



LABEL LYCEE DES METIERS

(suivi, bilan d'étape)
Octobre 2008

*Présenté par le Lycée Hôtelier
SAVOIE LEMAN*



Lycée des métiers (suivi, bilan d'étape)

Année scolaire 2008-2009

I. Caractéristiques générales :

A. Evolution des missions, projet d'établissement, contrat d'objectif

Le projet d'établissement du lycée Savoie Léman sera ré écrit en totalité cette année avec le concours de l'ensemble de la communauté scolaire (administration, enseignants, vie scolaire, parents d'élèves, élèves, partenaires professionnels et territoriaux, conseil régional, municipalité)

Le contrat d'objectif réalisé et adopté dans la phase 2 sera évalué durant l'année scolaire 2009-2010.

B. Mise à jour de l'offre de formation

La rénovation de la voie professionnelle devrait faire évoluer l'offre de forme, c'est ce que nous avons souhaité dans la contre proposition établit à la demande des services du rectorat. La transformation du BEP en Bac Professionnel 3 ans et deux CAP différents devrait permettre à notre établissement de proposer conformément à l'essence même d'un lycée des métiers à savoir une filière complète des formations du CAP à la Licence professionnelle.

Il est à noter que suite à nos ambitions et demande, le BTS Responsable d'Hébergement à référentiel européen à vu le jour à la rentrée 2008 ainsi qu'une classe de seconde européenne en langue anglaise.

Formations et capacité d'accueil rentrée 2008				Formations et capacité d'accueil à terme (rentrée2010)			
BEP	2 nd 48	Term. 48		CAP Services hôt.	2 nd * 12	Term. 12	
Bac technologique	2 nd 66	1 ^{ère} 99	Term. 99	CAP Pâtisserie	2 nd * 12	Term. 12	
MAN	34			Bac Pro 3	2 nd * 24	1 ^{ère} 24	Term. 24
BTSRH	1 ^{ère} année 12	2 ^{ème} année* (12)		Bac technologique	2 nd 66	1 ^{ère} 66	Term. 66
BTS HR	1 ^{ère} année 68	2 ^{ème} année 68		MAN	34		
				BTS RH	1 ^{ère} année 12	2 ^{ème} année 12	
				BTS HR	1 ^{ère} année 68	2 ^{ème} année 68	
	540				512		
Les effectifs à la rentrée 2008 sont de 516 .							

*Rentrée 2009

On peut constater dans le tableau ci-dessus que les capacités d'accueil sont en légère baisse avec néanmoins une offre de formation plus diversifiée qui correspond davantage à nos plateaux techniques.

C. Evolution des conditions de travail, des conditions matérielles.

Avec un investissement de 26 millions d'euros dans une restructuration qui a duré 4 années, la Région Rhône Alpes a doté notre établissement d'un outil de travail exceptionnel, les plateaux techniques sont des plus performants et permettent d'envisager l'avenir avec davantage de possibilités d'ouvertures vers la formation continue, la formation en alternance et peut être même d'étoffer les formations existantes avec des mentions complémentaires telles que la cuisine allégée, pâtissier dessert de restaurant, la sommellerie, ou encore barman.

Les personnels ont commencé à s'approprier ce merveilleux outil depuis la rentrée 2007 avec beaucoup d'énergie, de volonté, de projets et d'ambitions de réussite pour nos élèves. Dans cette mouvance positive et avec un dynamisme visible, ce ne sont pas moins de sept enseignants qui, entre 2007 et 2008 ont passé et brillamment obtenu une certification en langue vivante, 5 professeurs en anglais, 1 en espagnol et 1 en italien.

D. Appréciation de la satisfaction des apprenants, financeurs, partenaires.

Tout le monde comprendra aisément qu'avec un outil aussi exceptionnel, des équipes pédagogiques motivées comme jamais, la satisfaction est unanime.

Pendant quatre ans, tant sur le plan pédagogique que fonctionnel, l'établissement a, avec le courage et la volonté de tous continué comme il le pouvait, sa mission d'EPLÉ bercé par les marteaux piqueurs, grues, boues, salles de cours borgnes, élèves entassés dans des locaux provisoires exigus, la récompense était au rendez vous et les équipes aussi.

Le résultat des contre-propositions de rénovation de l'enseignement professionnel votées à l'unanimité par le conseil d'administration sont rassurants pour l'ensemble des apprenants, financeurs et partenaires.

Thonon les Bains, son lycée hôtelier, le plus ancien de France est à un tournant de son histoire. Cet établissement aura un siècle d'existence en 2012, celui-ci devrait connaître un développement de son ouverture vers l'international sous forme de partenariat mais aussi pourquoi une section internationale post bac.

E. Statistiques par rapport aux années précédentes concernant les résultats : réussite aux examens, absentéisme, redoublement, nombre d'inscriptions, abandons, sorties sans qualification...

Réussite aux examens

	2003/2004	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008
BTS A	78,50%	87,90%	96,80%	81,82% (*)	91,18%
BTS B	97%	85,20%	70,60%	90,32%	100,00%
BTn	91,25%	84,60%	87,00%	81%	76,71%
BEP Cuis	91,60%	82,60%	95,7 %%	95,70%	92,31%
BEP Rest	81,25%	52,20%	77,00%	88%	100%

Hormis le baccalauréat technologique pour lequel des efforts sont à fournir, les résultats aux examens sont corrects. Des efforts particuliers sont menés depuis deux ans dans l'aide aux devoirs, repérer les élèves en difficulté avec la mise en place de cours de soutien.

L'absentéisme est contrôlé au quotidien par la vie scolaire avec beaucoup d'efficacité, en relation étroite avec les familles (appel téléphonique immédiat, courriers etc..), la lutte contre l'absentéisme est un de nos objectifs majeurs, le résultat en est visible avec un taux d'absentéisme inférieur à 3%.

Les redoublements sont au nombre de 7 cette année en terminale du baccalauréat technologique, 5 cas de réorientation, 2 après la 2nd techno, 2 après la 2nd Pro et un en 1^{ère} vers une 1^{ère} ES. Les élèves engagés dans les formations de l'hôtellerie sont motivés et le travail fait par les équipes pédagogiques dans les cours de soutien apportés aux élèves en difficulté donne de très bons résultats.

BILAN ORIENTATION 2007-2008

	Effectifs	Redblt	TBEP	1 ^{ère} BH	TBH	1TS	2TS	1TS HR	1TS RH	autres
2 nd Pro	48	0	44							4 réo
2 nd Techno.	65	0		61						4 réo
1 ^{ère} Techno.	66	0			66					
1 ^{ère} adaptation	30	0			28					1 réo 1 norvège
Ter techno.	75	7				25 à Thonon				
1TS	64	0					61			3 V.A.
MAN	32	0						26	3	2 VA -1 ?

Les inscriptions et candidatures pour le lycée Savoie Léman sont en augmentation, depuis trois ans l'ensemble des formations est au complet à la rentrée. Seule la passerelle première d'adaptation n'est pas au complet mais avec un vif succès malgré tout, 30 élèves à la rentrée 2007 pour une capacité d'accueil de 34 et 21 cette année. Nous ne constatons que peu d'abandon et de sortie sans qualification, deux élèves ont abandonné leur formation l'année passée, essentiellement pour rentrer dans la vie active et un élève a été exclu de l'établissement avec une proposition de continuité d'étude dans un établissement voisin, proposition qu'il n'a pas retenu. (Voir tableaux en annexe)

F. Ecart entre les résultats obtenus et les objectifs prévus

Les objectifs définis dans notre dossier de label sont atteints, la restructuration de l'établissement a permis de s'approprier de nouveaux espaces et redynamiser les équipes pédagogiques.

Les associations nombreuses ont retrouvé toute leur place, anciens élèves, parents, lycéens, étudiants, association sportive, chaque association dispose d'un bureau équipé.

Sur le plan international, les partenariats sont entretenus et pour l'année scolaire 2007-2008 le projet Léonardo avec l'Italie et l'Autriche a été mis en œuvre avec des élèves de 1^{ère}.

Pour la communication, ses outils et son développement, le journal du lycée "l'expresso" continue son envol avec de nombreux lecteurs assidus, parents, élèves, personnels, partenaires économiques, territoriaux et notre hiérarchie, ce journal retrace les événements de l'établissement. Il est diffusé par courrier électronique pour l'ensemble de nos partenaires et parents d'élèves et sur papier dans l'enceinte du lycée. La fiche d'activité est hebdomadaire et donne à l'ensemble des élèves et personnels le programme des activités pour la semaine à venir. Notre centre de documentation très convoité pour sa convivialité mais aussi et surtout pour la richesse et la diversité de ses ouvrages, périodiques et pour sa banque de données et dossiers à disposition des élèves et professeurs.

Nous avons vu plus haut que la structure de l'établissement va évoluer avec la rénovation de la voie professionnelle, cela va nous permettre d'offrir à nos élèves des formations allant du CAP à la licence professionnelle. Nous avons encore à cet égard beaucoup d'ambition avec l'ouverture d'une section internationale post bac mais aussi l'ouverture de mentions complémentaires adaptées à nos besoins et à nos plateaux techniques.

II. Information, promotion, orientation et insertion, suivi

A. La démarche d'information

Une politique volontariste engagée depuis 2003/2004 favorise, à tous les niveaux possibles, l'information aux futurs élèves et étudiants et la promotion générale de l'établissement :

Manifestations favorisant la promotion de l'établissement :

- Journée Portes Ouvertes 14 mars 2009
- 55^{ème} participation, en novembre 2008, au service du dîner de gala, clôturant la vente annuelle de vins des Hospices de Beaune
- Portes Ouvertes chez « La Mère Gaud » (foies gras) octobre 2008
- Service à la Région Rhône Alpes
- Téléthon et autres dîners à thème
- Prestations régulières pour la Préfecture (Annecy) et la Sous Préfecture (Thonon)
- Cocktails divers à la demande de la Municipalité ou d'établissements divers
- Conférences AMPHI POUR TOUS
- Finale Nationale du concours de Meilleur Ouvrier de France (cuisine) en mars 2007
- Mini G8 en partenariat avec l'hôtel royal d'Evian

Exploitation des différents moyens et technologies d'information :

- La technologie numérique : site internet du lycée (entièrement refait cette année), participation aux sites HOTFORM, journaux internes à diffusion numérique (l'EXPRESSO et l'EXPRESSO INTERNATIONAL, articles sur le site national hôtellerie de l'académie de Versailles.
- La Presse : articles dans « Le Dauphiné », « Le Messager », « le Journal de l'Hôtellerie », le « Figaro »
- Plaquette de l'établissement : la version récente comporte la traduction en anglais.

En direction des collèges du département (recrutement en 2^{PRO} et 2nd BTnH) :

- Mise en place de séquences d'observation d'une demi journée pour les élèves de 3^{ème} : presque 200 élèves accueillis chaque année depuis 2003.
- Accueil systématique de groupes d'élèves pour une visite + déjeuner au restaurant pédagogique
- Participation systématique, avec témoignage d'élèves, aux rencontres avec les parents d'élèves, sur invitation des collèges du Bassin et au delà
- Organisation de séances d'information dans les collèges éloignés par leurs anciens élèves
- Organisation de visite + dîner en direction des parents d'élèves de collège
- Accueil des principaux et professeurs principaux de collège pour une demi journée de visite et d'information et un déjeuner au restaurant pédagogique

En direction des lycées (recrutement en Mise à Niveau) :

- participation aux forums et salons étudiants

B. Documentation information

Le SAVOIE LEMAN dispose d'un Centre de Documentation et d'Information moderne et adapté.

Les supports d'information y sont diversifiés au maximum :

- livres
- périodiques
- CD ROM
- K7 vidéo

choisis en fonction des besoins, des niveaux et des programmes des différentes filières présentes dans l'établissement.

Le CDI est abonné à une cinquantaine de périodiques différents dont de nombreuses revues professionnelles.

Tous les documents présents au CDI ainsi que quelques milliers d'adresses de sites webs (sélectionnés en fonction de leurs intérêts et de leur fiabilité) sont référencés et indexés dans une base de données accessible depuis les ordinateurs de l'établissement.

Le CDI remplit également des objectifs pédagogiques et offre aux élèves, seuls ou en groupe, une aide et un suivi pour l'apprentissage de la recherche documentaire, l'acquisition et la gestion d'informations : apprendre à utiliser les moyens mis à disposition à bon escient, travailler sur les documents et développer son sens critique et son esprit de synthèse.

Le CDI met également à disposition des élèves une information « maison » :

- Sur les orientations et poursuites d'études possibles dans l'hôtellerie (sorte de meuble « auto-doc », tenu à jour régulièrement et très utilisé)
- Sur les lieux de stage, en France et à l'étranger (catalogue tenu à jour régulièrement) ainsi que sur les rapports de stages (consultation des rapports effectués par les candidats des années précédentes)

C. La démarche d'orientation (en direction de nos élèves)

Des conférences d'information à l'attention des classes terminales des différents cycles (TBEP, TBTnH et 2 TS), sont régulièrement organisées au sein de l'établissement avec des intervenants représentant les grands groupes hôteliers (Kempinski, Accor, Four Seasons, Hyatt...) mais aussi les grandes écoles (IMIH, Savignac...) et les différents corps d'armée.

Les élèves de deuxième année de BTS assument chaque année l'organisation d'une Journée « ESPACE CARRIERE » (cette année, 01 avril 2008) en partenariat avec l'association des anciens élèves (SAFRAN D'OR) et SAVOIE LEMAN PROMOTION (association des étudiants de BTS).

D. Le suivi des publics formés

Le SAVOIE LEMAN assure le suivi des publics formés en renseignant :

- les enquêtes ADES
- les enquêtes IVA
- la validation des indicateurs de résultats

et en organisant ses propres recherches pour T + 1.

III. Relations avec les partenaires territoriaux et le monde économique

A. Partenaires territoriaux

Dans le cadre de son fonctionnement institutionnel, le SAVOIE LEMAN a forcément des liens étroits avec :

- Sa tutelle Education Nationale à travers l'Inspection Académique de la Haute Savoie et le Rectorat de Grenoble, où ses interlocuteurs privilégiés sont les IPR et l'IEN de l'Hôtellerie, la DARIC et les services, plus proches, de l'IA 74.
- La Région Rhône Alpes, par l'intermédiaire de l'Elu Régional au Conseil d'Administration et de la personne chargée des Lycées, au Conseil Régional, pour le département de la Haute Savoie.
- La municipalité de Thonon, en la personne de Monsieur Jean DENAIS, Maire et Conseiller Général, qui soutient et encourage les actions du SAVOIE LEMAN, de ses adjoints et de son représentant au Conseil d'Administration.
- Le représentant de la circonscription, en la personne de Monsieur Marc FRANCINA, Député Maire d'EVIAN, toujours attentif à nos demandes et disposé à nous venir en aide.

Ces relations sont basées sur des échanges fréquents d'informations et une absolue franchise, indispensable à la qualité d'un travail efficace, harmonieux et dans l'intérêt des élèves.

B. Partenaires économiques

Le SAVOIE LEMAN a une convention de partenariat avec le ROYAL EVIAN RESORT.

Mais aussi, nécessairement avec de nombreux autres partenaires privilégiés au sein de la profession dont le soutien se manifeste de façon étendue et variée : aides financières à divers projets pédagogiques, versement de la taxe d'apprentissage, réalisation de la plaquette de l'établissement, dons de produits régionaux (denrées ou vins) permettant la réalisation de manifestations au titre de la solidarité nationale (dîner du Théléthon) ou l'échange de cadeaux facilitant les relations internationales.

Ceci nous engage, et le SAVOIE LEMAN estime de son devoir d'informer ses partenaires économiques, non seulement du bon emploi de ces aides, mais encore, du fonctionnement de l'établissement (envois de courriels, abonnements à l'EXPRESSO, etc...). Il y a là, encore tout un secteur à développer.

A noter qu'un des nombreux effets positifs de la complète restructuration du lycée est l'arrivée de matériels modernes et particulièrement performant qui contribue directement à une meilleure formation de nos élèves.

La réouverture de l'hôtel d'application a fait, également, l'objet d'un travail de recherche de la part de nos étudiants, encadrés par leurs professeurs de gestion. Partant d'une expérience acquise d'un fonctionnement bien connu, il s'agit d'aller vers une meilleure performance pédagogique des ateliers (cuisine, restaurant, hébergement), afin de mieux formaliser le contrôle interne en se fixant trois objectifs :

- les recettes
- le coût matière
- le tableau de bord

Les résultats de ce travail sont présentés aux professeurs techniques.

L'objectif étant, là encore, de s'approcher au plus près de l'évolution des métiers et des emplois.

IV. Pédagogie

A. Accueil

Le SAVOIE LEMAN accueille, en formation initiale :

343 élèves de Bac Technologique et BEP

169 étudiants de MAN et BTS

24 étudiants de Licence Professionnelle

Membre actif du GRETA CHABLAIS, le SAVOIE LEMAN est également engagé dans :

- les actions de formation ponctuelles à public payant
- les actions de formations professionnelles

B. L'organisation pédagogique

Passerelles et poursuites d'études :

La structure du SAVOIE LEMAN permet de favoriser au maximum la mobilité et l'adaptation des projets d'élèves en proposant deux classes « passerelles » :

- La première d'Adaptation permettant aux titulaires de BEP d'intégrer la filière du Bac Technologique Hôtellerie
- La Mise à Niveau permettant aux titulaires d'un Bac Général ou Technologique non hôtelier d'accéder au BTS Hôtellerie Restauration.

Le SAVOIE LEMAN favorise, par ailleurs, le passage de certains élèves en difficulté de 2nd technologique en Terminale BEP et l'admission de titulaires de Bac Professionnel en BTS

La gestion souple des emplois du temps permet la réalisation de PPCP, impliquant plusieurs professeurs de la SEP :

- « Les cuisines régionales » en 2003/2004
- « La poésie et la cuisine » en 2004/2005
- « Rêves d'Assiettes » en 2005/2006
- « Lettres Transibériennes » et « Gastronomie en fête » en 2006/2007
- « Assiettes gourmandes » recueil de poésie 2007-2008

B. Modalités de formation

- Le SAVOIE LEMAN est ouvert aux élèves handicapés auditifs et prend les dispositions pour leur venir efficacement en aide : En juin 2005, une étudiante malentendante a obtenu son BTS Hôtellerie-Restauration, mention AB. En septembre 2004, le SAVOIE LEMAN a scolarisé, en Mise à Niveau, une autre étudiante malentendante. Elle a obtenu brillamment son BTS , cette jeune fille a bénéficié de l'aide d'une assistante qui a traduit les cours de mercatique-gestion en langage des signes. Nous pouvons ajouter que le courage de ces

étudiantes est un exemple pour nos jeunes qui les aident et les accompagnent spontanément. Il n'y a jamais eu de problèmes d'intégration.

- Le SAVOIE LEMAN scolarise des étudiants étrangers et met en place un soutien en « français langue étrangère » à leur attention ainsi qu'un soutien dans les disciplines fondamentales selon les niveaux.

Actuellement 2 étudiantes chinoises, 1 étudiante russe et un lycéen russe bénéficient des cours de Français Langue Etrangère, selon leur niveau.

Le SAVOIE LEMAN contribue à cet effet, à hauteur de 20 HSE. En contrepartie :

- le jeune russe suit des cours de FLE au collège J.J.Rousseau de Thonon (2 heures/semaine)

- les deux étudiantes chinoises arrivées en septembre 2007 suivent les cours de FLE pour débutants au collège Champagne de Thonon (2 heures / semaine)

- Le SAVOIE LEMAN a créé des ateliers-théâtre pour contribuer à la formation des jeunes, en partenariat avec la Maison des Arts et Loisirs et des comédiens professionnels

- Le SAVOIE LEMAN organise des cours de soutien et a mis en place, cette année un système de tutorat chaque élève de terminale est tuteur d'un élève de seconde.

- Pour le développement de son site, le SAVOIE LEMAN a formé un projet de diffusion des cours de technologie cuisine

- Enfin, compte-tenu de la spécificité de son recrutement, le SAVOIE LEMAN a instauré des Conseils Pédagogiques, à mi-trimestre, pour les élèves de 1^{ère} année de BEP, BTnH, et toutes les divisions post-bac.

- Les élèves et les étudiants du SAVOIE LEMAN ont accès aux technologies de l'information et de la communication électronique :

- soit dans le cadre de leurs cours

- soit, librement, au CDI. Dans ce dernier cas, le professeur documentaliste a fait précéder cette opportunité par une formation, en petits groupes et en compagnie des professeurs, pour apprendre « à rechercher les informations de manière raisonnée, en utilisant un thésaurus (langage documentaire) ou en élaborant une équation de recherche avec des opérateurs booléens (et,ou,sauf) (voir pièce annexe, cahier II)

V. Vie lycéenne et services associés

Le SAVOIE LEMAN dispose de locaux adaptés aux réunions, à la convivialité, à la détente...

* Dans la partie « Hôtel » : 4 restaurants
1 bar
32 chambres 3*
4 salles de réunion

* A l'externat : 1 salle de réunion
1 salle de conférences (180 personnes)

* A l'internat : 1 Foyer
1 club informatique
1 salle TV + 1 salle de lecture par niveau sur 4 niveaux

La **MAISON DES LYCEENS**, créée en 2002, fonctionne bien, il est animé par les assistants d'éducation de l'établissement.

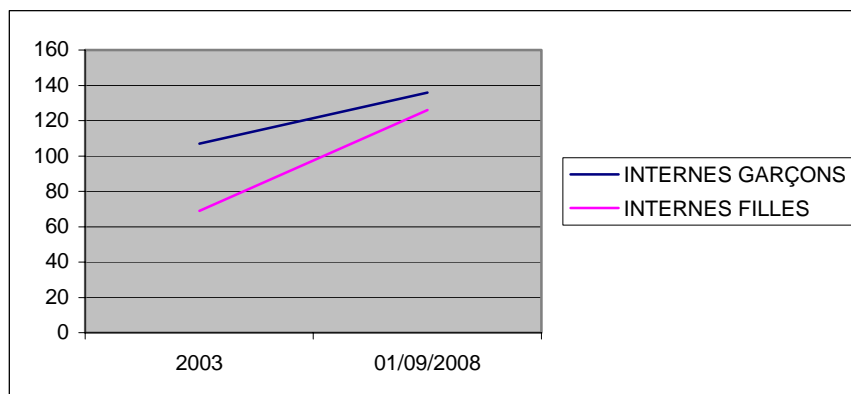
- projections de films chaque semaine
- club divers (percussions africaines notamment)

Des élèves volontaires s'occupent de la vente de boissons et friandises. Les internes disposent de jeux de société, cartes, journaux, poste de TV (équipé d'une console de jeux), poste de radio, baby foot.

L'internat, entièrement restructuré en avril 2005, offre des espaces modernes et agréables en chambre pour 2 ou 3. Chaque interne dispose d'un lit, d'une armoire, d'un bureau et d'une étagère. Les chambres communiquent deux à deux, l'espace commun comprenant une douche, un WC et trois lavabos.

La capacité de l'internat s'est trouvée notablement agrandie par la restructuration : 140 places garçons et autant pour les filles. Il remplit parfaitement son rôle d'aide aux familles puisque le nombre d'internes est en constante augmentation depuis 2003.

	2003	01/9/2008	Augmentation
INTERNES GARÇONS	107	136	+ 27%
INTERNES FILLES	69	126	+ 82%



Dans le bâtiment « Hôtel », un certain nombre de chambres permettront d'accueillir des hôtes de passage à l'année, tel les assistants de langues étrangères.

Depuis sa restructuration, le SAVOIE LEMAN dispose d'ascenseurs spécialement équipés pour permettre l'accès de tous les bâtiments aux personnes à mobilité réduite.

Le SAVOIE LEMAN dispose d'une infirmerie comprenant :

- le bureau de l'infirmière
- le bureau de l'assistante sociale
- 1 salle de réunion
- 3 chambres de malades

Conformément à la partie du projet d'établissement intitulée *Citoyenneté*, le SAVOIE LEMAN s'implique particulièrement dans différentes actions :

- formation au secourisme
- prévention des dépendances (tabac, alcool, drogue...) en partenariat avec l'APRETO
- information sexualité (avec l'association Mosaïque)
- prévention des lombalgies (projet retenu et financé par la Région Rhône Alpes)
- don du sang
- actions sécurité routière
- formation des délégués
- l'aide aux devoirs dans des études surveillées pour les élèves de 2nd

D'autres associations participent à la Vie Lycéenne :

- SAVOIE LEMAN PROMOTION : qui a pour but de favoriser, de manière générale, l'adaptation de nos étudiants aux conditions originales de leur formation et plus particulièrement de gérer et d'organiser les activités extra scolaires, compte tenu de leur environnement spécifique :

- bourses aux vêtements et matériel (coutellerie)
- reproduction et reliure de travaux pédagogiques
- activités de promotion, d'animation, de sensibilisation
- équipement des différents clubs

- SAFRAN D'OR, association des anciens élèves du Lycée, contribue à l'animation en :

- invitant, conjointement avec le Proviseur, un parrain de promotion pour chaque remise annuelle de diplômes
- en participant, en collaboration avec l'association BTS, à l'organisation de la Journée « Espace Carrières »
- en organisant, chaque année depuis plus de 20 ans, le TROPHEE ANTONIETTI, concours complet de restaurant qui accueille une vingtaine de lycée hôteliers.

SAFRAN D'OR édite également un bulletin, quatre fois par an, qui donne à ses adhérents, en France comme à l'étranger, des nouvelles du SAVOIE LEMAN et des anciens.

L'association dispose d'un bureau et d'un espace d'affichage au sein de l'établissement et joue un rôle majeur dans la communication d'offres d'emploi à nos élèves et étudiants en fin de cycle.

- L'ASSOCIATION SPORTIVE, dont le nombre de licenciés augmente régulièrement malgré l'absence de gymnase au sein du lycée

- L'ASSOCIATION DES ETUDIANTS DE BTS, qui favorise l'intégration des étudiants de BTS, organise la journée ESPACE CARRIERE avec Safran d'Or, ainsi que le dîner de gala annuel de la promotion. Elle édite, annuellement, un bulletin de promotion : le Bouquet final et possède son propre site internet et une adresse électronique.

VI. Ouverture sur l'extérieur

A. SPORTS

Dans un contexte difficile, le SAVOIE LEMAN voit ses effectifs de l'Association Sportive augmenter régulièrement :

La salle de sports de l'établissement est fréquentée régulièrement tous les soirs de la semaine.

Les activités sont encadrées soit :

- 1) Par le professeur d'EPS dans le cadre de l'UNSS
- 2) Par des assistants d'éducation qualifiés, pour des entraînements ou des matchs, en accord, bien entendu avec les professeurs de la discipline.

Nos élèves, emmenés par leur professeur, se qualifient régulièrement dans différents tournois ou compétitions sportives : championnats départementaux de rugby, badminton, foot...

B. CULTURE ET FORMATION

Les élèves de 1^{ère} technologique du SAVOIE LEMAN et les étudiants de BTS utilisent les possibilités de la carte M'RA : 3 représentations théâtrales dans l'année sont proposées à ces jeunes.

Le SAVOIE LEMAN favorise les sorties et voyages culturels et les sorties à but pédagogique :

- salon des inventions à Genève
- Visite du Parlement Européen à Strasbourg
- Visite de l'UNESCO à PARIS
- Marché de Noël de FREIBURG
- Visite de la Cour d'Appel de LYON
- Salon du SIRHA à LYON

C. INTERNATIONAL

Le SAVOIE LEMAN ouvre ses portes aux étrangers : affiliation au « Réseau Chine », recrutement en Mise à Niveau d'étudiants de différentes nationalités.

Le SAVOIE LEMAN participe à des actions de « formations de formateurs » :

- en Bulgarie, avec le Rectorat de Grenoble
- En Algérie, avec l'Ambassade de France à ALGER et l'APCM de Paris

Le SAVOIE LEMAN a reçu une délégation d'universitaires russes pour jeter les bases d'un projet de cursus franco-russe .

Le SAVOIE LEMAN a mis en œuvre pendant l'année scolaire 2007-2008 un projet « LEONARDO » concernant les élèves de 1^{ère} BTnH avec l'Autriche et l'Italie.

Le SAVOIE LEMAN envoie le tiers de ses étudiants effectuer leur stage de BTS à l'étranger, en s'efforçant de se recentrer sur l'Europe et de créer un réseau durable :

- Etats Unis, Quebec, Brésil
- Maroc, Tunisie
- Italie, Espagne, Malte, Suisse, Allemagne, Pays de Galles, Angleterre, Norvège
- Chine

Le SAVOIE LEMAN fait partie de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme.

Il participe aux différentes rencontres annuelles (professeurs, étudiants) :

- 2004 : à BLED en Slovénie
- 2005 : à ANTALYA en Turquie
- 2006 : à KILLARNEY en Irlande
- 2007 : à VENISE en Italie
- 2008 : à KURESSAARE en Estonie

Le SAVOIE LEMAN encourage ses personnels enseignants à s'inscrire aux stages d'observation dans des hôtels du groupe ACCOR à l'étranger :

1 professeur au NOVOTEL, EUROPAPLATZ de WIEN, Autriche, en 2005.

1 professeur à l'hôtel Piazza athénée à Paris en 2008

D. LV2 en BEP

Sur ses moyens propres, le lycée, lié à l'ouverture à l'international, a mis en place à la rentrée 2008 une deuxième langue vivante en BEP, cela en relation avec sa politique d'ouverture à l'international.

E. BTS « Responsable Hébergement »

Fort de ses relations à l'international et d'équipes motivées, le SAVOIE LEMAN a obtenu en cette rentrée 2008 l'ouverture du BTS « Responsable Hébergement » à référentiel européen.

VII. Formation continue et validation des acquis de l'expérience

Le SAVOIE LEMAN constate que le GRETA CHABLAIS ne propose pratiquement aucune formation qualifiante en hôtellerie. Notre analyse est que les hôteliers-restaurateurs connaissent mal notre potentiel de formation, nous allons prospecter en partenariat avec les professionnels pour mettre à disposition nos équipements.

L'accent est mis sur le rapprochement nécessaire avec la profession :

- la FAGIHT a réuni son bureau au SAVOIE LEMAN
- l'association des Logis de France y a organisé son déjeuner lors de son Assemblée Générale Annuelle
- Le SAVOIE LEMAN organise, des Portes Ouvertes consacrées aux professionnels de Haute Savoie.

A terme, et en partenariat avec les professionnels, le SAVOIE LEMAN doit pouvoir faire valoir ses atouts, bénéficiant de l'impact :

- de la finale du concours MOF en mars 2007
- de la restructuration complète en septembre 2007

La validation des acquis de l'expérience :

Jusqu'à présent, aucun professeur du SAVOIE LEMAN n'a été sollicité pour participer à des expertises de dossier. Je le regrette et souhaite que nos professeurs puissent être retenus. Cela nous aidera à mieux faire connaître les avantages de la VAE aux élèves sortant de BTnH et surtout de BTS ayant échoué à l'examen.

Le SAVOIE LEMAN a ouvert son CDI à un cuisinier de 35 ans qui souhaitait y préparer son dossier de VAE. Le jeune homme a été reçu (décembre 2006)