

BOURSES NATIONALES

Cette formation ouvre droit au bénéfice des bourses nationales du second degré. Les demandes doivent être déposées en JANVIER **auprès de l'établissement d'origine**. Si l'élève est déjà boursier en 3ème, le transfert s'effectuera, après vérification des ressources, entre établissements. Veuillez retirer les imprimés en JUIN auprès de l'établissement d'origine.

RÉGIME DES ÉTUDES

Demi-Pension : accès au restaurant scolaire du lundi matin au vendredi midi (à l'unité).

Internat : Forfait. Les élèves ne sont pas hébergés LE WEEK-END. Rentrée possible le Dimanche soir.

Internat-Externat : petit déjeuner, déjeuner, dîner pris au Lycée du lundi matin au vendredi midi (forfait). Logement personnel en ville,

Les internes dont la famille demeure à plus d'une heure de trajet doivent OBLIGATOIREMENT avoir un correspondant adulte susceptible de les prendre en charge en cas de nécessité (maladie, hospitalisation ou autre,,)

TARIFS (au 01/01/2021)

INTERNAT-EXTERNAT 1 350,00 € / an

INTERNAT..... 1 740,00 € / an

10 repas 44,00 €

Les études sont gratuites. Cependant, le trousseau et l'outillage professionnel (600 € environ la 1ère année) sont à la charge de la famille. Une aide à l'achat des livres (environ 100 €) ainsi qu'une subvention spécifique pour le trousseau professionnel (env. 250 €) vous sont attribuées par la Région Rhône Alpes Auvergne (Pass'Région)



Hôtel de Tourisme trois étoiles (****)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme



40 Bd Carnot - BP 502
74203 THONON CEDEX

Tél. : (33) 04.50.71.13.80
Fax : (33) 04.50.71.16.14

inscriptions@ecole-hoteliere-thonon.com
www.ecole-hoteliere-thonon.com

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



ÉCOLE HÔTELIÈRE
SAVOIE - LÉMAN
THONON - LES - BAINS

LYCÉE SAVOIE LÉMAN

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



POURQUOI ETUDIER AU SAVOIE LEMAN ?

Le lycée SAVOIE LEMAN est le plus ancien établissement scolaire hôtelier de France.

Son Hôtel d'Application (***) de 32 chambres et ses deux restaurants d'application (restaurant gastronomique et brasserie) sont ouverts au public et permettent donc aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en **situation réelle**. Cette structure, unique sur le plan national, leur assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel moderne et performant.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Après une classe de 3ème générale, professionnelle, SEGPA, EREA, cette formation s'adresse aux élèves qui veulent acquérir des bases professionnelles solides tout en suivant des études à un rythme dynamique (enseignement général, pratique professionnelle et formation en entreprise).

Ce CAP est un diplôme qualifiant, permettant à ceux qui le souhaitent, d'entrer dans la vie active et de trouver une insertion professionnelle immédiate dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant) mais également dans les secteurs connexes (résidences médicalisées, maisons de retraite, villages vacances, parcs de loisirs, restauration embarquée (air, terre, mer) en tant que femme ou valet de chambre, équipier d'hôtel, magasinier, serveur, employé d'accueil.

CANDIDATURE

Toutes les candidatures doivent être faites par l'intermédiaire de la procédure officielle d'orientation AFFELNET (Affectation des élèves par le net) qui concerne les élèves de troisième mais également ceux souhaitant une réorientation en fin de seconde. La saisie des données est faite par les **ETABLISSEMENTS D'ORIGINE**.

Cette procédure a lieu en juin et génère une liste d'admis (14 élèves) et une liste d'attente.

LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les élèves sont placés en stage en milieu professionnel pour une période de **14 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle. **Les lieux de stages sont choisis par le Lycée.**

L'ORGANISATION DES ÉTUDES

	1ère année	2ème année
Français	3.5 h	3.5 h
Histoire Géographie		
Mathématiques	2.5 h	2.5 h
Sciences physiques		
Sciences appliquées/PSE	5 h	4 h
Anglais (LV1)	2.5 h	2.5 h
Arts appliqués et cultures artistiques	1.5 h	1.5 h
Education physique et sportive	2.5 h	2.5 h
Gestion	1 h	1 h
Enseignement professionnel	11 h	11 h
Co intervention	3 h	3 h
Chef d'œuvre	3 h	3 h

QUE FAIRE APRES LE C.A.P. ?

- * Vie professionnelle
- * Mentions complémentaires
- * Brevets Professionnels
- * Apprentissage Gouvernante (CFA)