

Les conditions d'admission

Entrée au lycée dès la seconde professionnelle, 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 PAM (Pré-Affectation Multicritères).

Candidature à saisir dans l'établissement d'origine (Fiche de vœux) Les candidats POST 3^{ème} sont classés automatiquement selon un barème établi en fonction :

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

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.



1 Rue de l'Abbé Jules Lemire

BP 3131 - 31026 Toulouse cédex 03

Tél : 05 34 50 10 10

Fax : 05 34 50 10 11

E-mail : 0310046g@ac-toulouse.fr

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

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL en 3 ans

Hôtellerie Restauration



Un lycée disposant de nombreux atouts pour votre scolarité :

- 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 ouverture à l'international avec des stages à l'étranger

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

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



- ❖ Commis de salle : il effectue le service sous la direction de son chef de rang
- ❖ Chef de rang : il met en place la salle, accueille et conseille le client, dirige les 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...



- ❖ Commis de cuisine : il participe à la fabrication des plats de la carte, sous la direction de son chef de partie.
- ❖ Chef de partie : il fabrique les plats de la carte dans un domaine (chaud, froid...) ; il dirige, forme et motive ses commis...
- ❖ Chef de cuisine : il conçoit les recettes, rédige la carte, gère le budget, achats, stocks et matériel ; répartit les postes, recrute, forme et motive son personnel...

L'enseignement dispensé au Lycée :

Le BAC PRO. s'obtient après 3 années d'études : il permet d'obtenir une **formation spécialisée** en cuisine ou en service de restaurant.

Enseignement général et théorique :

1/2 de la semaine

Français, histoire-géographie,
Deux langues (anglais obligatoire),
mathématiques, économie-droit,
gestion, sciences appliquées,
technologies de spécialité.

Enseignement pratique :

1/2 de la semaine

Cuisine **ou** Service de restaurant,
dès la première année.

A l'issue de ce BAC., vous pouvez poursuivre vos études en BTS après l'obtention de l'examen avec mention B ou T B

La Période de formation en entreprise :

Durant leur scolarité, les élèves effectuent :
22 semaines de stages dans des établissements hôteliers
sélectionnés par le lycée.



La poursuite des études après le Baccalauréat Professionnel :

L'objectif du Baccalauréat Professionnel est l'insertion dans la vie professionnelle. Toutefois, le Lycée des métiers d'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie offre en son sein des possibilités de **poursuite d'études en 1 an** :

Des Mentions Complémentaires :

- Cuisinier en Desserts de Restaurant ;
- Accueil-Réception ;
- Sommellerie ;

Des Formation Professionnelle d'Etablissement:

- ❖ Chef de rang
- ❖ Assistant(e) Gouvernant(e) Général(e)
- ❖ Concierge d'hôtel