

AGENDA

SEPTEMBRE
> DÉCEMBRE

- **Réfléchir à la formation** vers laquelle on souhaite s'orienter :
- **Courtes** : CAP ou BAC PRO.
- **longues** : BAC Technologique puis BTS).
- **S'informer en visitant des entreprises** du secteur de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation.

FÉVRIER
> MARS

- **Assister aux forums des formations** dans votre établissement.
- **Participer activement aux modules** de découverte professionnelle, proposés en 3ème.
- **Prendre contact avec la conseillère d'orientation et le professeur principal** pour valider vos désirs d'orientation.

En février-mars
Journée Portes Ouvertes
du Lycée Hôtelier

Venez nous rencontrer !

Et si vous le souhaitez, demandez un **mini-stage** !

AVRIL
> JUIN

FAIRE VOS VŒUX
D'ORIENTATION

LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

- 2 ANS D'ÉTUDES -

- Privilège les séances de **TRAVAUX PRATIQUES**
- + périodes de formation en entreprise (14 semaines sur 2 ans)
- Accès direct à la vie active

5 CAP : CUISINE, CSHCR (Commercialisation et Services en Hôtel-café-restaurant), **PÂTISSIER, BOULANGER, EPC** (Equipier polyvalent du Commerce)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

- 3 ANS D'ÉTUDES -

- Choix du diplôme à l'issue de la **1ère année**
- Bon niveau d'enseignement général et **langue étrangère indispensable**.
+ périodes de formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans

3 BAC PRO : CUISINE, BOULANGER-PÂTISSIER
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR),

TECHNOLOGIQUES

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE STHR

Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration

- 3 ans // 2x 4 semaines de stages en 2nd et 1ère-
formation de **culture générale** + formation **professionnelle**
(de niveau Bac Général) (connaissances techniques des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration)

> Prépare à la **poursuite d'études en BTS**

MISE A NIVEAU BTS MHR

Année préparatoire au BTS pour les étudiants issus d'un baccalauréat général

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

- 2 ans // 1ère année tronc commun + 16 semaines de stage -
- 2ème année // Spécialisation : Restauration (A) **ou** Cuisine (B) // ou Hébergement (C):

COMPLÉMENTAIRES

- EN 1 AN **APRÈS** LES CAP, BAC PRO, BAC TECHNO -

La **Mention Complémentaire (MC) = Diplôme national**

> meilleure **adaptation à l'emploi**

+ **spécialisation** à la qualification de départ

MC en initial : **Cuisinier en desserts de restaurant**

MC en alternance : **Pâtissier- Glacier-Chocolatier-Confiseur, Boulangerie spécialisée (niveau 3)**

Baccalauréat professionnel : **cuisine en deux ans.**

- EN 2 ANS **APRÈS** LES CAP, BAC PRO, BAC TECHNO -

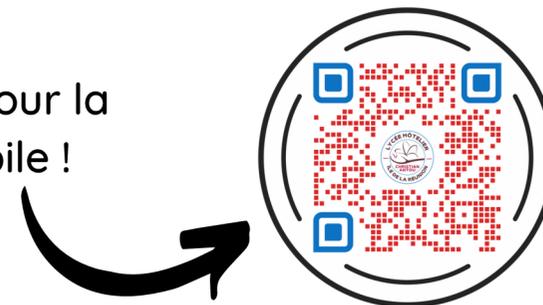
le **Brevet Professionnel en alternance**

Barman & Arts de la cuisine



Se former au cœur de l'océan indien

Flashez moi pour la
version mobile !



LYCÉE DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE
DE LA RESTAURATION
ET DE L'ALIMENTATION

"CHRISTIAN ANTOU"

PLATEAU CAILLOU / SAINT PAUL

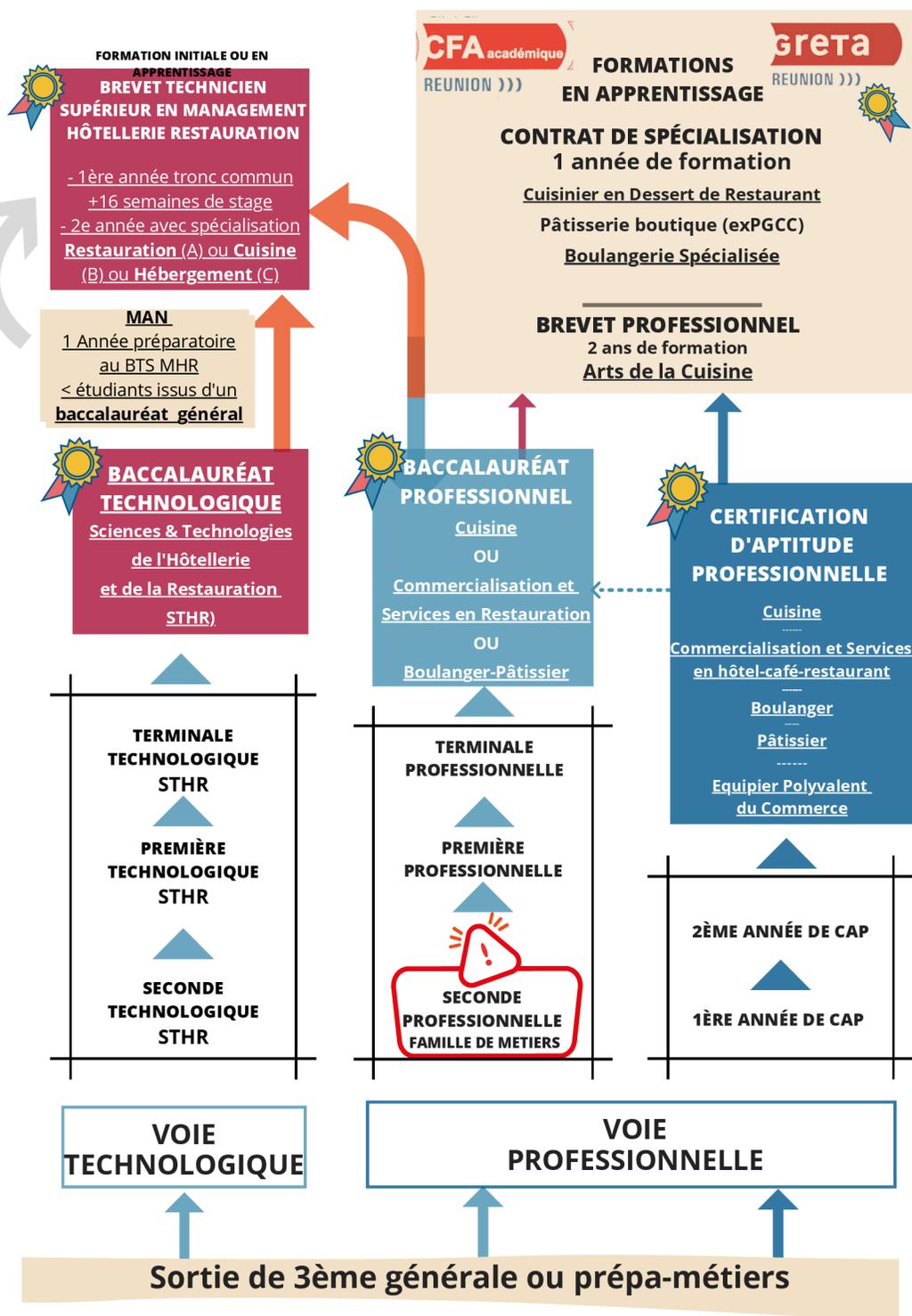
- 0262 55 43 00 -

✉ ce.9740738j@ac-reunion.fr

🌐 etab.ac-reunion.fr/lyc-la-renaissance



ORGANIGRAMME DES FORMATIONS 2024-2025



UNE DEVISE
 "SATISFAIRE LE CLIENT"

- en bref ***
- Bonne dextérité obligatoire
 - Travail week-end, soir et jours fériés
 - Bonne humeur et enthousiasme
 - Langues étrangères appréciées

4 BONNES RAISONS DE CHOISIR CES MÉTIERS



Métiers d'Action et de contact



Des offres d'emplois partout dans le monde



Ascension sociale rapide pour les + motivés



Carrières hommes & femmes

LES MÉTIERS

RESTAURATION

- Cuisinier.ère
- Chef.fe de cuisine
- Serveur.se de restaurant
- Sommelier.ère
- Barman.maid

ALIMENTATION

- Boulangier.ère
- Pâtissier.ère
- Chocolatier.ère
- Traiteur

HÔTELLERIE

- Directeur.trice
- Réceptionniste
- Concierge
- Gouvernant.e
- Employé.e d'étages

En savoir plus

- onisep.fr
- letudiant.fr
- orientation.fr
- parcoursup.fr