

BOURSES NATIONALES

La classe de seconde professionnelle 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.

REGIME DES ETUDES

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

Internat : Forfait. Les élèves ne sont pas hébergés le week-end. Rentrée possible le Dimanche soir.

Demi-Pension : accès au service repas-collectivité et aux « élèves clients » par l'achat de repas « à l'unité » crédités sur une carte magnétique.

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 01/01/2012)

INTERNAT-EXTERNAT 1 235,00 € / an
INTERNAT 1 580,00 € / an
10 repas 47,00 €

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 les élèves de l'enseignement professionnel (env. 230 €) vous sont attribuées par la Région Rhône Alpes (Carte M'RA).



Hôtel de Tourisme trois étoiles (***)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme

RhôneAlpes Région



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



40 Bd Carnot - BP 502
74203 THONON CEDEX

Tel : (33) 04.50.71.13.80

Fax : (33) 04.50.71.16.14

secretariat-adjoint@ecole-hoteliere-thonon.com

www.ecole-hoteliere-thonon.com

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Cuisine
RENTREE
2012



ÉCOLE HÔTELIÈRE
INTERNATIONALE
SAVOIE - LEMAN

LYCEE SAVOIE LEMAN
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



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. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

CANDIDATURE

La procédure **AFFELNET** (Affectation des Elèves par le NET) est désormais en vigueur pour l'affectation post-troisième (ou la réorientation post-seconde) . Ce système académique, conçu pour être en conformité avec les objectifs nationaux d'égalité de traitement et de simplification, est entièrement informatisé et prend en compte, pour chaque candidature, un ensemble de critères préalablement définis. La saisie des données est faite par **les collèges d'origine**. Cette procédure a lieu en juin, selon un calendrier fixé chaque année par une circulaire de l'Inspection Académique, et génère une liste d'admis (12) et une liste d'attente.

L'ORGANISATION DES ETUDES

| | 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 |

*Attention, pas d'allemand LV2 dans cette section

QUE FAIRE APRES 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.

**JOURNEE PORTES OUVERTES
SAMEDI 24 MARS 2012**

LA FORMATION AU LYCEE

Le lycée SAVOIE LEMAN a été entièrement restructuré et rénové entre 2003 et 2007.

Il est hautement équipé pour la formation professionnelle et générale : deux ateliers de préparation des denrées, trois cuisines et trois restaurants d'initiation, un laboratoire de pâtisserie, un atelier de préparation et de conditionnement en cuisine sous-vide, un amphithéâtre de technologie appliquée, un laboratoire d'oenologie, deux salles spécialisées de langues, cinquante micro-ordinateurs à usage pédagogique et un club informatique. Les élèves contribuent, par ailleurs, au fonctionnement de l'Hôtel d'Application Savoie Léman (une spécificité de l'établissement, présent au Guide Michelin et Gault et Millau) : 32 chambres, une salle de restaurant de 100 couverts, une brasserie, deux salles de séminaires (10 à 70 personnes). L'hôtel d'application fonctionne du lundi matin au vendredi soir en période scolaire.