

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

Nos formations

LYCÉE PROFESSIONNEL

CAP CUISINE/CAP SERVICE EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT (2 ans)

Accès après la 3^{ème} Générale, 3^{ème} Technologique, 3^{ème} Insertion, et 3ème prépa pro, et 3^{ème} SEGPA.

BAC PROFESSIONNEL CUISINE/Commercialisation et Service en Restauration (en 3 ans)

- Option Européenne
- Option Marine

Accès après la 3^{ème}

Diplôme intermédiaire du BEP en fin de 1^{ère}

MENTION COMPLÉMENTAIRE (1 an) donnant accès au diplôme d'Etat.

- EMPLOYÉ SOMMELIER
- CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

-> Accès après le CAP, le Bac Pro, le Bac technologique Hôtellerie, le BTS

- ACCUEIL RECEPTION

-> Accès après un Bac Général, Technologique, Professionnel, et BTS.

LYCÉE TECHNOLOGIQUE

BAC SCIENCES ET TECHNOLOGIE DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

Accès après la 3^{ème} ou la Seconde.

Dans les sections CAP, BAC PRO et STHR :

Possibilité de suivre une option Marine en parallèle, débouchant sur un contrat d'embauche à la Marine Nationale à l'issue de la formation sous conditions.

ENSEIGNEMENT SUPERIEUR (dans un pôle d'enseignement spécifique)

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR HÔTELLERIE RESTAURATION

Accès après le BAC STHR ou la classe de MISE À NIVEAU

- Option A = MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE
- Option B = ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

CLASSE SPÉCIALE

Mise à Niveau Professionnelle

préparatoire au BTS en 1 an, accès après un BAC L, ES, S, STG

Situation géographique-Services de transports

Département LOZÈRE
Ville SAINT-CHÉLY D'APCHER
Sur l'A 75 MONTPELLIER, BÉZIERS, CLERMONT-FERRAND<>PARIS

SERVICES DE TRANSPORTS HEBDOMADAIRERES :

- SNCF
Marvejols, Séverac, Millau, Béziers, Montpellier
Mende, Alès, Nîmes
St-Four, Neussargues, Aurillac
St-Flour, Massiac, Brioude, Issoire, Clermont-Ferrand.
- CARS
Marvejols, Mende, Langogne
Le Puy
Laguiole, Espalion

Conditions financières - Année scolaire 2017-2018

Classes de Lycée Professionnel et Lycée Technologique

Pension et scolarité (coût annuel)

- * Externe (scolarité): 480€
- * Demi-pensionnaire (scolarité + restauration): 1340€
- * Pensionnaire (scolarité + restauration+hébergement):
2 560€ (4 nuits : lundi midi au vendredi midi)
2 830€ (5 nuits : dimanche soir au vendredi midi)
- * Bourses Nationales aux familles si elles y ont droit.

Classes de l'Enseignement Supérieur

- * Scolarité: 1070 € (coût annuel)
- * Hébergement en studio individuel : 2500€/an
- * Possibilité de prendre le repas au self : 5.50 €
- * Tout locataire d'un studio peut prétendre à l'APL (Aide Personnalisée au Logement) si sa situation lui ouvre ce droit (111 € par mois pour les non boursiers et 155 € pour les boursiers).
- * Bourses Universitaires aux Étudiants qui y ont droit.

Classes de Mentions complémentaires

- * Scolarité : 480€ (coût annuel)
- * Hébergement en studio : 2900€ par an (studio individuel) ou 1900€ par an (studio double).
- * Possibilité de prendre le repas au self : 5.50 €
- * Tout locataire d'un studio peut prétendre à l'APL (Aide Personnalisée au Logement) si sa situation lui ouvre ce droit (111 € par mois pour les non boursiers et 155 € pour les boursiers).

Partenariat avec la profession hôtelière

Avec les Restaurateurs prestigieux, Parrains de promotion venus au Lycée :

Jean TROISGROS, Alain CHAPEL, Paul BOCUSE, Pierre TROISGROS, Alain SENDERENS,
Joël ROBUCHON, Michel GUERARD, Georges BLANC, Jacques PIC, Jacques LAMELOISE,
Marc HAEBERLIN, Pierre GAGNAIRE, Régis MARCON, Emile JUNG, Michel ROSTANG,
Michel BRAS, les Frères POURCEL, Antoine WESTERMANN, Jean-Claude VRINAT,
Guy MARTIN, Laurent POURCEL (inauguration des nouvelles cuisines),
Philippe STANDAERT, Sébastien BRAS et Jacques MARCON, Michel TROISGROS,
Yannick ALLENO, Gérald PASSEDAT, Jean-Michel LORAIN, Joan ROCA, Gilles GOUJON,
Dominique LOISEAU, Emmanuel RENAUT, Anne-Sophie PIC, Jacques MARCON,
Guillaume GOMEZ...

Avec le Groupement d'Hôteliers : U.M.I.H.

Avec les chaînes Hôtelières et de Restaurations Internationales :
ACCOR, ENVERGURE, CASINO, AUTOGRILL, FLUNCH, CROWNE PLAZA...

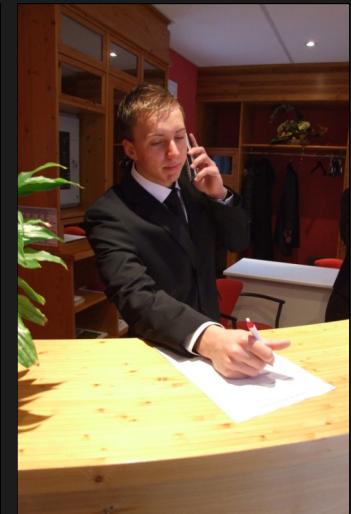
Nos installations

4 cuisines modernes
1 laboratoire de pâtisserie
2 salles de restaurant
1 salle d'oenologie
2 bars
1 hôtel d'application (1 suite 4****, 3 chambres 3***, 4 chambres 2**)
1 Centre de Documentation et d'Information
2 salles de conférences multimédia
2 salles d'informatique
Pôle spécifique à l'Enseignement Supérieur
1 gymnase (salle de gym, de musculation)
Terrain de Tennis et stade
A proximité: Piscine, Cinéma Théâtre



Résultats aux examens

EXAMENS	JUIN 2011	JUIN 2012	JUIN 2013	JUIN 2014	JUIN 2015	JUIN 2016
CAP Cuisinier	91.66%	100%	100%	100%	100%	100%
CAP Service en café-brasserie	100%	100%	100%	100%	100%	100%
BEP Cuisine	96.34%	100%	100%	94.11%	97.36%	93.93
BEP Service	93.33%	89.74%	100%	92.30%	100%	100%
Bac Pro Restauration Cuisine CSR (Service)	97.05%	96.15%	88.75%	97.05%	90.62% 100%	100% 100%
BTH / STHR	100%	100%	100%	100%	100%	100%
BTS Option A Option B	97.5%	95.65%	97.5%	100%	100% 96.77%	94.73% 100%
M.C Sommellerie	100%	100%	69.23%	100%	80%	100%
M.C Accueil Réception	100%	100%	100%	90.90%	100%	100%
M.C.C.D.R	100%	100%	100%	100%	100%	100%





CAP, BAC PRO

CAP Cuisine

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

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

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

A tous les élèves venant de 3^{ème} de Collège, et 3ème prépa pro, 3^{ème} d'Insertion et 3^{ème} 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 3 périodes de formation en entreprise de 14 semaines au total réparties de la façon suivante :

1 période de 6 semaines en fin de 1^{ère} année

2 périodes de 4 semaines en début et fin de 2^{ème} 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

Math

Anglais

E.P.S.

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

CAP Service en Hôtel-Café-Restaurant

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

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

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

A tous les élèves venant de 3ème de Collège, 3ème DP6, 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 3 périodes de formation en entreprise de 14 semaines au total réparties de la façon suivante :

- 1 période de 6 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 (40%)

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.

Bac Professionnel Cuisine / C.S.R* (3 ans)

*C.S.R= Commercialisation et Service en Restauration

Possibilité de choix d'options : Bac Pro Européen
Bac Pro Marine Nationale

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

Le Bac Pro Cuisine/C.S.R 3 ans forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'intégrer dans tous les secteurs de la restauration : production culinaire et commercialisation et service en restauration.

Le Bac Pro Cuisine/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.

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, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Accueil Réception, etc.

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 ?

L'enseignement professionnel occupe une place essentielle sur ce cursus.

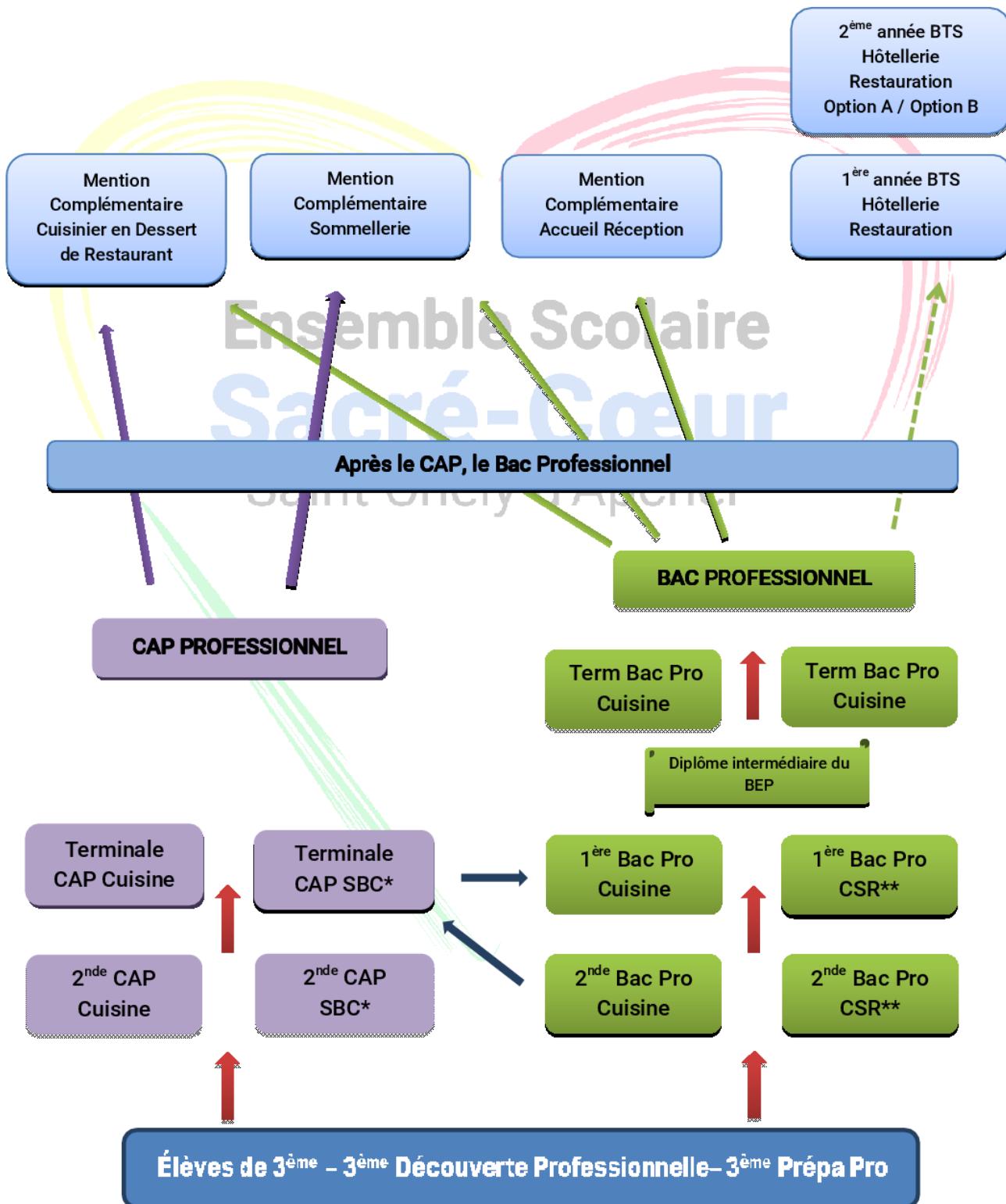
Enseignement professionnel :

Formation pratique et théorique en cuisine ou en service et commercialisation , Sciences Appliquées, Gestion de l'Entreprise , Techniques commerciales.

Enseignement général :

Français, Math, Histoire Géographie, Anglais et Espagnol ou Allemand, EPS.

Se situer dans la formation



*SBC : Service en Brasserie Café

** CSR : Commercialisation et Service en Restauration



Bac technologique

Bac Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DE LA REFORME

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.

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.

- une formation riche en projets

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.

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.

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 ?

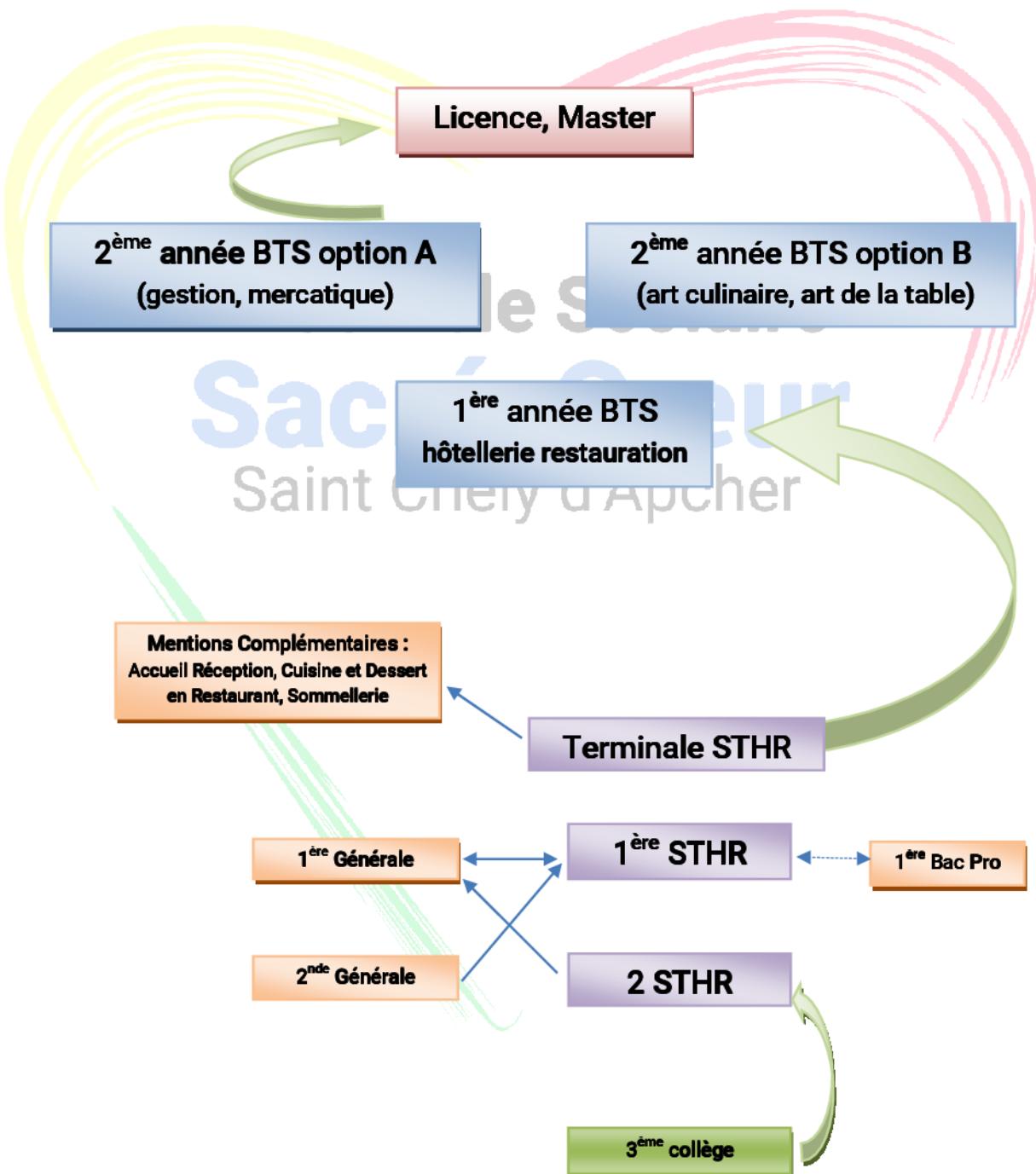
Enseignement général : mathématiques, français, histoire géographie, enseignement moral et civique, philosophie, langue vivante 1 (anglais), langue vivante 2 (espagnol ou allemand), langue vivante 3 (chinois), éducation physique et sportive, et sciences : 47%

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)...)

Se situer dans la formation





Formations Post-Bac

Mise à niveau préparatoire au BTS Hôtellerie Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

La classe de Mise à Niveau prépare à l'entrée en 1^{ère} année BTS Hôtellerie Restauration. Les métiers de l'hôtellerie demandent certaines compétences professionnelles indispensables pour démarrer le BTS. Cette année de mise à niveau sera consacrée à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles dans les trois secteurs classiques d'intervention de l'hôtellerie (Cuisine, Service, Hébergement) ainsi qu'à des matières telles que Gestion, Sciences Appliquées ou les Langues. C'est une année essentielle pour tester sa motivation. L'étudiant devra saisir les caractéristiques du secteur, acquérir un savoir faire et un comportement professionnel.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Accessible à tous les bacheliers de l'enseignement général et aux jeunes qui se réorientent en cours de formation post bac.

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Admission post bac.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION

Aimer le contact avec les autres (les clients et les employés).

Avoir une très bonne présentation.

Avoir une très bonne pratique des Langues.

Etre courtois, disponible.

Avoir le sens de la communication.

Prendre des initiatives.

Avoir le goût du travail impeccable, le sens commercial, le sens de l'organisation, une ouverture d'esprit, une mobilité et une capacité d'adaptation et l'esprit d'équipe.

COMBIEN DE TEMPS DURE LA FORMATION ?

La mise à niveau dure un an avec 32 semaines de cours suivies de 16 semaines de stage de formation en entreprise.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

Au cours de cette année préparatoire, l'étudiant reçoit 32 heures de cours par semaine dont 62 % consacrées à l'enseignement professionnel.

Enseignement professionnel:

9 heures sont réservées à la Technologie et Travaux Pratiques de cuisine

5 heures à la Technologie et Travaux Pratiques de Restaurant

5 heures à l'Hébergement et Communication Professionnelle.

Enseignement général :

6 heures sont dispensées pour se doter des bases de Gestion de l'entreprise.

4 heures sont réservées aux Langues (Anglais, Espagnol, Allemand ou Chinois)

BTS Hôtellerie Restauration Option A ou B

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

Le BTS procure à l'étudiant une culture à la fois générale et professionnelle. Il forme des techniciens supérieurs de l'hôtellerie restauration à une culture générale élargie et à une spécialisation professionnelle avec acquisition d'une technicité accrue et d'une polyvalence.

Ce diplôme permet d'exercer des postes à responsabilité dans des entreprises très diversifiées : attaché de direction, agent de maîtrise de restauration d'entreprise, sous-directeur dans l'hôtellerie traditionnelle, chef de département de restauration rapide, responsable technique de restauration hospitalière, etc.... Il aura donc des fonctions de gestionnaire d'unité, de commercial, d'achat, d'entretien et de maintenance, de management et de bureau d'étude en France et à l'étranger.

De nombreuses poursuites d'études s'offrent aux titulaires de ce diplôme : une 3^{ème} année de Licence Professionnelle en Hôtellerie et Restauration ou un parcours professionnalisant en Ingénierie de l'hôtellerie et du tourisme ou la possibilité de préparer un Master ou bien une formation complémentaire avec une spécialité hôtelière (Mention Complémentaire Sommellerie, Cuisinier en Desserts de Restaurant).

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Après le Bac Technologique Hôtellerie ou après l'année de Mise à Niveau (bacheliers d'une série générale) ou après un Bac Professionnel avec un très bon dossier scolaire.

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Admission post bac.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION

Aimer le contact avec les autres (les clients et les employés).

Avoir le goût de l'esthétique.

Avoir le sens des responsabilités et de l'autonomie.

Avoir la capacité à s'intégrer dans un groupe.

Avoir une résistance physique et intellectuelle à soutenir le rythme des études.

Maîtriser des langues étrangères.

Il s'agit donc d'un parcours qui nécessite une solide motivation.

COMBIEN DE TEMPS DURE LA FORMATION ?

Le BTS Hôtellerie Restauration est préparé en 2 ans avec un stage de formation en entreprise de 16 semaines entre les deux années. La 1^{ère} année est générale et débouche sur un choix d'option pour la 2^{ème} année :

BTS Option A : mercatique et gestion hôtelière,

BTS Option B : art culinaire, art de la table et du service

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La 1^{ère} année, 32 heures de cours sont dispensées sans distinction d'option.

Enseignement général (2/3 du temps)

Economie, Droit, Gestion Mercatique

Français

Anglais et Espagnol ou Allemand ou chinois

Enseignement technique et professionnel (1/3 du temps)

Génie culinaire, restauration et connaissance des boissons

Hébergement

Communication professionnelle.

La 2^{ème} année de BTS :

Enseignement général (1/3 du temps)

Economie, Droit, Français,

Anglais et Espagnol ou Allemand ou Chinois

Enseignement technique et professionnel (2/3 du temps)

Pour l'option A (13.5 h) : enseignement de la gestion et mercatique complété par un enseignement professionnel polyvalent (Hébergement, Restaurant et Cuisine).

Pour l'option B : enseignement de la cuisine (8 h par semaine) avec travaux pratiques cuisine et restaurant, et enseignement de la technologie et des sciences appliquées. Pour compléter cette formation, des cours de gestion et de mercatiques sont dispensés.



Mentions

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

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.

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

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 : 14 semaines en 3 périodes

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

Horaire Hebdomadaire : Sur 4 jours du mardi au vendredi

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

Mention complémentaire Sommellerie

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

La Mention Complémentaire Sommellerie est une formation qualifiante et diplômante de niveau V. Le titulaire de cette mention est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Grâce à ses connaissances spécifiques, il 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 : 14 semaines en 4 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

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 !



Options

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.

A 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).

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

- Période de stage de 4 à 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 œuvre de projets concrets permettant d'appliquer concrètement la langue vivante : tea time, repas thématique, soirée pub...

QUALITÉS REQUISÉES:

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

Option Marine Nationale



CONDITIONS D'ACCÈS À L'OPTION MARINE NATIONALE?

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

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

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 1ère dans la Marine Nationale (sur 22 semaines sur l'ensemble de la formation du Bac Pro).

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.

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



www.ensemble-sacre-coeur.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-coeur.fr

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

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