

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 Généra.) (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

CS en mixité : CS Cuisinier en desserts de restaurant

CS en alternance : CS Pâtisserie boutique, CS Boulangerie

Spécialisée, CS Employé Barman

- 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"

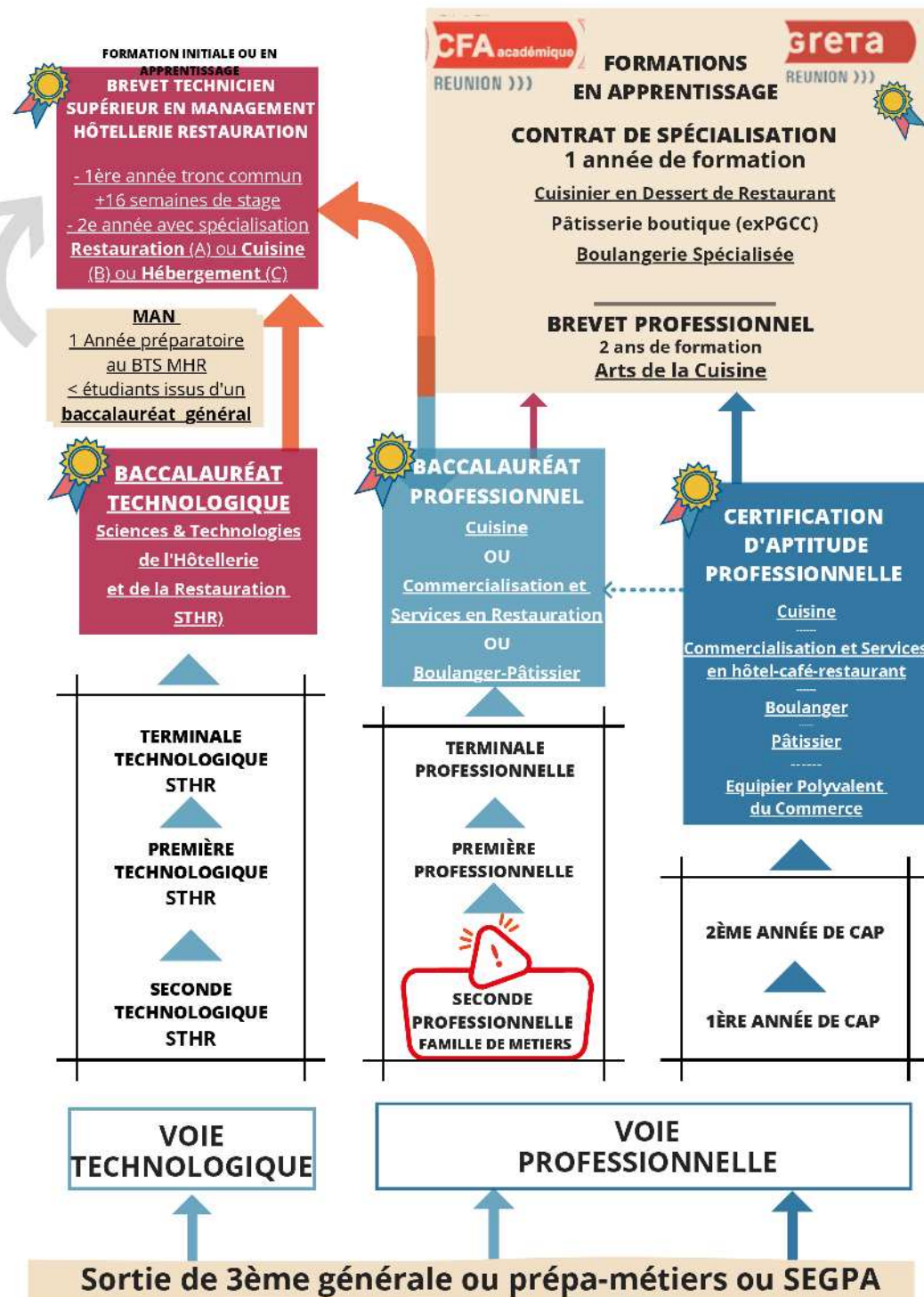
PLATEAU CAILLOU / SAINT PAUL

- 0262 55 43 00 -

✉ ce.9740738j@ac-reunion.fr



ORGANIGRAMME DES FORMATIONS 2025-2026



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