

Lycée professionnel Hotelier (Saint-Chamond - 42)

BTS - Services - Management en hôtellerie restauration - en apprentissage



JOURNEES PORTES OUVERTES ET/OU JOURNÉES D'IMMERSION

Samedi 21 mars 2020 de 9h00 à 13h00

Formation

SÉLECTIVITÉ

Formation sélective

APPRENTISSAGE / ALTERNANCE

Cette formation peut être suivie en apprentissage/alternance. Pour plus d'information sur les conditions de mise en oeuvre de l'apprentissage dans cette formation cliquez ici (<https://hotelier-saint-chamond.ent.auvergnerrhonealpes.fr/>).

LANGUES ET OPTIONS

Langue vivante 1 : Anglais

Langue vivante 2 : Espagnol

Niveau de français requis pour s'inscrire à la formation : B2

Établissement

Lycée professionnel Hotelier (Public)

18 Rue François Gillet BP 21 42405 Saint-Chamond France

Ce site utilise des cookies. En poursuivant votre navigation sur ce site, vous en acceptez l'utilisation.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

En savoir plus (<http://www.parcoursup.fr/index.php?desc=mention#cookies>)



Etablissement public entièrement rénové en 2019
Présence d'un internat
Lycée labellisé Lycée des métiers de la restauration et de l'alimentation
Accès facile entre Lyon et Saint Etienne

Réussite / Débouchés

DISPOSITIFS DE RÉUSSITE

- Une attention particulière portée aux élèves de baccalauréat professionnel
- Un accompagnement marqué en LV2 (niveau débutant accepté)

POSSIBILITÉS DE POURSUITE D'ÉTUDES ET/OU DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Poursuite d'étude possible en Licence Professionnelle

POUR POSTULER

Caractéristiques

ATTENDUS NATIONAUX

S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client
Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

ATTENDUS LOCAUX

Etre capable de s'investir durablement dans une formation exigeante mais passionnante
Accepter la mobilité entre centre de formation et entreprise

CONTENU ET ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS POUR LA FORMATION

Option A : Management des unités de restauration,

Option B : Management des unités de production culinaire

Ce site utilise des cookies. En poursuivant votre navigation sur ce site, vous en acceptez l'utilisation.

En savoir plus [.\(http://www.parcoursup.fr/index.php?desc=mention#cookies\)](http://www.parcoursup.fr/index.php?desc=mention#cookies)



Première année - Formation commune aux 2 spécialités A et B :

- Communication et expression française
- Anglais
- LV2
- EPEH (Entrepreneuriat et Pilotage Entreprise Hotelière)
- MEHMS (Management de l'Entreprise Hotelière et Mercatique des Services)
- SHR (Sciences en Hotellerie Restauration)
- IHR (Ingénierie en Hotellerie Restauration)
- STC (Sciences et Technologies Culinaires)
- STSR (Sciences et Technologies des Services en Restauration)
- STSH (Sciences et Technologies des Services en Hébergement)

20 semaines en établissement et 32 en entreprises (congrés payés inclus)

Deuxième année :

- Culture expression, anglais, espagnol, allemand même horaire qu'en 1ère année
- Conduite de projet entrepreneurial
- EPEH
- MEHMS
- Option A : Sommellerie et techniques de bar 2h/s et STSC
- Option B : SHR 2h/s et STC

22 semaines en établissement et 30 en entreprise (congrés payés inclus)

Examen du dossier

CRITÈRES GÉNÉRAUX D'EXAMEN DES VOEUX

Les candidatures seront examinées sur la base :

- du projet professionnel et de sa cohérence avec la formation proposée ;
- de la motivation et du savoir-être du candidat ;
- des résultats, de l'implication et des progrès constatés durant la scolarité.

Ce site utilise des cookies. En poursuivant votre navigation sur ce site, vous en acceptez l'utilisation.

En savoir plus (<http://www.parcoursup.fr/index.php?desc=mention#cookies>)



COORDONNÉES

Formation

Des questions sur la formation ? Contactez-nous

ce.0421736j@ac-lyon.fr (<mailto:ce.0421736j@ac-lyon.fr>).

Responsable pédagogique : ddf.0421736j@ac-lyon.fr (<mailto:ddf.0421736j@ac-lyon.fr>).

Référent handicap : pascal.pichon@ac-lyon.fr (<mailto:pascal.pichon@ac-lyon.fr>).

Etablissement

Lycée professionnel Hotelier Public

18 Rue François Gillet

BP 21 42405 Saint-Chamond France

Tel Accueil : 04.77.29.29.90

Fax : 04.77.29.30.00

Site Internet (<https://hotelier-saint-chamond.ent.auvergnerhonealpes.fr/>).

FRAIS

Frais de scolarité par année : aucun frais

Frais de scolarité par année pour les étudiants boursiers : aucun frais

CONTEXTE ET CHIFFRES

Nombre de places proposées cette année : 16

Ce site utilise des cookies. En poursuivant votre navigation sur ce site, vous en acceptez l'utilisation.

En savoir plus (<http://www.parcoursup.fr/index.php?desc=mention#cookies>)

