

## Les conditions d'admission

Entrée au lycée dès la seconde technologique, à l'issue d'une classe de troisième ou éventuellement d'une seconde.

Notre lycée n'intervient pas dans le recrutement :

Affectation par la procédure académique (AFFELNET).

Candidature à saisir dans l'établissement d'origine (Fiche de vœux). Les candidats POST 3<sup>ème</sup> sont classés automatiquement selon un barème établi en fonction :

- du rang du vœu (le 1<sup>er</sup> vœu est valorisé) de la moyenne des notes obtenues en 3<sup>ème</sup>
- de l'avis du conseil de classe sur les compétences observées mais aussi sur la motivation.

## Le lycée des métiers d'Occitanie offre :

- Un hôtel et restaurant d'application 3\*\*\* ouvert à la clientèle
- Un cadre de travail agréable à vivre
- Quatre restaurants d'initiation disposant de matériels modernes
- L'occasion de participer à de nombreuses manifestations prestigieuses
- Une section européenne et une ouverture à l'international avec des stages à l'étranger

## Le régime des études :

L'élève peut être interne (si places disponibles), interne/externé, demi-pensionnaire ou externe.

- Internat (filles et garçons) : l'internat est fermé tous les week-ends. L'accueil se fait le lundi matin à partir de 7h45 jusqu'au vendredi. Un correspondant résidant à Toulouse ou dans les environs immédiats, capable de remplacer la famille en toutes circonstances et d'assurer l'hébergement en cas de fermeture de l'internat est obligatoire.
- Internat/externat : tous les repas sont pris au lycée, chambre en ville - Demi-pension : repas de midi pris au lycée.

## Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie

1 Rue de l'Abbé Jules Lemire

BP 3131 - 31026 Toulouse cedex 03

Tél : 05 34 50 10 10 Fax : 05 34 50 10 11

E-mail : [0310046g@ac-toulouse.fr](mailto:0310046g@ac-toulouse.fr)

site : <http://hotellerie-tourisme.entmip.fr>



Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
et du Tourisme d'Occitanie

www. :<http://hotellerie-tourisme.entmip.fr>

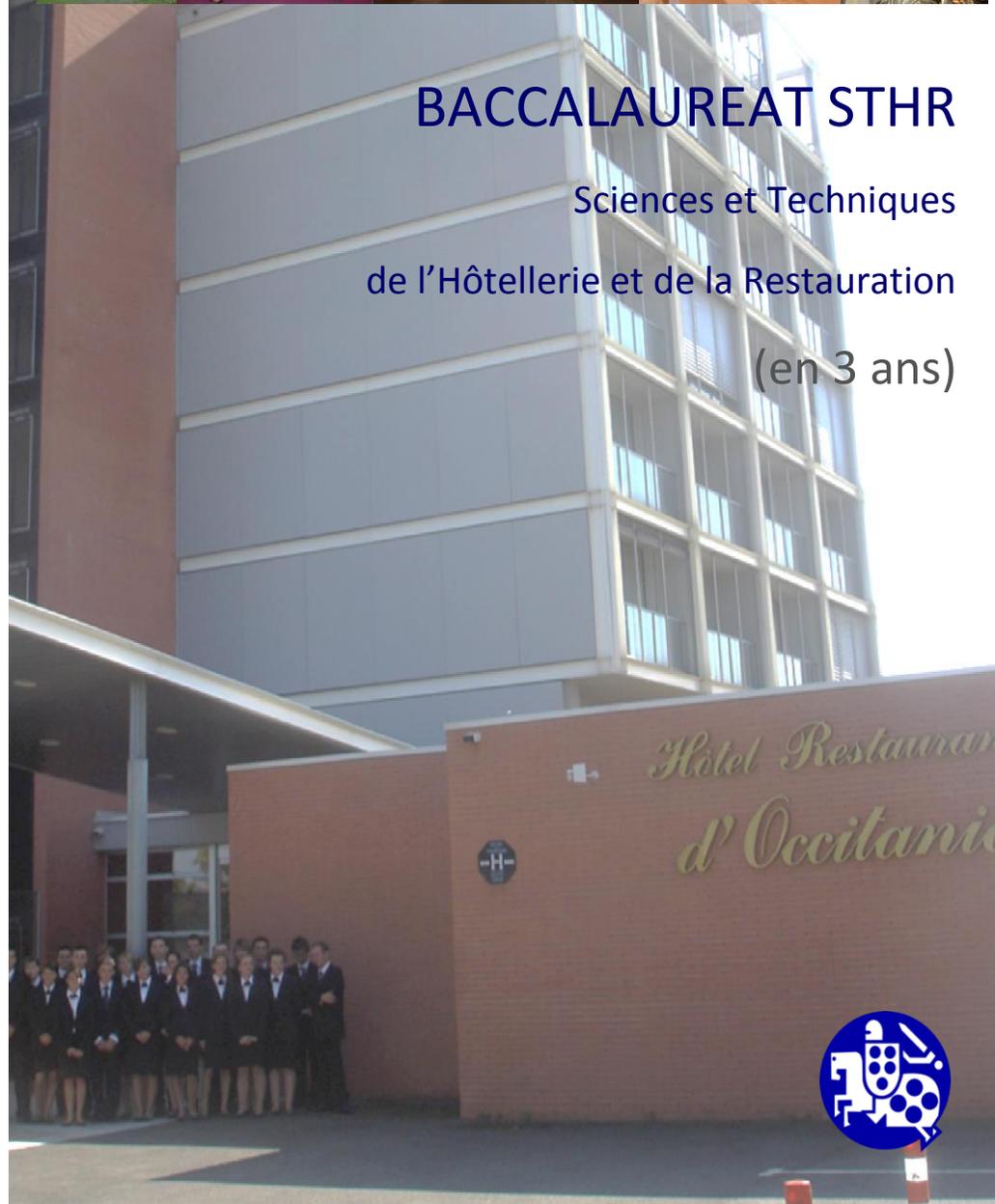


# BACCALAUREAT STHR

Sciences et Techniques

de l'Hôtellerie et de la Restauration

(en 3 ans)



**Les aptitudes requises :**

- Goût et sens du contact humain
- Volonté et esprit de persévérance
- Autonomie, sens des responsabilités
- Bonne présentation, courtoisie - Esprit d'équipe
- Résistance physique

**L'enseignement dispensé au Lycée :**

Le Baccalauréat s'obtient après 3 années d'études : il permet d'obtenir une formation polyvalente en cuisine, service de restaurant et hébergement.

**La Période de formation en entreprise :** Durant leur scolarité, les élèves effectuent 8 semaines de stages, dans des établissements hôteliers sélectionnés par le lycée.

**La poursuite des études**

**L'objectif du Baccalauréat Technologique est la poursuite d'études en B.T.S. en 2 ans :**

- **B.T.S. Hôtellerie et restauration : Option A « mercatique et gestion hôtelière » ou Option B « art culinaire art de la table et du service ».**
- **B.T.S. Tourisme**
- **B.T.S. Responsable d'Hébergement, label européen.**
- **B.T.S. Des autres filières tertiaires.**

En outre, le Lycée des métiers d'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie offre en son sein des possibilités de poursuite d'études en 1 an :

**Mentions Complémentaires :**

- Cuisinier en desserts de restaurant
- Accueil-Réception
- Sommelier (possibilité de poursuivre en B.P Sommelier en apprentissage)
- Baccalauréat Professionnel Turbo approfondissement Cuisine gastronomique

**Formation Professionnelle d'Etablissement :**

- Chef de rang
- Assistant(e) Gouvernant(e) Général(e)
- Concierge d'hôtel « Clefs d'Or »

**Enseignement général et théorique : 26 heures**

Français puis philosophie, deux langues (anglais obligatoire, espagnol ou allemand, ou autre 2ème langue au CNED), géographie touristique EPS, Arts Plastiques (en option) mathématiques, économie droit, gestion, sciences appliquées, alimentation et hygiène alimentaire, technologies de spécialité.

**Enseignement pratique : 6 heures**

Service en restaurant, Cuisine, Hébergement et Communication. Ces enseignements sont dispensés en groupes dans les ateliers d'initiation et d'application.

**Des débouchés nombreux dans les métiers de l'hôtellerie restauration :**

Le développement du tourisme et des loisirs entraîne une augmentation constante des besoins en personnel dans l'hôtellerie et la restauration.

**Des métiers variés dans la grande hôtellerie internationale**

- Directeur de la restauration
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel : il supervise la salle, recrute et forme le personnel ; gère les plannings du personnel, gère les réservations...
- Chef de rang : il met en place la salle, accueille et conseille le client, dirige es serveurs, gère son matériel...
- Barman : il accueille le client, prépare les boissons, anime son point de vente, gère ses achats, ses stocks et son matériel.
- Sommelier : il constitue et gère la cave, établit la carte des vins ; gère son matériel ; rencontre les viticulteurs, conseille les clients...
- Chef de cuisine : il conçoit les recettes, rédige la carte, gère budget, achats, stocks et matériel ; répartit les postes, recrute, forme et motive son personnel...
- Chef de partie : il fabrique les plats de la carte dans un domaine (chaud, froid...) ; il dirige, forme et motive ses commis...
- Directeur de structures hôtelières : résidences, centres de vacances...

**Des emplois dans le monde entier :**

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration permettent facilement de voyager pour exercer dans ces différentes entreprises :

- Hôtels de toutes tailles et de toutes catégories : indépendants ou appartenant à une chaîne internationale ;
- Restaurants gastronomiques, traditionnels, cafés-térias,

- Gouvernant(e) : contrôle les chambres, gère le stock de linge et de produits d'accueil ; organise le travail des étages ; gère les plannings du personnel ; supervise la décoration...
- Chef de réception : il encadre son équipe et supervise l'accueil et l'information des clients ; la gestion des réservations et du courrier, le contrôle des factures.

Bien entendu, l'accès à ces postes à responsabilités passe par une période d'adaptation dans l'entreprise.

- Restauration rapide...
- Entreprises de restauration collective : scolaire, hospitalière, d'entreprise... ;
- Entreprises de restauration dans les transports aériens, ferroviaires ; les bateaux de croisières...
- Autres : traiteurs, industries agro- alimentaires, cabinets d'ingénierie...