

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 01/01/2017)

INTERNAT-EXTERNAT 1 297,00 € / an
INTERNAT..... 1 658,00 € / 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



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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL SECTION EUROPÉENNE Anglais

Cuisine

RENTRÉE
2018



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.

JOURNÉE PORTES OUVERTES

SAMEDI 10 MARS 2018

9 h - 15 h

UN PARCOURS QUI FAVORISE L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. L'apprentissage de deux langues étrangères lui permet de travailler à l'étranger.

Les lauréats ayant les meilleures dispositions académiques pourront également envisager de poursuivre leurs 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**.

La saisie des données est faite par **les collèges d'origine**. Cette procédure a lieu en juin et génère une liste d'admis (**12 élèves**) et une liste d'attente.

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	2 H	2 H	2 H
SCIENCES APPLIQUEES/PSE	3 H	3 H	3 H
HISTOIRE GEO	1 H	1 H	1 H
EPS	2 H	2 H	2 H
CUISINE	12 H	9 H	10 H
SECTION EUROPEENE 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.