

BOURSES NATIONALES

La classe de Mise à Niveau ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement supérieur. Les demandes doivent être déposées en AVRIL auprès de l'établissement d'origine. Cette section ouvre droit également au bénéfice des oeuvres sociales des étudiants : sécurité sociale des étudiants, mutuelle nationale des étudiants de France. Cependant, il n'existe à THONON, ni résidence, ni restaurant universitaires.

REGIME DES ETUDES

Les étudiants de Mise à Niveau ne peuvent être admis à l'internat que **dans la limite des places disponibles**, la priorité étant donnée aux élèves des **classes lycée**. Ils ont accès au service repas collectivité et aux « élèves clients » par l'achat de repas « l'unité » crédités sur une carte magnétique. Chaque année, certains propriétaires de logements déposent au lycée leurs disponibilités. Cette liste est transmise aux étudiants avec le dossier d'inscription à titre indicatif, le lycée déclinant toute responsabilité.

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 l'étudiant



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

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

Mise à niveau

RENTREE
2012



ÉCOLE HÔTELIÈRE
INTERNATIONALE
SAVOIE - LEMAN

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

Un avenir sans frontière



NOTRE 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 microordinateurs 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.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

L'année de Mise à Niveau est indispensable à tout élève titulaire d'un baccalauréat non hôtelier, préalablement au cycle du B.T.S. Hôtellerie- Restauration ou Responsable de l'Hébergement. Cette année de Mise à Niveau est essentiellement consacrée à la découverte et à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles dans les trois secteurs classiques d'intervention de l'hôtellerie (cuisine, service, hébergement) ainsi qu'à des matières telles que gestion, sciences appliquées ou langues, indispensables à l'hôtellerie.



CANDIDATURE

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un baccalauréat général ou technologique non hôtelier. Les candidatures sont à faire suivant la procédure officielle, sur le site www.admission-postbac.fr, du 20 janvier au 20 mars 2012. L'étude des dossiers permettra d'établir une liste principale d'environ 34 étudiants et une liste d'attente.

L'ORGANISATION DES ETUDES

LANGUE VIVANTE A (ANGLAIS)	2 H
LANGUE VIVANTE B (ALLEMAND, ITALIEN, ESPAGNOL)	2 H
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	2 H
BASES DE GESTION DE L'ENTREPRISE HÔTELIERE	6 H
SCIENCES APPLIQUES	2 H
CUISINE	9 H
RESTAURATION	5 H
HEBERGEMENT	4 H

LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les étudiants sont placés en stage, pour une période de **16 à 18 semaines** à la fin de la classe de Mise à Niveau, en France ou à l'Etranger, afin d'approfondir leurs connaissances en milieu réel.

QUE FAIRE APRES LE B.T.S. ?

- Entrer dans la vie professionnelle
- Parcours universitaires : licences, masters, préparation aux concours (professorat)...

**JOURNEE PORTES OUVERTES
SAMEDI 24 MARS 2012**