



Ensemble scolaire  
**Sacré-Coeur**

# BAC TECHNOLOGIQUE HOTELIER

**ENSEMBLE SCOLAIRE SACRE CŒUR  
SAINT CHELY D'APCHER  
Rentrée 2012**

## LA REUSSITE PAR LE VIVRE ENSEMBLE – GRANDIR EN TROUVANT SON PARCOURS

Vous avez choisi d'intégrer la formation de Bac Technologie Hôtelier au sein de notre établissement et nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir. L'objectif de ce cycle est de former des généralistes ayant vocation à poursuivre des études notamment sur un BTS hôtellerie restauration mais aussi à s'insérer dans le monde professionnel aussi bien dans le domaine de la cuisine, du service, de la réception ou des étages.

Nos objectifs de formation sont :

■ D'accompagner, d'initier à l'autonomie, aider votre fils, fille, à se construire par un encadrement rigoureux dispensé par une équipe pédagogique investie dans la vie de l'établissement et dans la construction de soi.

■ De donner toutes les compétences nécessaires à vos fils et fille pour intégrer la vie professionnelle de la manière la plus sereine possible mais aussi de leur apprendre à donner le meilleur de soi, la valeur de l'effort, être assidu, acquérir les règles indispensables à la vie en société et les attitudes professionnelles de leur futur métier.

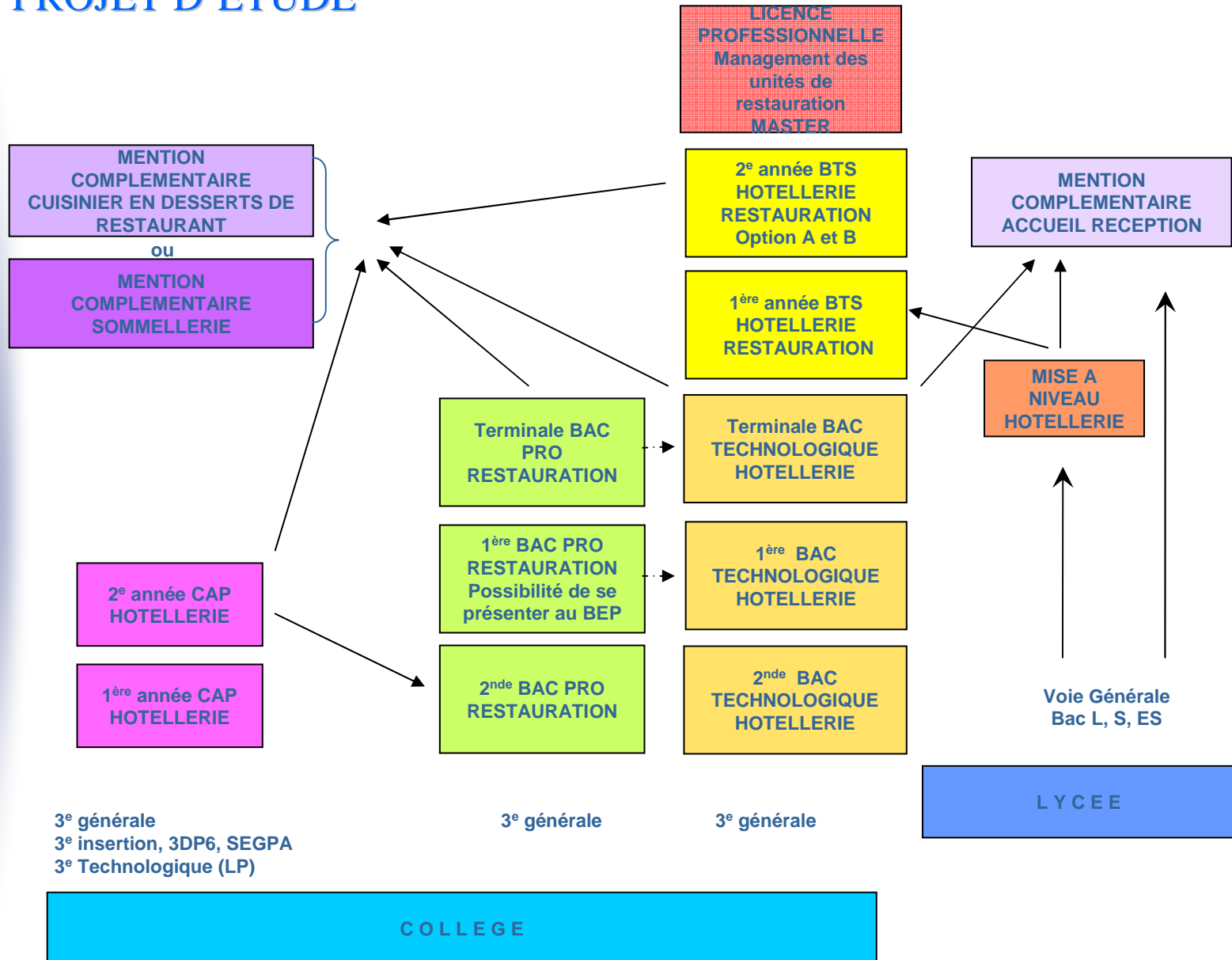
Nous souhaitons donc développer le meilleur en chacun par le biais de notre enseignement (en témoigne les résultats à l'examen, et les nombreuses mentions que nos élèves ont chaque année).

Mais notre rôle ne s'arrête pas là, il s'agit également de les aider à construire leur projet d'étude, professionnel, de vie, à s'épanouir en les orientant vers un parcours qui leur est propre, par le biais :

- de nombreux évènements (forum des métiers, journée des saveurs où ils sont les principaux organisateurs),
  - d'un voyage scolaire linguistique; et d'une langue vivante supplémentaire (le chinois),
  - de l'accompagnement personnalisé (orientation, approfondissement, soutien)\*,
  - des stages (bureau des stages : Monsieur PERRIN, Adjoint chef des travaux) qui sont préparés en amont
- ,
- de l'encadrement qui leur est proposé hors des heures de cours (activité, vie scolaire, heure d'étude, groupes de travail...)

Notre structure à échelle humaine leur permettra d'être écouté, et de pouvoir s'intégrer sans problème.

# CE QU'IL FAUT SAVOIR DÈS LA 3<sup>ÈME</sup> POUR CONSTRUIRE SON PROJET D'ETUDE



# L'ORGANISATION DE LA SECONDE BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELIER

## Accompagnement personnalisé

Nombre d'heures par semaine : 3 heures

Approfondissement Soutien Orientation	Mme BARRET
	Mr ZALIK
	Mr HORCAJADA
	Mme PRADEILLES

## Enseignements

Nombre d'heures par semaine : 35 heures 30

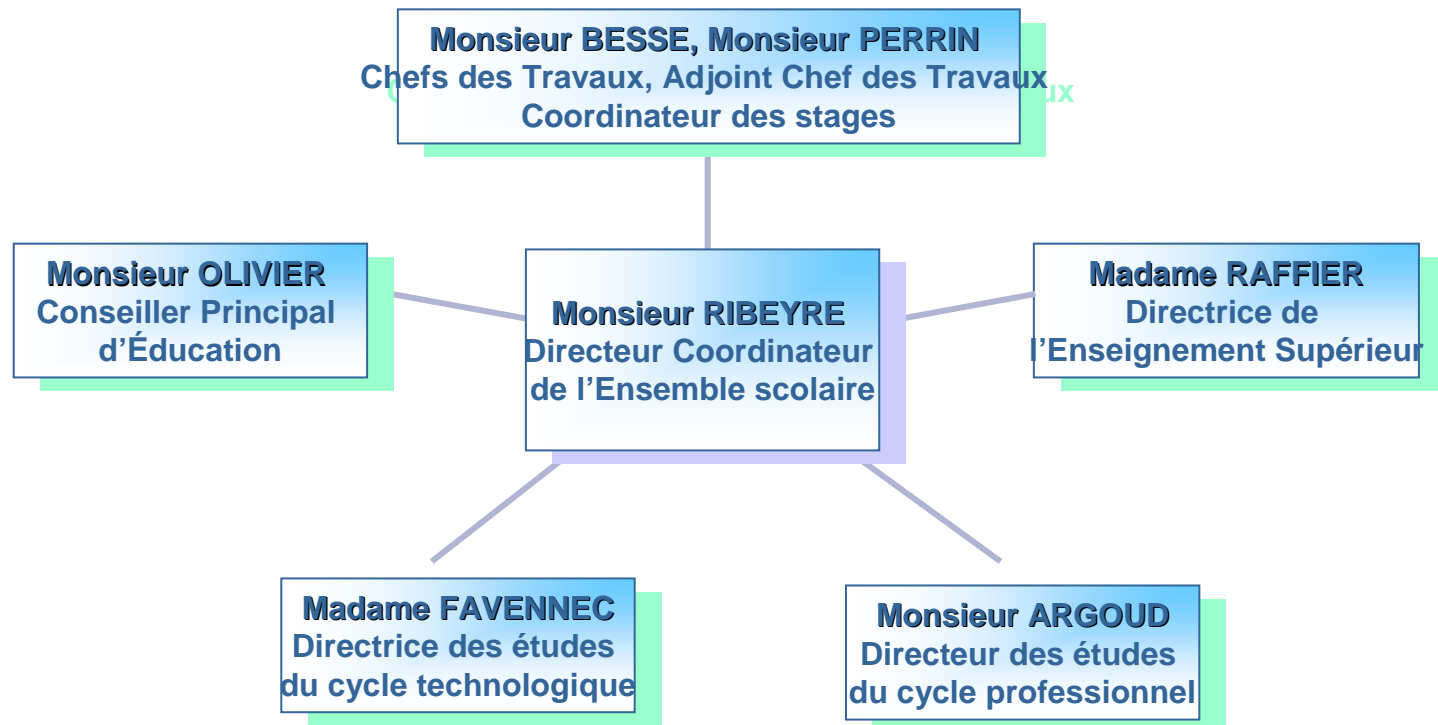
Matière	Enseignant	Coef.	Heures hebdomadaires
Français	Mme BARRET	3	4 heures
Anglais Espagnol	Mme BOYER (professeur principal)	2	3 heures 3 heures
Allemand	Mme MORAND	2	3 heures
Economie-droit	Mr FLAVIER	2	2 heures
EPS	Mr TEISSEBRE	1	2 heures
Histoire – géo.	Mr ZALIK	2	3 heures 30
Informatique	Mme AMBERT	2	1 heure
Mathématiques	Mr HORCAJADA	2	3 heures
Sc. appliquées	Mme CORBIERE	3	2 heures
Techno. cuisine	Mr BOUFFETY	1	0 heure 30
TP cuisine	Mr BOUFFETY	3	6 heures
TP hébergement	Mme PICARD	3	3 heures
TP service	Mme PICARD	3	6 heures
Techno. service	Mme PICARD	1	0 heure 30

## DEROULEMENT DE L'ANNEE SCOLAIRE

			<b>2 BTH</b>
1	36	04/09 au 07/09	
2	37	10/09 au 14/09	
3	38	17/09 au 21/09	
4	39	24/09 au 28/09	
5	40	01/10 au 05/10	
6	41	08/10 au 12/10	
7	42	15/10 au 19/10	<b>Relevé 1 / Conseil prof.</b>
8	43	22/10 au 26/10	
V	44	29/10 au 02/11	
V	45	05/11 au 07/11	
9	46	12/11 au 16/11	<b>Compositions</b>
10	47	19/11 au 23/11	<b>Compositions</b>
11	48	26/11 au 30/11	<b>Trimestre 1</b>
12	49	03/12 au 07/12	<b>CONSEIL</b>
13	50	10/12 au 14/12	
<b>Réunion Parents professeurs vendredi 14/12 et samedi 15/12</b>			
14	51	17/12 au 21/12	
V	52	24/12 au 28/12	
V	1	31/12 au 04/01	
15	2	07/01 au 11/01	<b>Relevé 2</b>
16	3	14/01 au 18/01	
17	4	21/01 au 25/01	
18	5	28/01 au 01/02	

19	6	04/02 au 08/02	<b>Compositions</b>
20	7	11/02 au 15/02	<b>Compositions</b>
21	8	18/02 au 22/02	<b>VOYAGE</b>
V	9	25/02 au 01/03	
V	10	04/03 au 08/03	
22	11	11/03 au 15/03	<b>Trimestre 2 / CONSEIL</b>
23	12	18/03 au 22/03	
24	13	25/03 au 29/03	
25	14	02/04 au 05/04	
<b>Journée portes ouvertes</b>			
26	15	08/04 au 12/04	
27	16	15/04 au 19/04	
V	17	22/04 au 26/04	
V	18	29/04 au 03/05	
28	19	06/05 au 10/05	
29	20	13/05 au 17/05	
30	21	20/05 au 24/05	<b>Compositions</b>
31	22	27/05 au 31/05	<b>Compositions</b>
32	23	03/06 au 07/06	<b>Trimestre 3</b>
33	24	10/06 au 14/06	<b>CONSEIL</b>
34	25	17/06 au 21/06	<b>Stage (service, cuisine)</b>
35	26	24/06 au 28/06	<b>Stage (service, cuisine)</b>
<b>Jusqu'au 04/08</b>			
<b>et du 2 septembre au 22 septembre (hébergement)</b>			

## ORGANISATION ADMINISTRATIVE (simplifiée) Pôle Hôtelier



# Bonne rentrée à tous !

L'équipe pédagogique