissier(ière), chocolatier(ère)



**Directeur(trice)
Responsable
d'Hébergement
Réceptionniste
Concierge**



**Gouvernant(e)
Général(e)**

**Employé(e)
d'étages**

VOTRE AGENDA

SEPTEMBRE.....DECEMBRE

Réfléchir au type d'études vers lequel on veut s'orienter

(courtes : CAP ou
BAC Professionnel

/ longues : BAC Technologique
puis BTS).

**S'informer en visitant des
entreprises** du secteur de
l'hôtellerie-restauration et de
l'alimentation.

FEVRIER.....MARS

**Assister aux forums des
formations** dans votre
établissement.

**Participer activement
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
d'Orientation**

AU MOIS DE FEVRIER

JOURNEE

**PORTES OUVERTES
DU LYCEE HOTELIER**

Venez **nous rencontrer**
Et si vous le souhaitez
Demandez **un mini stage**.

LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Il se prépare en deux ans **après la classe de 3^{ème}**. 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 **4 CAP au Lycée : CUISINE, CSHCR (Commercialisation et
Services en Hôtel, Café et restaurant), PATISSIER, BOULANGER.**

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Pour les plus motivés, cette formation en 3 ans propose :

- **Baccalauréat Professionnel en Cuisine**
 - **Baccalauréat Professionnel Commercialisation
et Services en Restauration**
 - **Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie**
Pour valider ces diplômes, **18 semaines de périodes de
formation en entreprise** sont obligatoires.
-

LES FORMATIONS TECHNOLOGIQUES

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

Le Baccalauréat Technologique en **Service et Technologie en
Hôtellerie et Restauration** allie **une formation de culture
générale (du niveau du Bac Général) et une formation
professionnelle (donnant les connaissances nécessaires à la
compréhension des techniques des métiers de l'Hôtellerie et de la
Restauration)**. Durant les 3 années, **8 semaines de stages en
entreprise sur 2 périodes**, en seconde et en première sont
effectuées. **Ce Baccalauréat prépare aujourd'hui à
la poursuite d'études en BTS.**

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

Le BTS est actuellement **en cours de rénovation**. Il proposera 2
années d'études, avec une 1^{ère} année en tronc commun, suivi d'**une
période de formation en entreprise de 16 semaines** et une 2^{ème}
année propre à une spécialisation choisie par l'étudiant.

LA FORMATION COMPLEMENTAIRE

La mention complémentaire se prépare **en 1 an**, après les CAP, BEP,
Bac Pro, Bac Techno. C'est un diplôme national. La MC permet **une
meilleure adaptation à l'emploi** en ajoutant une spécialisation à la
qualification de départ. La MC proposée au Lycée est :
CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT.