

NOS FORMATIONS

Intitulé	Bac professionnel Restauration	Bac technologique hôtelier	Mise A Niveau hôtellerie restauration	Brevet Technicien Supérieur hôtellerie restauration
Durée de la formation	3 ans	3 ans	1 an	2 ans
Niveau exigé	Après la 3 ^{ème} , ou un BEP	Après la 3ème général	Bac général ou technologique	MAN ou Bac technologique hôtelier
Contenu pédagogique	<p>Enseignement professionnel : 55% Travaux pratiques, technologie expérimentale, informatique, sciences appliquées à l'alimentation, gestion d'entreprise, projet professionnel, techniques commerciales, éducation artistique appliquée</p> <p>Enseignement général : 45% L.V 1 Anglais, L.V 2, expression française, mathématiques, histoire et géographie, éducation physique et sportive, connaissance du monde contemporain .</p>	<p>Enseignement professionnel : 50 % Travaux pratiques (cuisine, restaurant, hébergement), technologie appliquée, sciences appliquées à l'alimentation, gestion d'entreprise hôtelière, techniques commerciales, communication professionnelle</p> <p>Enseignement général : 50% L.V 1 Anglais, L.V 2, expression française, philosophie, mathématiques, histoire, géographie touristique, économie d'entreprise, économie générale, droit, éducation physique et sportive</p>	<p>Enseignement professionnel : 85% Travaux pratiques de cuisine, de restaurant et d'hébergement, technologie appliquée, informatique, sciences appliquées à l'alimentation, environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière.</p> <p>Enseignement général : 15% L.V 1 Anglais, L.V 2.</p>	<p>Enseignement professionnel : 65% Travaux pratiques (hébergement, restaurant, cuisine), sciences appliquées à l'alimentation, ingénierie et maintenance, gestion comptable et financière, gestion de ressources humaines</p> <p>Enseignement général : 35% L.V 1 Anglais, L.V 2, expression française, mathématiques appliquées, mercatique, économie d'entreprise, économie générale, droit</p> <p>Avec en 2ème année : Option Gestion et mercatique hôtelière Option Art Culinaire de la Table</p>
Débouchés	<p>Le titulaire du Bac Pro restauration peut occupé des postes de bon niveau dans la restauration traditionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - chef de partie (en cuisine) - chef de rang (salle) - cadre moyen d'exécution 	<p>Le Bac technologique Hôtelier prépare au :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BTS hôtellerie restauration, Tourisme, Commerce... - Poste de technicien après une première expérience en entreprise 	BTS hôtellerie restauration	<p>Généraliste avec une culture élargie, mais aussi spécialiste et polyvalent dans son domaine, il peut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Occupier des postes d'attaché de direction, agent de maîtrise restauration d'entreprise, sous-direction hôtellerie traditionnelle, chef de département restauration rapide, responsable technique restauration hospitalière, etc... - Poursuivre les études : licence Hôtelière, Magistère de tourisme et de l'hôtellerie, MASTER audit, finance, gestion touristique, licences professionnelles management des unités de restauration, sommellerie,....
Périodes et dates de formation en entreprise	18 semaines sur la durée de la formation	<ul style="list-style-type: none"> - 7 semaines en cuisine et salle en 1ère année du 14 juin au 1er août - 3 semaines en hébergement en 2ème année du 30 novembre au 21 décembre - 6 semaines en cuisine et salle en 2ème année du 5 juillet au 17 août 	16 semaines consécutives dans les services: salle, étage, réception, cuisine,...du 26 avril au 15 août	16 semaines consécutives en 1ère année dans 2 services minimum du 26 avril au 15 août (cuisine, salle, réception, étage, commercial, gestion)

NOS FORMATIONS

LES STAGES A L'ETRANGER

Nos objectifs :

- Etablir des partenariats durables avec des entreprises représentatives de la profession ;
- Permettre à nos jeunes d'acquérir une culture internationale des métiers de l'hôtellerie restauration : culture de la gastronomie étrangère, les pratiques en hébergement, et en restauration, l'aspect commerciale, et gestion des entreprises ;
- Permettre aux élèves et étudiants de trouver des opportunités d'embauche à l'international à l'issu de leur formation ;

Les conditions de stage :

- Les stagiaires sont **logés** dans les établissements d'accueil, **nourris et blanchis compte tenu de l'éloignement du domicile** ;
- Une **participation financière de 80 €** par stagiaire est demandée pour couvrir les frais d'organisation et de contrôle du stage (chèque libellé à l'ordre du Sacré-Cœur) ;
- Une **convention de stage** est adressée à l'entreprise mentionnant les périodes, l'identification de l'élève ou étudiants, les conditions de stage, les objectifs du stage ; elle doit être dûment signée, tamponnée et retournée à notre établissement avant le début du stage ;
- Selon la loi en vigueur, et en **compensation logique du travail fourni, l'entreprise pourra verser au stagiaire une gratification mensuelle dont le montant horaire est fixé à 12.5 % du plafond horaire de Sécurité Sociale, avantages en nature compris, lequel est de 21 € en 2009 soit 398.13 € / mois pour 35 heures / semaine ou 448.97 € / mois pour 39 heures / semaine** (ce montant minimum correspond au seuil de franchise de cotisations).

relatif aux élèves mineurs

La durée de présence de l'élève en milieu professionnel **ne peut excéder 30 heures par semaine pour les élèves de moins de quinze ans et 35 heures pour les élèves de plus de quinze ans, ni 8 heures par jour.**

Le repos hebdomadaire de l'élève mineur doit avoir une **durée minimale de deux jours**, si possible consécutifs comprenant le dimanche.

La **durée de présence de l'élève de moins de 16 ans en milieu professionnel est interdite entre 20 heures et 6 heures**. Un repos quotidien de 14 heures consécutives doit être respecté. Pour les élèves de 16 à 18 ans, la présence en entreprise est interdite entre 22 heures et 6 heures en respectant un repos quotidien de 12 heures consécutives. La présence en entreprise de l'élève mineur est interdite les jours fériés.

relatif aux élèves majeurs

La durée du travail pour les élèves majeurs est celle de la durée hebdomadaire légale en vigueur : **35 heures ou 39 heures.**

Le suivi du stage :

- Chaque stagiaire part avec **un livret de stage mentionnant les objectifs** à atteindre en terme de compétences et de comportement professionnel, les orientations et informations nécessaires pour établir le rapport de stage.
- **Un enseignant contactera l'entreprise** (mail, téléphone) au cours de la période de stage afin de faire le point et l'évaluation du stagiaire
- Le stagiaire n'étant pas un salarié, le tuteur doit se comporter en bon professeur et n'employer l'élève qu'aux seuls travaux et exercices de la profession.
- Tout stage donne lieu à un **rapport de stage** : à ce titre, le tuteur s'engage à accompagner et aider le stagiaire dans ses démarches, notamment **en mettant à sa disposition des informations nécessaires à l'élaboration du rapport (un certificat de confidentialité peut être signé)**
- **Le tuteur et le stagiaire analysent, en concertation, les objectifs à atteindre dès le début de la formation. Ils pourront utiliser à cet effet les grilles d'évaluation formative.**
- **Le tuteur programmera une courte rencontre hebdomadaire avec le stagiaire pour l'écouter, le conseiller, le recadrer et l'encourager.**
- La P.F.E. constituant une période obligatoire dans la scolarité de l'élève, toutes décisions importantes le concernant, suite à des fautes graves de comportement ou autres, devront être prises en accord avec la direction du Lycée.