

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 -

Le **Certificat de Spécialisation(SC) = Diplôme national**

> meilleure **adaptation à l'emploi**

+ **spécialisation** à la qualification de départ

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

MC en alternance : **Pâtisserie boutique, Boulangerie Spécialisée**

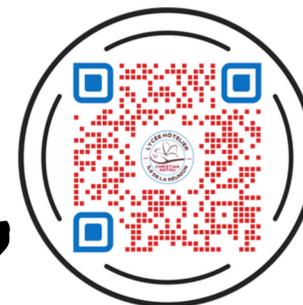
- EN 2 ANS **APRÈS** LES CAP, BAC PRO, BAC TECHNO -

le **Brevet Professionnel en Apprentissage**
Arts de la cuisine



Se former au cœur de l'océan indien

Flashez moi pour aller
sur notre site !!



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

"CHRISTIAN ANTOU"

PLATEAU CAILLOU / SAINT PAUL

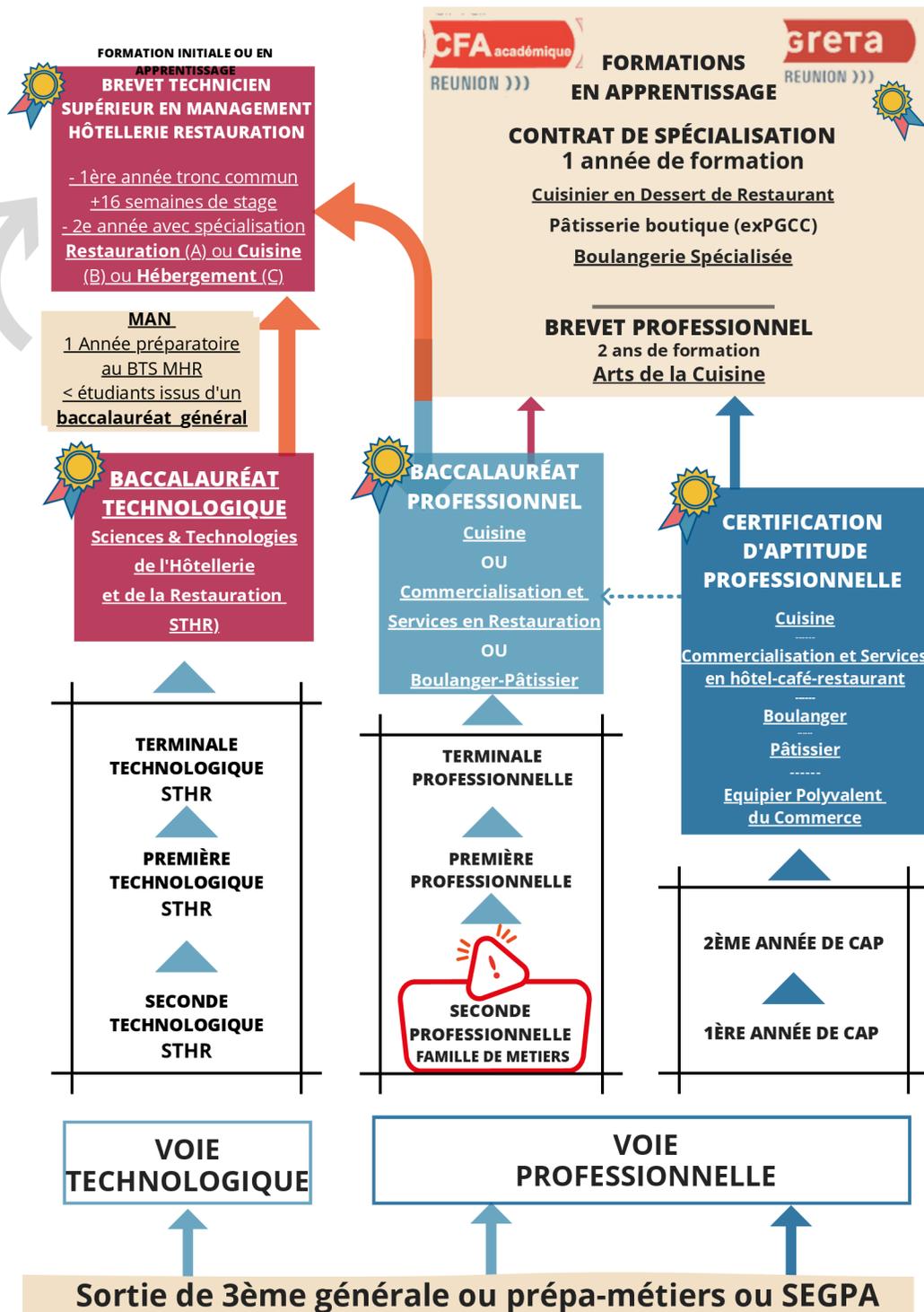
- 0262 55 43 00 -



ce.9740738j@ac-reunion.fr



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