

BOURSES NATIONALES

La classe de 1ère année de CAP 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-EXTERNAT1 235,00 € / an

INTERNAT1 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

CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE

PÂTISSIER
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 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.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Après une classe de 3ème générale, professionnelle, SEGPA, EREA, cette formation s'adresse aux élèves qui veulent acquérir

des bases professionnelles solides tout en suivant des études à un rythme dynamique (enseignement général, pratique professionnelle et formation en entreprise).

Ce CAP est un diplôme qualifiant, permettant à ceux qui le souhaitent, d'entrer dans la vie active et d'exercer le métier de Pâtissier dans différents secteurs : artisanal, hôtellerie-restauration, industrie agroalimentaire, grande ou moyenne distribution, restauration de collectivité...

Le Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

Spécialiste des recettes sucrées, le Pâtissier sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Il doit aussi faire preuve de créativité artistique pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, chocolat, nougatine...

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

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 collègues 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 élèves) et une liste d'attente.

L'ORGANISATION DES ETUDES

	1ERE ANNEE	2EME ANNEE
FRANCAIS HISTOIRE GEO	4H30	4H
MATHEMATIQUES SCIENCES	4H30	5H
LANGUE VIVANTE (Anglais)	2H	2H
ARTS APPLIQUES ET CULTURES ARTISTIQUES	2H	2H
PROJET PLURIDISCIPLINAIRE A CARACTERE PROFESSIONNEL	2H	2H
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2H30	2H30
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE	15H30	15H

QUE FAIRE APRES LE C.A.P. ?

- * Vie professionnelle
- * Mentions complémentaires
- * Baccalauréats Professionnels
- * Brevets Techniques des Métiers

www.cecof.asso.fr/pdf/fiche-btมป์atissier.pdf

LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les élèves sont placés en stage en milieu professionnel pour une période de 16 semaines, réparties sur l'ensemble du cycle.

Les lieux de stages sont choisis par le Lycée ou les familles, en concertation avec le Lycée.

**JOURNEE PORTES OUVERTES
SAMEDI 24 MARS 2012**