

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 à la restauration 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 (01/01/2018)

INTERNAT-EXTERNAT	1 318,00 € / an
INTERNAT.....	1 685,00 € / an
10 repas	45,00 €

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'REGION)



Hôtel de Tourisme trois étoiles (****)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL SECTION EUROPÉENNE Anglais

Commercialisation et services en restauration



ÉCOLE HÔTELIÈRE
SAVOIE - LÉMAN
THONON - LES - BAINS

LYCÉE SAVOIE LÉMAN

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

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

Un avenir sans frontière



UN PARCOURS QUI FAVORISE L'INSERTION PROFESSIONNELLE

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant.

Le diplômé du bac professionnel coordonne l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons.

Il est en contact direct avec le client qu'il sait accueillir, satisfaire et fidéliser.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). L'apprentissage de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Les lauréats ayant les meilleures dispositions académiques pourront également envisager de poursuivre leur parcours d'études avec le B.T.S.

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 (**12 élèves**) et une liste d'attente.

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'ORGANISATION DES ÉTUDES

	1EME ANNEE	2EME ANNEE	3EME ANNEE
GESTION HOTELIERE	3 H	3 H	3 H
MATHEMATIQUES	2 H	2 H	2 H
LANGUE A (ANGLAIS)	3 H	3 H	3 H
LANGUE B (Italien ou Espagnol)	2 H	2 H	2 H
FRANÇAIS	3 H	4 H	4 H
ARTS APPLIQUES	1 H	1H	1H
SCIENCES APPLIQUEES/PSE	2 H	2 H	2 H
HISTOIRE GEO	1 H	1 H	1 H
EPS	2 H	2 H	2 H
SERVICE ET COMMERCIALISATION	12 H	9 H	10 H
Section Européenne ANGLAIS (nouveau 2014)			
Civilisation + DNL*	1H + 1H	1H + 1H	1H + 1H

Attention, pas d'allemand LV2

*Discipline non linguistique

QUE FAIRE APRÈS LE BAC PRO

- * Entrer dans la vie professionnelle
- * Mentions Complémentaires
- * B.T.S. Hôtellerie Restauration

LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les élèves sont placés en stage en milieu professionnel pour une période de **22 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle. Les lieux de stages sont choisis par le Lycée et peuvent se situer en France ou à l'étranger.