Portes Ouvertes 2019

Vendredi 29 mars
de 13h à 19h
Samedi 30 mars
de 9h à 14h

Favoriser la réussite et l'épanouissement

Edition 2019

3ème
Prépa-pro
Hôtelière

Culture

CAP
Cuisine
CSHCR

Diversifier les parcours

Aider les jeunes à construire leur projet

Bac Pro
Cuisine
CSR

Accueil

Options
Marine Nationale
Section Européenne

Innovation

Bac Techno
STHR

Internat

Du Collège à l'Enseignement Supérieur

DES PARCOURS DE RÉUSSITE POUR TOUS

Campus

Mention
Complémentaire
Cuisinier en dessert de restaurant

International

Mention
Complémentaire
Sommellerie

Mini-stages
d'une journée
Pour mieux s'orienter

Favoriser connaissances et culture

Professionnalisme

Accompagnement

Au Coeur de la passion naît l'excellence

Lycée des Métiers de la Gastronomie et de l'Hôtellerie

Depuis plus de 40 ans, une équipe, des projets pour une ambition : leur réussite.

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

Sacré-Cœur

Don Bosco

L'Ensemble Scolaire Sacré-Cœur, c'est plus d'un siècle et demi d'histoire et de métier au service des missions d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion. Une longue expérience éducative traduite au travers de ces missions, tout en prenant en compte les évolutions de la société.

Notre Lycée Hôtelier, c'est plus de quarante ans d'experience autour de valeurs sur lesquelles nos formations s'appuient. Le sens du service, la solidarité, la performance, l'effort, le respect, l'esprit d'équipe, la confiance et la courtoisie restent nos valeurs porteuses pour nous guider et agir.

DES PARCOURS DE RÉUSSITE POUR TOUS

Lycée Professionnel

CAP Cuisine 4
CAP Commercialisation et Service 5
Bac Professionnel Cuisine 6
Bac Professionnel Commercialisation et Service 7

Options

Section Européenne 8
Marine Nationale 9

Se situer dans les formations 10

Lycée Technologique

Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration 12

Mentions Complémentaires

Cuisinier en Desserts de Restaurant 14
Sommellerie 15

INFORMATIONS PRATIQUES

Nos partenaires internationaux 16
Nos partenaires nationaux 18
Nos parrains de promotion 19

Notre lycée est labellisé «lycée des métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie»
Ce label nous place comme un partenaire reconnu de la formation dans le domaine de l'hôtellerie.

Notre cadre de vie

L'Ensemble Scolaire Sacré-Cœur, c'est un cadre idéal pour les études et un cadre privilégié propice à l'épanouissement de chacun sur 4.5 Hectares au cœur de la ville, 10 bâtiments et plus de 20 000 m² de surface.

Nos infrastructures pédagogiques

4 cuisines modernes
2 bars
1 restaurant d'application «l'Atelier des Sens»
1 brasserie pédagogique «Le Rabelais»
1 hôtel d'application «Cœur d'Apcher»
(1 suite 4*, 3 chambres 3*, 4 chambres 2*)

1 laboratoire de pâtisserie
1 salle d'oenologie
1 Centre de Documentation et d'Information
2 salles de conférences multimédia
2 salles d'informatique
Pôle spécifique à l'Enseignement Supérieur

Nos infrastructures sportives

1 gymnase 25x50 m
1 mur d'escalade (10 voies - 9 m)
1 terrain de football
1 piste d'athlétisme
Terrains de tennis, handball, volley, basket
1 salle de musculation

La vie en collectivité

Internats avec des chambres de 4 à 6 lits
Campus de 120 chambres universitaires
Espace TV et Foyer
Un conseil des délégués
Un conseil d'élèves pour le foyer
Un conseil de vie des étudiants

Équipe pédagogique

Les équipes pédagogiques qui interviennent auprès de nos lycéens sont composées d'enseignants expérimentés et diplômés qui ont la volonté de faire évoluer les jeunes qui leur sont confiés avec le souci de favoriser non seulement leur réussite aux examens mais aussi leur employabilité et leur épanouissement personnel.

Dans cette optique, nous développons et entretenons des liens étroits avec les professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Des temps forts à vivre

Des voyages pédagogiques proposés chaque année (linguistique et culturel), nos liens avec les professionnels, des interventions de professionnels, des visites sur le terrain (visite de cuisines collectives, restaurants gastronomiques,…), des journées d'intégration, la participation à des évènements professionnels (Les Toqués du Cèpe, Manifestation de la Race Aubrac-Salers, le repas des Aînés (400 couverts)…), Journée des Saveurs (1500 couverts), Dîner des Chefs... La remise des rapports de stage par nos prestigieux parrains de promotion.

Chaque année, nos lycéens ont la possibilité de participer à de nombreux concours en cuisine, en service et en sommellerie. Parmi les classiques :

Coupe Baptiste, Grand concours jeunes professionnels du café, Concours de Biérologie, Concours Européen des jeunes professionnels du vin, Olympiades des métiers, Concours ANEPHOT, Concours France / Québec, Concours Les Délices à la Fourme d'Ambert, Concours KIKKOMAN, Concours OFIMER, Concours Européen AEHT, Concours général des Lycées...

CAP Cuisine

2 ans

A l'issue de cette formation les élèves peuvent poursuivre leurs études en préparant en 1 an une Mention Complémentaire pour se spécialiser (Cuisinier en desserts de restaurant, ….). Pour ceux qui présentent un bon dossier scolaire, la rentrée en 2ème année Bac Pro 3 ans est envisageable.

C'est une formation spécialisée dès la première année. En deux ans le CAP de cuisinier forme un professionnel immédiatement apte à assurer la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration : commerciale et collective. Commis de cuisine au départ, il n'est pas rare de voir les titulaires de ce CAP gravir les échelons.

A qui s'adresse la formation ?

A tous les élèves venant de 3ème de Collège, et 3ème prépa pro, 3ème d'Insertion et 3ème SEGPA qui veulent une insertion professionnelle rapide.

Pour réussir dans la formation

- Avoir un esprit d'équipe
- Avoir une bonne résistance physique qui permet de supporter de longues stations debout et des températures élevées
- Accepter de travailler tous les produits (viande, poisson)
- Avoir une excellente tenue et une excellente hygiène
- Etre dynamique
- Aimer le travail manuel avec un bon sens de la créativité et de la décoration
- Etre gourmet.

Combien de temps dure la formation ?

Il s'agit d'une formation en 2 ans avec 4 périodes de formation en entreprise de 14 semaines au total réparties de la façon suivante :

- 1 stage découverte de 2 semaines en début de 1ère année
- 1 période de 4 semaines en fin de 1ère année
- 2 périodes de 4 semaines en début et fin de 2ème année.

Possibilité de partenariat avec la Marine Nationale

Quel est le contenu de la formation ?

Enseignement professionnel important :

2 séquences de travaux pratiques par semaine (6 heures chacune)

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées

Enseignement général adapté :

- Français – Histoire géographie
- Maths-Sciences
- Anglais
- E.P.S.

Des compétences pour l'obtention du diplôme du CAP sont validées par un contrôle en cours de formation.

Résultats aux examens						
2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
100%	100%	100%	100%	100%	92.30%	100%

CAP Commercialistaion et Services en HCR

2 ans

A l'issue de cette formation, les élèves peuvent poursuivre leurs études en préparant en 1 an une Mention Complémentaire pour se spécialiser (Sommellerie, Barman, ….). Pour ceux qui présentent un bon dossier scolaire, la rentrée en 2ème année Bac Pro 3 ans est envisageable.

C'est une formation spécialisée dès la 1ère année. En deux ans, le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients en hôtellerie, cafés et restaurants. Il participe aux opérations d'approvisionnement de boissons et denrées nécessaires au service en restauration, et service petits déjeuners/room service en hôtellerie. Il prend en charge le client afin de le renseigner sur les prestations proposées dans l'établissement, réalise le service des mets, des boissons, des petits déjeuners. Il assure également l'entretien des chambres et des locaux professionnels. Le jeune diplômé peut débuter comme serveur, limonadier, garçon de café, employé dans un bar à thème, un restaurant ou un hôtel.

A qui s'adresse la formation ?

A tous les élèves venant de 3ème de Collège, et 3ème prépa pro, 3ème d'Insertion et 3ème SEGPA qui veulent une insertion professionnelle rapide.

Pour réussir dans la formation

Avoir un sens des relations humaines

- Savoir travailler en équipe
- Savoir accueillir la clientèle et communiquer avec elle
- Avoir une bonne résistance physique pour soutenir de longues stations debout et être adroit
- Avoir une bonne hygiène et une bonne tenue vestimentaire
- Avoir le sens de l'esthétique.

Combien de temps dure la formation ?

Il s'agit d'une formation en 2 ans avec 4 périodes de formation en entreprise de 14 semaines au total réparties de la façon suivante :

- 1 stage découverte de 2 semaines en début de 1ère année
- 1 période de 4 semaines en fin de 1ère année
- 2 périodes de 4 semaines en début et fin de 2ème année.

Quel est le contenu de la formation ?

Enseignement professionnel important (60%) :

3 séquences de travaux pratiques par semaine

- Technologie de restaurant et d'hôtellerie
- Gestion appliquée.

Enseignement général adapté :

- Français – Histoire géographie
- Maths-Sciences
- Anglais
- Prévention santé environnement
- E.P.S.

Des compétences pour l'obtention du diplôme du CAP sont validées par un contrôle en cours de formation.

Résultats aux examens						
2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Bac Pro Cuisine

3 ans

Cette formation peut être prolongée par des Brevets Professionnels ou Mentions Complémentaires pour une spécialisation plus poussée d'un an dans un domaine précis de l'Hôtellerie restauration : Cuisinier en Desserts de Restaurant, art de la cuisine allégée...

Le Bac Pro Cuisine forme en trois ans, des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'intégrer dans tous les secteurs de la production culinaire : premier commis, chef de partie, démonstrateur culinaire, adjoint de cuisine, chef de cuisine.. Le Bac Pro Cuisine se concrétise par l'obtention d'un diplôme de niveau IV, certifiant l'acquisition de connaissances techniques et pratiques permettant une intégration rapide dans la vie professionnelle.

A qui s'adresse la formation ?

A tous les élèves après la classe de 3ème en fonction du degré de réussite scolaire ou bien des élèves de 2nde générale ou technologique pour une réorientation.

Pour réussir dans la formation

- Etre volontaire
- Aimer le travail manuel et en équipe
- Soutenir des efforts
- Avoir une présentation soignée et bonne hygiène corporelle

Combien de temps dure la formation ?

La formation se déroule sur 3 ans avec 3 périodes de formation en entreprise pendant le temps scolaire (en restauration traditionnelle, en restauration gastronomique et en restauration de chaîne) :

- 7 semaines en première année,
- 7 semaines en deuxième année,
- une dernière période de 8 semaines en début d'année de terminale.

Option Marine Nationale: une partie des stages se déroulent dans les bâtiments de la Marine.
Option européenne: une partie des stages se déroulent à l'étranger.

Quel est le contenu de la formation ?

Enseignement professionnel :

- Formation pratique et théorique en cuisine
- Sciences Appliquées
- Gestion de l'Entreprise
- Techniques commerciales.

Enseignement général :

- Français
- Math
- Histoire Géographie
- Anglais et Espagnol ou Allemand,
- E.P.S.

Résultats aux examens							
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Bac Pro	96.15%	88.75%	97.05%	90.62%	100%	96.77%	100%
BEP	100%	100%	94.11%	97.36%	93.93%	89.18%	84.84%

Bac Pro
Commercialistaion et Services en Restauration

3 ans

Cette formation peut être prolongée par des Brevets Professionnels ou Mentions Complémentaires pour une spécialisation plus poussée d'un an dans un domaine précis de l'Hôtellerie restauration : Sommellerie, Accueil-Réception, barman, organisateur de réception...

Le Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration forme en trois ans, des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'intégrer dans tous les secteurs de la commercialisation et service en restauration : ½ chef de rang, maître d'hôtel, gérant de restaurant..
Le Bac Pro C.S.R se concrétise par l'obtention d'un diplôme de niveau IV, certifiant l'acquisition de connaissances techniques et pratiques permettant une intégration rapide dans la vie professionnelle.

A qui s'adresse la formation ?

A tous les élèves après la classe de 3ème en fonction du degré de réussite scolaire ou bien des élèves de 2nde générale ou technologique pour une réorientation.

Pour réussir dans la formation

- Etre volontaire
- Aimer le travail manuel et en équipe
- Soutenir des efforts
- Avoir une présentation soignée et bonne hygiène corporelle

Combien de temps dure la formation ?

La formation se déroule sur 3 ans avec 3 périodes de formation en entreprise pendant le temps scolaire (en restauration traditionnelle, en restauration gastronomique et en restauration de chaîne) :

- 7 semaines en première année,
- 7 semaines en deuxième année,
- une dernière période de 8 semaines en début d'année de terminale.

Option Marine Nationale: une partie des stages se déroulent dans les bâtiments de la Marine.
Option européenne: une partie des stages se déroulent à l'étranger.

Quel est le contenu de la formation ?

Enseignement professionnel :

- Formation pratique et théorique en commercialisation
- Sciences Appliquées
- Gestion de l'Entreprise
- Techniques commerciales.

Enseignement général :

- Français
- Math
- Histoire Géographie
- Anglais et Espagnol ou Allemand,
- E.P.S.

Résultats aux examens							
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Bac Pro	96.15%	88.75%	97.05%	90.62%	100%	93.33%	100%
BEP	100%	100%	94.11%	97.36%	100%	100%	71.42%

Option Europe (Section européenne)

Objectifs de l'option

La Section Européenne a pour objectif de former un citoyen européen, en s'inscrivant dans une politique d'enseignement « proche du bilinguisme » afin de permettre aux élèves qui le souhaitent d'améliorer leur niveau en anglais et développer les compétences de communication orale, indispensable dans les métiers de l'hôtellerie restauration.

À qui s'adresse l'option ?

Cette option s'adresse aux élèves de baccalauréat professionnel Cuisine et Commercialisation et Service en Restauration. L'option débute dès la 2nde, pour les 3 années de formation.

L'inscription en section européenne est réservée aux élèves motivés qui souhaitent se perfectionner en anglais professionnel (après test et entretien individuel à l'entrée en formation).

Qualités requises ?

- Curiosité professionnelle
- adaptabilité
- autonomie
- ouverture d'esprit...

Quel est le contenu de l'option ?

- Période de stage de 8 semaines en Europe (pays anglophone) au début de l'année de Terminale.
- 2 heures/semaine de cours supplémentaire en anglais/renforcement linguistique dans une discipline non linguistique (cours de technologie appliquée en service ou cuisine assurés par des enseignants de pratique professionnelle et enseignant d'anglais) : DNL.
- Mise en oeuvre de projets concrets permettant d'appliquer concrètement la langue vivante : tea time, repas thématique, soirée pub...

Validation

La mention « Section Européenne Anglais » est portée sur le diplôme du baccalauréat professionnel lorsque les candidats ont satisfait aux deux conditions suivantes :

- Avoir obtenu une note supérieure ou égale à 12 sur 20 à l'épreuve obligatoire de langue vivante,
- Avoir obtenu une note supérieure ou égale à 10 sur 20 à une évaluation spécifique qui vise à apprécier le niveau de maîtrise de la langue acquis au cours de leur scolarité en section européenne dans la DNL.

Option Marine Nationale

Conditions d'accès ?

- Accès après la 3ème, dans le cadre du Baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et Service en Restauration.
- Satisfaire aux conditions d'engagement au sein de la Marine Nationale.

Pour les élèves de CAP ou de Bac technologique STHR, un partenariat avec la Marine Nationale est possible.

Quels sont les métiers envisagés ?

A l'issue de cette formation l'élève peut s'orienter vers :

- Volontariat vivres
- Quartier maître et matelot de la flotte restauration
- Ecole de Maistrance, gestion de collectivité.

Les perspectives

Tout élève accepté dans cette formation a la garantie, s'il remplit les conditions nécessaires et sous réserve d'une scolarité satisfaisante, d'obtenir à la fin de sa scolarité **un contrat d'engagement de 1, 4 ou 10 ans renouvelables au sein de la Marine Nationale**.

Stages

Stage de 7 semaines en Terminale dans la Marine Nationale (sur 22 semaines sur l'ensemble de la formation du Bac Pro).

Zoom

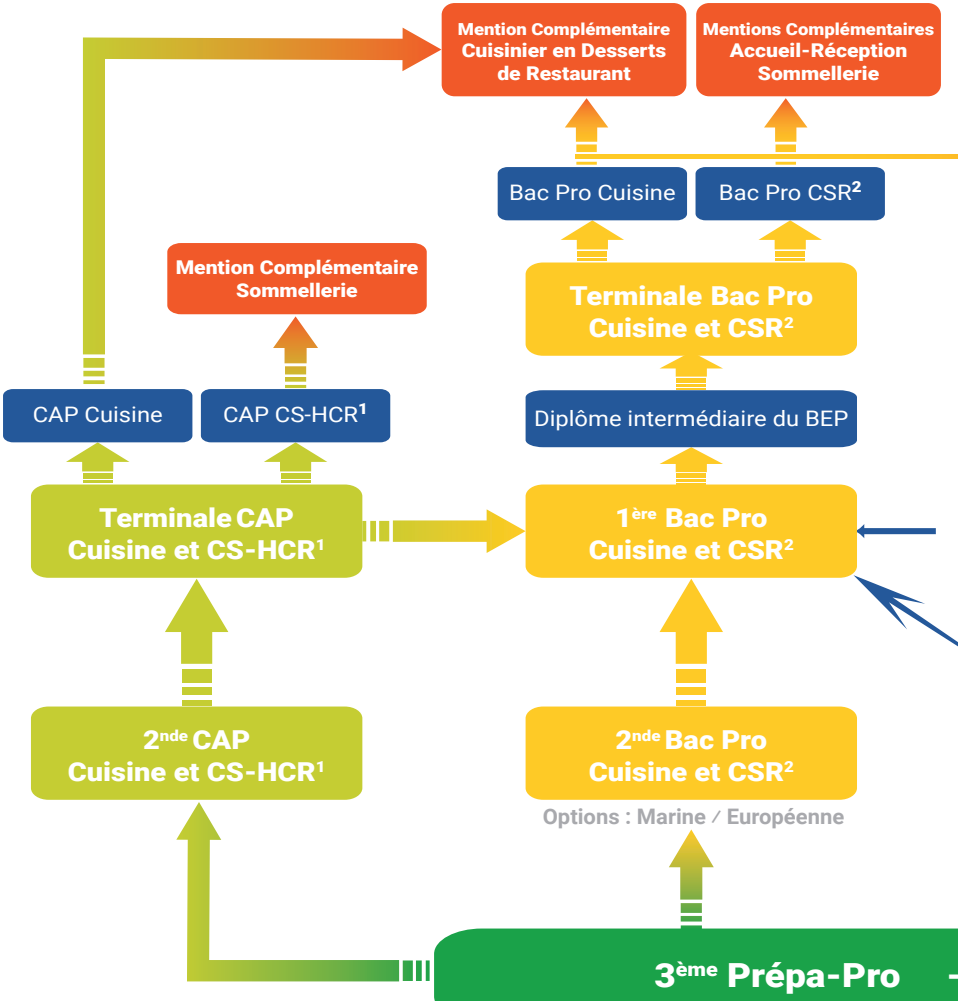
Le recrutement et le suivi des élèves sont assurés conjointement avec le CIRFA de Béziers et l'un des temps fort de cette option est un stage de sept semaines dans une structure de la Marine Nationale. Soumis aux régimes de l'internat et d'une école militaire, les jeunes ne l'ont pourtant moins tant vécu comme une contrainte que comme une chance de pouvoir partager des moments privilégiés avec leurs formateurs et de découvrir toute la richesse humaine et professionnelle dont la Marine nationale recèle.

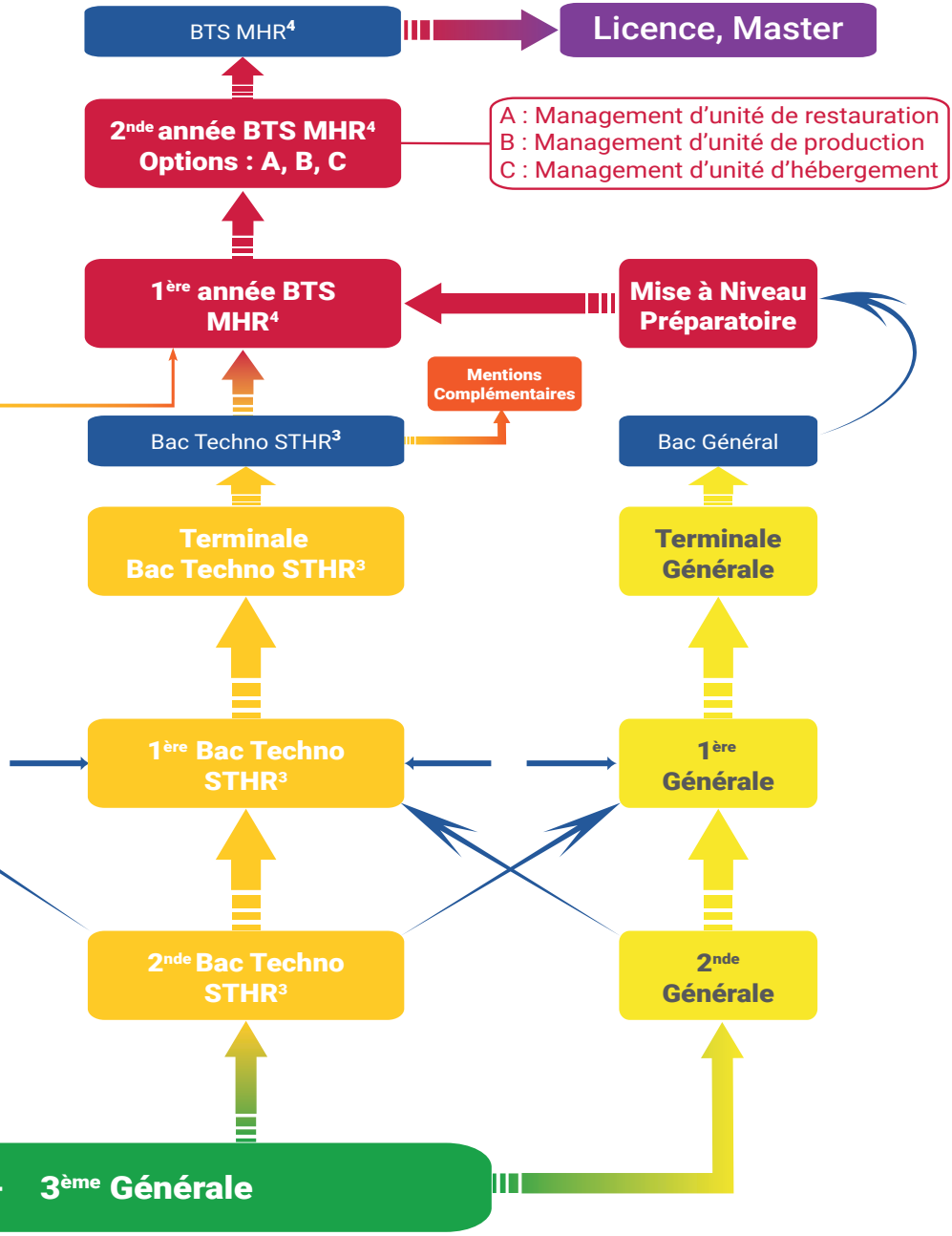
L'expérience est marquante en effet et constitue une perspective d'avenir certaine car depuis le début de ce partenariat on compte déjà deux engagés. Deux voies s'offrent aux jeunes à l'issue de leur cursus scolaire : les bacheliers peuvent intégrer l'Ecole des Matelots en formation initiale durant 5 semaines puis suivre une formation élémentaire métier de 4 semaines avant d'être affectés en unité pendant 2 ans, tandis que les détenteurs d'un BTS (bac+2) rejoignent l'Ecole de Maistrance pendant 15 semaines, suivi d'une formation métier de douze semaines. Après ces différentes formations, les deux voies ont un parcours commun comprenant diplômes et affectations en unité afin de continuer à construire leur carrière et de progresser au sein de l'institution.

La gastronomie est de longue date un pilier de la vie du marin, rempart du moral et vecteur de convivialité, et l'Ecole des fourriers, en tant qu'organisme certificateur ouvrant des passerelles avec le monde civil, est gage de qualité et de rayonnement en la matière.

Veuillez nous contacter au
CIRFA Marine de Béziers
101 Avenue Jean Moulin
Tel : 04 67 30 49 30

[1] CS-HCR : Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
[2] CSR : Commercialisation et Service en Restauration
[3] STHR : Sciences et Technologies en Hôtellerie-Restauration
[4] MHR : Management en Hôtellerie-Restauration




BTS MHR4
Licence, Master
2nde année BTS MHR4
Options : A, B, C
A : Management d'unité de restauration
B : Management d'unité de production
C : Management d'unité d'hébergement
1ère année BTS MHR4
Mise à Niveau Préparatoire
Mentions Complémentaires
Bac Techno STHR3
Bac Général
Terminale Bac Techno STHR3
Terminale Générale
1ère Bac Techno STHR3
1ère Générale
2nde Bac Techno STHR3
2nde Générale
3ème Générale

Bac Techno S.T.H.R

3 ans

La réforme du Baccalauréat Technologique Hôtelier laisse la possibilité de se réorienter en fin de seconde telle que le mentionne la réforme des lycées. Mais également, elle met en avant l'interdisciplinarité, l'utilisation des outils numériques, des objets d'étude concrets, et le travail en équipe.

Le Bac STHR (BTH réformé) forme des généralistes dotés d'une spécificité en hôtellerie restauration. Il prépare en grande majorité à la poursuite d'études vers un BTS ou un diplôme universitaire (principalement dans le domaine de l'hôtellerie restauration, le tourisme, le management, la gestion hôtelière,...), mais également vers des mentions complémentaires (accueil réception, sommellerie, cuisine et dessert en restaurant...).

Le Bac STHR assure à tous les élèves :

- une culture générale développant l'esprit d'analyse, la méthodologie et la réflexion, complétée par,
- un enseignement technologique polyvalent.
- une formation riche en projets

A qui s'adresse la formation ?

A tous les élèves après la classe de 3ème générale en fonction du degré de réussite scolaire, ou en 2ème année de Bac Pro 3 ans avec une passerelle possible en 1ère STHR, ou bien des élèves de 2nde, 1ère, avec une intégration en 1ère STHR en fonction du degré de réussite scolaire.

Déroulement de la formation

- Seconde STHR : l'objectif est de découvrir l'hôtellerie restauration et les problématiques de son environnement tout en ayant un parcours généraliste.
- Première et Terminale STHR : l'objectif est d'approfondir les enseignements de spécificité (cuisine, service et hébergement, sciences, et économie-gestion) apportant une dimension scientifique pour poursuivre des études supérieures.

Combien de temps dure la formation ?

La formation se déroule sur 3 ans maximum, avec :

- des périodes de formation en entreprise en fin de seconde et de première de 4 semaines
- au moins dix jours d'ateliers professionnels (déplacements en entreprise, intervention de professionnels de l'hôtellerie restauration, animation d'ateliers, jeux de rôle,...) en seconde et première STHR.

Possibilité de partenariat avec la Marine Nationale

Quel est le contenu de la formation ?

- **Enseignement général :** mathématiques, français, histoire géographie, enseignement moral et civique, philosophie, langue vivante 1 (anglais), langue vivante 2 (espagnol ou allemand), langue vivante 3 (chinois), éducation physique et sportive, et sciences : 47%
- **Enseignement technologique :** économie-gestion, sciences et technologies culinaires et des services, enseignement scientifique alimentation-environnement, enseignement technologique en langue vivante : 50%. Accompagnement personnalisé : 3% et des heures de vie de classe.

Nos points forts

Des voyages pédagogiques proposés chaque année (linguistique et culturel), la pratique d'une troisième langue vivante (le chinois), nos liens avec les professionnels, une semaine de pré-stage en 2STHR, un accompagnement personnalisé sur l'affectation des stages, des interventions de professionnels, des visites sur le terrain (visite de cuisines collectives, restaurant gastronomique,…), des journées d'intégration, la participation à des évènements professionnels (Les Toqués du Cèpe, Manifestation de la Race Aubrac-Salers, le repas des Aînés (400 couverts)…).

Résultats aux examens						
2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Sommellerie

1 an

Le titulaire de cette mention est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons.

Objectifs de la formation et débouchés

La Mention Complémentaire Sommellerie est une formation qualifiante et diplômante de niveau V. Grâce à ses connaissances spécifiques, le titulaire de cette mention est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons au restaurant, mais il peut également exercer son activité dans les chaînes de distribution et dans les magasins spécialisés (cavistes…). Cette formation est extrêmement valorisante sur le marché du travail.

A qui s'adresse la formation ?

Etre titulaire d'un diplôme de l'hôtellerie-restauration, BEP, BAC Professionnel, BAC Technologique Hôtelier, BTS Hôtellerie. Les élèves en cours de scolarité des classes terminales peuvent faire acte de candidature.

Pour réussir dans la formation

- Excellente tenue et hygiène corporelle
- Amabilité, sens de l'accueil et règles de savoir-vivre, bonne mémoire
- Respect des personnes, des consignes, du matériel, des idées
- Volonté, ponctualité, sobriété, probité, organisation, adaptation
- Connaissances en géographie, bases en langues étrangères.

Combien de temps dure la formation ?

La formation se déroule sur une année scolaire de septembre à juin et comprend différentes périodes en milieu professionnel (restauration, secteur viticole, chaîne de distribution, magasins spécialisés) :

- **Formation au lycée :** 16 semaines
  dont conférences, voyages d'étude, activités professionnelles encadrées…
- **Formation en entreprise :** 13 semaines en 3 périodes
  Secteur viticole, magasins spécialisés, restauration gastronomique

Quel est le contenu de la formation ?

- **Horaire hebdomadaire : 26 heures sur 4 jours (du mardi au vendredi)**
  - Connaissance des vignobles
  - Technologie professionnelle
  - Connaissance des autres boissons
  - Analyse sensorielle des vins
  - Législation
  - Gestion appliquée
  - Communication
  - Œnologie
  - Langue vivante (anglais)
  - Travaux pratiques sommellerie.

Résultats aux examens						
2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
100%	69.23%	100%	80%	100%	85.71%	88.88%

Cuisinier en Desserts de Restaurant

1 an

Le titulaire de la Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

Objectifs de la formation et débouchés

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau V qui valide les savoir-faire acquis dans le domaine de la pâtisserie, par des cuisiniers qualifiés ou diplômés. Cette formation diplômante du Ministère de l'Education Nationale est une qualification complémentaire aux métiers de la restauration. Elle est valorisante sur le marché du travail.

A qui s'adresse la formation ?

La formation est ouverte aux titulaires d'un diplôme de niveau :

- C.A.P cuisine
- B.E.P et Bac Professionnel, option cuisine
- Bac Technologique Hôtelier

BTS Option B : Génie culinaire et arts de la table.

Pour réussir dans la formation

- Avoir une excellente tenue et hygiène corporelle
- Etre dynamique et disponible
- Aimer le travail manuel
- Etre « gourmet ».

Combien de temps dure la formation ?

Cette formation, sanctionnée par un diplôme national, se déroule sur une année scolaire, de septembre à mai, et comprend différentes périodes en entreprise :

- Formation théorique au lycée : 16 semaines
- Formation pratique en entreprise : 13 semaines en 3 périodes

Quel est le contenu de la formation ?

- **Enseignement général : 6 heures**
  - Gestion de l'entreprise : 2 heures
  - Sciences Appliquées : 2 heures
  - Arts Appliqués : 2 heures
- **Enseignement professionnel : 21 heures**
  - Travaux pratiques : 12 heures
  - Activités Professionnelles : 3 heures
  - Travaux appliqués : 4 heures
  - Technologie Professionnelle : 2 heures

Résultats aux examens						
2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Nos partenaires internationaux

Le lycée a tissé un vrai partenariat avec des hôtels et restaurants à l'étranger pour des lieux de stages

IRLANDE

(Langue Anglais)

THE CLIFF HOUSE (Hôtel 5* et restaurant 1* Michelin, Relais et Châteaux)
Waterford (Côte sud)

SHERATON (Hôtel 5* et restaurant)
ATHLONE, (Région centre)

HODON BAY (Hôtel 4* et restaurant)
Zone rurale (Région centre)

BELGIQUE

(Français, Anglais, Allemand)

LE GOLD DE NAXHELET (Hôtel 4*, restaurant, Golf et SPA)
à Wanze (entre Namur et Liège)

SUEDE

(Anglais, Suédois)

HJALMARS (Brasserie gastrono-mique)
à Hamburgsund (Côté Ouest)

FARNA HERRGARD AND SPA (HÖTEL 5*, restaurant gastronomique, SPA)
Résidence du Roi Centre de Suède

UTÖ VÄRDSHUS Complexe hôtelier
ile d'Uto (Sud/est – proximité Stockholm)

AUTRICHE

(Langue Allemand)

STOCK RESORT (Complexe hôtelier 5* et restaurant gastronomique)
Région Tyrol

LUXEMBOURG

(Anglais, Allemand, Français)

Domaine thermal MONDORF (Hôtel 4*, restaurants et SPA)
à Mondorf Les Bains

UKRAINE

PARK ART OF REST (restaurant gastronomique)
à Lviv (Ouest de l'Ukraine, frontière polonaise)

PAYS DE GALLES

(Langue Anglais)

CAMPANILE (Hôtel et restaurant)
Cardiff

ECOSSE

(Langue Anglais)

MARTIN WISHART (Brasserie gastronomique)
Edinburgh

INVERLOCHY CASTLE (Hôtel 5*, Restaurant, Relais et châteaux)
Fort Williams, Highlands

ANGLETERRE

(Langue Anglais)

NOVOTEL SHEFFIELD (Hôtel 4*, restaurant)

SUMMER LODGE COUNTRY, HOUSE (Hôtel 5* Relais et châteaux)
Dorset Zone rurale

CHEZ VOUS (Brasserie gastronomique)
Warlingham, sud-est de Londres

THE GREAT HOUSE (Hôtel et brasserie gastronomique)
Lavenham, nord-est de Londres

THE GORING (Hôtel 5*, Restaurant 1* Michelin, Relais et Châteaux)
Cœur de Londres

ESPAGNE

Le MANGA CLUB (grand complexe hôtelier 5*, SPA et restaurants
à Cartagena (Murcia)

Le SELLA GOLF RESORT (Hôtel 5* et restaurants)
à Denia (Alicante)

HOTEL TERMES MONTBRIO (Hôtel 4*, restaurants et SPA)
à Montbrio (Tarragone)

EL CELLER DE CAN ROCA (Restaurant 3* Michelin)
à Gerone (Catalogne)

ETATS-UNIS

(Langue Anglais)

MAMAN (Bar, Restaurant évènemetiel) à New-York

MALTE

(Langue Anglais, Allemand)

THE VILLA (Restaurant gastronomique) à St-Julian 's

Nos partenaires nationaux

Notre expérience se traduit par des accords nationaux avec des partenaires qui nous font confiance.

Les Tables renomées

Auberge des Cimes : St Bonnet le Froid - Restaurant Michel BRAS : Laguiole
Le petit Nice : Marseille - Le jardin des sens : Montpellier
Auberge du pont de Collonges - Auberge de Marc veyrat : Veyrier du Lac
Ritz : Paris - Le Grand Véfour : Paris - Le Doyen : Paris
Le Grand Ecuyer : Cordes Sur Ciel - La Côte St Jacques : Joigny

et de nombreux autres établissements de renom...

Les chaînes Hôtelières

GROUPE ACCOR - GROUPE CASINO - AUTOGRILL - GROUPE ENVERGURE
IBIS : CANNES LA BOCA, MERIGNAC, LE PUY, MONTPELLIER, NIMES
MERCURE : CANNES LA BOCCA, NIMES, BALARUC LES BAINS
NOVOTEL : RIVESALTES, NICE, MONTPELLIER, LA GRANDE MOTTE
SOFITEL : MARSEILLE, PARIS - CAMPANILLE : BALARUC LE VIEUX, CARCASSONNE
IMPERATOR CONCORDE : NIMES - MERIDIEN - MERIDIEN MONTPARNASSE : PARIS

Les établissements de thalassothérapie

THALACAP CAMARGUE : LES SAINTES MARIE DE LA MER
HELIANTHAL : ST JEAN DE LUZ
THALAZUR : ANTIBES JUAN LES PINS
LES CELESTINS : VICHY
THALASSA MERCURE : LE GRAU DU ROI
ROYAL THALASSO : LA BAUL
MERIDIEN MONTPARNASSE : PARIS

Les Grands Hôtels

Le CRILLON: Paris - RITZ : PARIS
CONCORDE LAFAYETTE : PARIS
NOGA-HILTON : CANNES
CARLTON INTERCONTINENTAL : CANNES
LE METROPOLE PALACE : MONACO
HÔTEL de PARIS : MONACO

Une formation professionnelle qualifiante

Notre lycée des Métiers de la Gastronomie et de l'Hôtellerie c'est aussi une formation professionnelle qualifiante, dans des restaurants et hôtels de qualité et très variés :

- De la restauration indépendante, aux restaurants de chaîne, en passant par les établissements traditionnels et gastronomiques.
- Des hôtels famillaux aux groupes hôtliers mondiaux, en passant par l'hôtellerie 2* et de luxe.

Nous souhaitons développer l'ouverture d'esprit de nos lycéens et étudiants. C'est pour cela que nos stages se répartissent sur une zone géographique très étendue.

- 170 placements en cycle long, 420 placements en cycle court
- Les stages s'effectuent sur tout le territoire national (littoral méditerranéen, atlantique, Paris et province...) et international.

Les Parrains de promotion du Lycée Hôtelier depuis 1983

Crédits photo: ©Stéphane de Bourgie - ©Serge Chapuis - ©Cartalade - ©Cherrystone -©Ensemble Scolaire Sacré Cœur

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

lozère LE DÉPARTEMENT

A75 gratuite
1h30 de Clermont-Ferrand (sortie 33)
2h00 de Montpellier (sortie 34)
5h de Paris - 3 h de Lyon et de Toulouse (N88)

SNCF :
Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand

CARS :
Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

www.ensemble-sacre-coeur.fr

Ensemble Scolaire
Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

Erasmus+

Ensemble Scolaire Sacré-Cœur
43, avenue de la Gare - 48200 Saint Chély d'Apcher
Tél : 04.66.31.00.99 - Mail : administration@sc48.fr

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

CRÉATION WEB-CONCEPT - IPNS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Don Bosco