

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

Les études sont gratuites. La section CAP SH ne **nécessite pas** l'achat d'outillage spécifique et la tenue professionnelle est fournie par le lycée.

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



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](mailto:secretariat-adjoint@ecole-hoteliere-thonon.com)

[www.ecole-hoteliere-thonon.com](http://www.ecole-hoteliere-thonon.com)

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Services hôteliers

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 de trouver une insertion professionnelle immédiate dans les établissements hôteliers et parahôteliers en tant que femme ou valet de chambre, employé(e) d'étage, équipier d'hôtel, lingère... Transformer une chambre d'hôtel en désordre en un lieu propre et frais, prêt à accueillir le prochain client : telle est la mission de la femme (ou du valet de chambre). Il (elle) contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle variée, voyageurs ou publics sédentaires. Il (elle) assure la remise en état des lieux communs, chambres, salle de bains de l'établissement. Il (elle) participe également à la gestion et à l'entretien du linge. Il (elle) peut aussi être amené(e) à préparer et servir les petits déjeuners. Rapide et efficace, la femme (ou le valet) de chambre contribue largement à l'image de l'établissement qui l'emploie... sans se faire remarquer.**

## 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 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 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	3H30	3H30
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	16H30	15H

## QUE FAIRE APRES LE C.A.P. ?

- \* Vie professionnelle
- \* Mentions complémentaires
- \* Brevets Professionnels
- \* Apprentissage Gouvernante (CFA)

## LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les élèves sont placés en stage en milieu professionnel pour une période de **14 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle.

**Les lieux de stages sont choisis par le Lycée.**

**JOURNEE PORTES OUVERTES  
SAMEDI 24 MARS 2012**