

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

POUR LES ÉLÈVES QUI SOUHAITENT ACQUÉRIR UNE FORMATION TECHNOLOGIQUE PERMETTANT LA POURSUITE D'ÉTUDES

OBJESTIFS de la FORMATION :

*Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie s'inscrit dans un déroulement d'études conduisant principalement au BTS.
Les objectifs de la formation sont donc essentiellement de développer la polycompétence dans le domaine professionnel et la maîtrise des enseignements généraux permettant la poursuite d'études supérieures.*

PROFIL des CANDIDATS :

*Le Technicien d'Hôtellerie doit avoir atteint un bagage technique et pratique suffisant dans les spécialités Cuisine, Salle et hébergement pour occuper indifféremment un emploi dans l'un ou l'autre poste.
Il doit être capable de mener à bien une promotion ultérieure, posséder des qualités humaines et relationnelles, des compétences et des savoir-faire ainsi qu'une ouverture d'esprit permettant l'adaptation, l'évolution et la polyvalence.*

Recrutement et conditions d'accès:

Elèves issus de :

- *Classes Terminale de BEP Hôtellerie Restauration, toutes options*
- *Classes de 1^{ère} de Lycée (sous réserve de mise à niveau professionnel)*

Les élèves doivent :

- *Posséder un très bon niveau d'enseignement général*
- *Posséder un attrait pour les langues étrangères (2 obligatoires dont l'anglais)*
- *Avoir une tenue et une présentation soignées*
- *Avoir une motivation pour la poursuite d'études*

Déroulement de la formation :

La scolarité se déroule sur 2 ans : 1ère d'adaptation et Terminale avec :

- *64 semaines en établissement scolaire*
- *16 semaines de stage en entreprise obligatoires avec suivi pédagogique.*



Château Colcombet
Allée des bois
42530 Saint Genest Lerpt

Tel : 04 77 90 76 80
Fax : 04 77 90 76 89

Email : contact@lerenouveau.org
Site : www.lerenouveau.org