LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
Saint-Chamond

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

greta LOIRE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER
SAINT-CHAMOND (LOIRE)

18 Rue François Gillet - BP 21 - 42405 Saint-Chamond
Tel : (+ 33) 04 77 29 29 90 Fax : (+33) 04 77 29 30 00 - Ce.0421736j@ac-lyon.fr

https://www.facebook.com/lyceehotelierstchamond/

http://hotelier-saint-chamond.elycee.rhonealpes.fr/notre-lycee/

UN LYCEE ACCUEILLANT, D'AVENIR ET OUVERT AU PUBLIC

Un parc d'environ 5 hectares,
Une surface totale des bâtiments de 10500 m², restructuré et livré à la rentrée 2019
180 places à l'**internat** dans des locaux très récents
Le lycée dispose d'un bon équipement notamment des plateaux techniques récents et adaptés aux nouvelles pratiques

DEUX RESTAURANTS :

Un restaurant d'application: le « **château Prodon** » offrant un cadre feutré et prestigieux avec des prestations semi-gastronomiques
Un restaurant d'initiation ou pédagogique: La « **Cour d'école** » proposant une prestation traditionnelle

UN MAGASIN DE COMMERCIALISATION

De nos productions en boulangerie, pâtisserie et plats cuisinés **« La Boutique »**

Section européenne anglais pour les spécialités restaurant et cuisine

Programme ERASMUS+ : chaque année, plusieurs dizaines d'élèves effectuent leur stage en entreprise de 30 jours à l'étranger (Ecosse, Irlande, Espagne, Lituanie, Islande, Autriche).

.

Coopération avec le lycée hôtelier de Monastir en Tunisie.

Formation en partenariat avec le GRETA : CAP cuisinier, restaurant, boulanger et pâtissier et BTS MHR en apprentissage

Un établissement impliqué dans le tissu économique régional

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
Saint-Chamond

Détail de l'offre de formation

Poursuite d'études BTS

BTS MHR (Métiers de l'hôtellerie restauration) options A et B
par apprentissage avec le GRETA CFA de la LOIRE

Terminale Bac Pro Boulangerie Pâtisserie (24 places)

Terminale Bac Pro Cuisine (24 places)

Terminale Bac Pro Commercialisation Services

Première Bac Pro Boulangerie Pâtisserie (24 places)

Première Bac Pro Cuisine (24 places)

Première Bac Pro Commercialisation Services

Seconde Bac Pro Famille de métier de l'alimentation (24 places)

Seconde Bac Pro Famille de métier de l'hôtellerie restauration (48 places)

Passerelles

MC Chocolatier Glacier Confiseur (6 places)

MC Boulangerie spécialisée

MC Cuisine en dessert de restaurant (6 places)

MC employé traiteur par apprentissage avec le GRETA CFA Loire

Term CAP Pâtissier (24 places)

Term CAP Boulanger (24 places)

Term CAP Cuisine (12 places)

Term CAP **Commercialisation Service HCR** (12 places)

1ère CAP Pâtissier (24 places)

1ère CAP Boulanger (24 places)

1ère CAP Cuisine (12 places)

1ère CAP **Commercialisation Service HCR** (12 places)

Troisième

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
Saint-Chamond

La Filière Alimentation

Je veux devenir Boulanger

- Je peux choisir de faire un **CAP Boulanger**, en 2 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne CAP Boulanger

- Je peux choisir de faire un **Bac Pro Boulangerie Pâtisserie**, en 3 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne 2nde Pro Métiers de l'Alimentation.

Je veux devenir Pâtissier

- Je peux choisir de faire un **CAP Pâtisserie**, en 2 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne CAP Pâtisserie

- Je peux choisir de faire un **Bac Pro Boulangerie Pâtisserie**, en 3 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne 2nde Pro Métiers de l'Alimentation.

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
Saint-Chamond

La Filière Hôtellerie Restauration

Je veux devenir Cuisinier

- Je peux choisir de faire un **CAP Cuisine**, en 2 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne CAP Cuisine

- Je peux choisir de faire un **Bac Pro Organisation et production Culinaire**, en 3 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne 2nde Pro Métiers de l'Hôtellerie-Restauration. Pendant l'année de 2nde, je vais découvrir la Cuisine et le Service. Je choisirai définitivement mon bac en fin de 2nde.

Je veux devenir Serveur

- Je peux choisir de faire un **CAP Commercialisation et Service en hôtel, café restaurant**, en 2 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne CAP Commercialisation et Service en hôtel, café restaurant.

- Je peux choisir de faire un **Bac Pro Commercialisation et Service en restauration**, en 3 ans.

  En fin de 3e, dans Affelnet, je sélectionne 2nde Pro Métiers de l'Hôtellerie-Restauration. Pendant l'année de 2nde, je vais découvrir la Cuisine et le Service. Je choisirai définitivement mon bac en fin de 2nde.

SERVICE INTENDANCE 2021 / 2022

❖ INTERNAT ET DEMI-PENSION

L'organisation pédagogique du lycée rend indispensable à tous les élèves d'être demi-pensionnaires. Le statut d'externe n'est pas possible.

L'inscription à l'internat ou à la demi-pension est valable pour l'année scolaire entière.
Le règlement des frais s'effectue trimestriellement à la réception de la facture. Il est possible de demander un échelonnement mensuel dès le mois de septembre 2021.

Tarifs annuels (tarif 2021 indicatif)

Internat : 1498.60 € pour l'année scolaire (comprenant l'hébergement et la restauration- A déduire périodes de stage))
Demi-pension : 592.58 € pour l'année scolaire
Pour les repas de la mi-journée : une carte magnétique permettant l'accès au self sera délivrée aux élèves en début d'année scolaire, contre la somme de 2.50 €. Cette carte est valable pour toute la durée du cycle de formation.

❖ BOURSE D'EQUIPEMENT

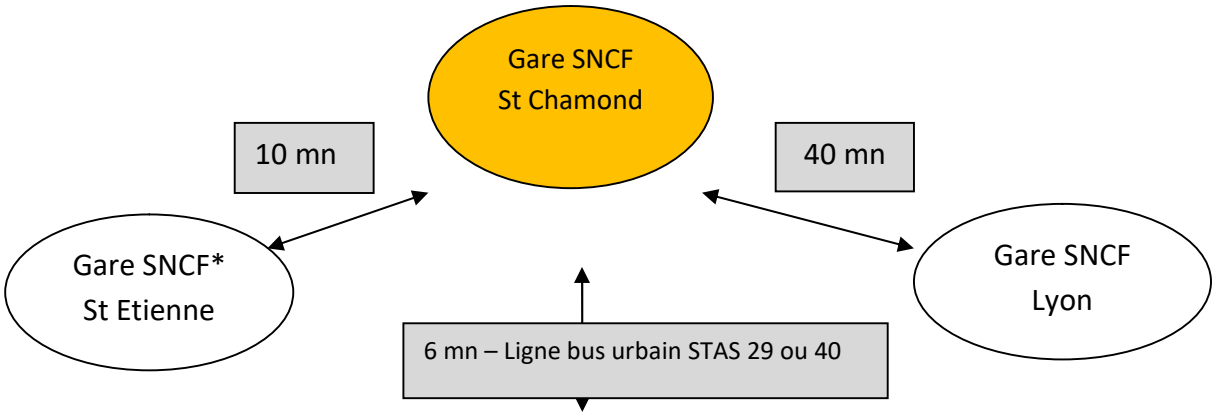
Inclus dans la carte Pass'Région, l'ex-bourse d'équipement professionnel des jeunes est d'un montant variable selon la formation entre 200 et 250 euros pour l'achat de matériel et des tenues vestimentaires

La papeterie est à la charge des familles qui peuvent s'aider pour les financer avec la carte Pass'Région proposée par la région Auvergne-Rhône-Alpes

❖ BOURSE NATIONALE

La bourse nationale et les primes sont versées après déduction des charges scolaires, en fin de trimestre conformément à la campagne de l'année scolaire précédente.

UN LYCEE FACILE D'ACCES



*Accès possible en bus STAS ligne 5

Lycée hôtelier de St- Chamond