ACCUEIL

ACCOMPAGNEMENT

PROFESSIONNALISME

Lycée Hôtelier
Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

INNOVATION

INTERNATIONAL

CULTURE

NOS FORMATIONS

CAP

BAC PRO

BAC STHR

BTS

Mentions

Grandir par le vivre ensemble.

Des parcours de réussite pour tous.

Ensemble scolaire Sacré-Coeur

Lycée des métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie, Pôle d'enseignement supérieur

43 AVENUE DE LA GARE • 48200 SAINT-CHELY D'APCHER

www.ensemble-sacre-coeur.fr | 04 66 31 00 99

administration@lycee-sacre-coeur.fr

ETABLISSEMENT CATHOLIQUE SOUS CONTRAT D'ASSOCIATION AVEC L'ÉTAT

Mention complémentaire Accueil Réception

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

Seul diplôme de l'Education Nationale formant des professionnels spécialisés dans l'accueil réception. La formation au lycée et en entreprise tient compte du vécu et des particularités de chaque élève pour l'amener jusqu'à la réussite professionnelle dans le domaine de l'accueil (hôtellerie, para-hôtellerie, santé, tourisme).
Elle va vous permettre :
-de maîtriser les procédures d'accueil, de réservation, de suivi, de facturation et de prospection de clientèle diversifiée
-d'utiliser les langues étrangères à tout moment
-d'utiliser l'outil informatique, Internet et autres moyens de communication
-d'être à l'écoute et au service de la clientèle
-d'envisager des perspectives de carrières attractives et internationales.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Toute personne titulaire d'un bac (général, professionnel ou technologique) peut entrer en mention complémentaire accueil-réception.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION

Il faut aimer le contact avec la clientèle, aimer s'exprimer en langue étrangère (anglais obligatoire, espagnol ou allemand en seconde langue), aimer le travail de terrain, être organisé et motivé. Vous devez avoir une bonne présentation et aimer travailler sur informatique.

COMBIEN DE TEMPS DURE LA FORMATION ?

21 semaines de cours intensifs au lycée.
15 semaines de formation en entreprise réparties sur trois périodes.
Les entreprises sont sélectionnées par le lycée, et une assistance individuelle est proposée en fin de cycle pour trouver un emploi.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

Horaire hebdomadaire : Sur 4 jours, du mardi au vendredi

Enseignement professionnel : 16 heures
Travaux pratiques en situation à l'hôtel d'application :8 heures
Technologie professionnelle : 2 heures
Communication professionnelle, informatique et bureautique : 6 heures

Enseignement général : 13 heures
Langue vivante 1, anglais : en situation professionnelle à l'hôtel d'application : 5 heures
Langue vivante 2, espagnol : 3 heures
Communication orale et relations humaines : 2 heures
Gestion et législation de l'entreprise hôtelière : 2 heures

L'équipe pédagogique de la mention et les élèves en formation cette année seront ravis de vous recevoir, de vous informer pour vous faire découvrir leur travail et leur passion commune. Renseignez vous !

Ensemble Scolaire

Sacré-Cœur

Saint Chély d'Apcher

www.ensemble-sacre-cœur.fr

Ensemble scolaire Sacré Cœur

@SacreCoeur48

Lycée des Métiers de la Gastronomie et de l'Hôtellerie

43 avenue de la gare, 48200 Saint-Chély-d'Apcher – Site web : www.ensemble-sacre-cœur.fr

Téléphone : 04 66 31 00 99 Télécopie : 04 66 31 38 85 -

E-mail : administration@lycee-sacre-cœur.fr

Ne pas jeter sur la voie publique. I.P.N.S