

BOURSES NATIONALES

La classe de Mise à Niveau ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement supérieur. Les demandes doivent être déposées entre JANVIER et AVRIL auprès du CROUS (**démarche personnelle**). Cette section confère le statut d'étudiant avec les droits et les obligations qui s'y rapportent. Cependant, il n'existe à THONON, ni résidence, ni restaurant universitaires.

RÉGIME DES ÉTUDES

Les étudiants de Mise à Niveau ne peuvent être admis à l'internat, la priorité étant donnée aux élèves des **classes lycée**. Ils ont accès au restaurant scolaire du lundi matin au vendredi midi (à l'unité).

Chaque année, certains propriétaires de logements déposent au lycée leurs disponibilités. Cette liste est transmise aux étudiants avec le dossier d'inscription à titre indicatif, le lycée déclinant toute responsabilité.

INTERNAT-EXTERNAT 1 318,00 € / 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 l'étudiant.



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

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

Mise à niveau



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.

UNE PASSERELLE VERS LE BTS

L'année de Mise à Niveau est indispensable à tout élève titulaire d'un baccalauréat non hôtelier, préalablement au cycle du B.T.S. Management en Hôtellerie- Restauration.

Cette année de Mise à Niveau est essentiellement consacrée à la découverte et 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 langues, indispensables à l'hôtellerie.



CANDIDATURE

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un baccalauréat général ou technologique non hôtelier. Les candidatures sont à faire suivant la procédure officielle, sur le site **parcoursup.fr** de fin janvier à mi mars. La capacité d'accueil est de 34 étudiants environ.

L'ORGANISATION DES ÉTUDES

LANGUE VIVANTE 1 (ANGLAIS)	2 H
LANGUE VIVANTE 2 (ES, IT, ALL)	2H
Economie et Gestion Hôtelière (EGH)	10
ENSEIGNEMENTS D'HOTELLIERESTAURATION	
Ens. Scientifique Alimentation – Environnement (ESAE)	2 H
Sciences et Technologies culinaires (STC)	8H
Sciences et Technologies des SERVICES (STS)	8H
Total	32H

LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les étudiants sont placés en stage, pour une période de **8 semaines** à la fin de la classe de Mise à Niveau, en France ou à l'Étranger, afin d'approfondir leurs connaissances en milieu réel.

QUE FAIRE APRÈS LE B.T.S. ?

- Entrer dans la vie professionnelle
- Parcours universitaires : licences, masters, préparation aux concours (professorat)...