

BOURSES NATIONALES

La classe de seconde spécifique 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 €) vous est attribuée par la Région Rhône Alpes (Carte M'RA).



Hôtel de Tourisme trois étoiles (***)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme

RhôneAlpes Région



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

SECONDE TECHNOLOGIQUE

Hôtellerie

RENTREE 2012



ÉCOLE HÔTELIÈRE
INTERNATIONALE
SAVOIE - LEMAN

LYCEE SAVOIE LEMAN

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



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 micros-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, 1 salle de restaurant de 100 couverts, 1 Brasserie, 2 salles de séminaires (10 à 70 personnes). L'hôtel d'application fonctionne du lundi matin au vendredi soir en période scolaire.

LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Deux stages de huit semaines chacun sont obligatoires pendant le cycle du baccalauréat technologique. Ils se déroulent à la fin des classes de seconde et première, durant les mois de **juillet et août**. Les lieux de stages sont choisis par le Lycée et répartis sur tout le territoire national.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

L'enseignement professionnel est **pluridisciplinaire** durant toute la durée du cycle dans les trois domaines d'exercice principaux de la profession : cuisine, restaurant, hébergement. La 2nd hôtelière est une classe spécifique mêlant des programmes analogues à ceux d'une 2nd de détermination et des programmes originaux. De ce fait, ceux qui le souhaitent peuvent éventuellement être réorientés vers une classe de 1ère d'une autre filière.

Le Bac Hôtellerie est la formation de base à tous les métiers de l'hôtellerie restauration. C'est à la fois un diplôme professionnel qualifiant permettant l'entrée dans la vie active dans des fonctions telles que second de cuisine, chef de rang, assistant de réception, etc... et un baccalauréat à part entière donnant accès à toutes les poursuites d'études accessibles à ce niveau. Au programme, les technologies et méthodes culinaires, les équipements d'un restaurant, les conditions d'entretiens des locaux, l'organisation du services, les vins, l'accueil du client, l'organisation et la conduite des activités de l'hôtel, la place du produit chambre, etc... Les élèves reçoivent également une formation en comptabilité, gestion des ventes, des approvisionnements, du personnel. Les langues étrangères ont un poids important dans la formation (2 langues vivantes obligatoires dont l'anglais).

CANDIDATURE

La procédure **AFFELNET** (Affectation des Elèves par le NET) est désormais en vigueur pour l'affectation posttroisième (ou la réorientation post-seconde). Ce système académique, conçu pour être en conformité avec les nouveaux 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 (environ 100 élèves) et une liste d'attente.

L'ORGANISATION DES ETUDES

	2NDE	1ERE	TERMINALE
FRANCAIS	4 H	3 H	
LANGUE VIVANTE A (ANGLAIS)	3 H	3 H	3 H
ANGLAIS OU ITALIEN EUROPEEN (facultatif)	1 + 1 *	1 + 1 *	1 + 1 *
LANGUE VIVANTE B (Allemand, Italien, Espagnol)	3 H	3 H	3 H
PHILOSOPHIE			2 H
MATHEMATIQUES	3 H	2 H	2 H
SCIENCES APPLIQUEES	2 H	2 H	3 H
HISTOIRE GEO	3 H	2 H	2 H
ECONOMIE / DROIT	2 H	2 H	2 H
GESTION HÔTELIERE		4 H	4 H
E.P.S.	2 H	2 H	2 H
ARTS APPLIQUES (facultatif)	2 H	2 H	2 H
TECHNOLOGIE ET METHODES CULINAIRES	3.5 H	4 H	4 H
SERVICE ET COMMERCIALISATION	3.5 H	4 H	4 H
TECHNIQUES D'ACCUEIL, D'HEBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	3 H	3 H	3 H

QUE FAIRE APRES LE BThH ?

- * Entrer dans la vie professionnelle
- * Préparer un B.T.S. Hôtellerie-Restaurant ou une mention complémentaire
- * Se réorienter vers toute autre voie ouverte aux bacheliers.

**JOURNEE PORTES OUVERTES
SAMEDI 24 MARS 2012**