

## POURQUOI ETUDIER AU SAVOIE LEMAN ?

Le lycée SAVOIE LEMAN est le plus ancien lycée public hôtelier de France.

Son Hôtel d'Application \*\*\* de 32 chambres et ses deux restaurants d'application (gastronomique et brasserie) sont ouverts au public et permettent donc aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, unique sur le plan national, leur assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel moderne et performant.

## UN PARCOURS QUI FAVORISE L'INTEGRATION PROFESSIONNELLE

### Seconde famille des métiers de l'hôtellerie-restauration

Lors de mon année de 2<sup>nde</sup> et des séances de travaux pratiques, je travaille sur les savoir-être attendus dans les entreprises de l'hôtellerie et restauration. J'apprends les bases des deux secteurs de métiers cuisine et service. Celles-ci me seront indispensables pour devenir un bon professionnel.

Puis en fin de seconde je renforce mes compétences dans la spécialité choisie.

### Cuisine :

-Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques, commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

## Commercialisation Services en restauration :

-La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le diplômé du bac professionnel coordonne l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il est en contact direct avec le client qu'il sait accueillir, satisfaire et fidéliser.

## Les stages en milieu professionnel

Les élèves sont placés en stage en milieu professionnel pour une période de **22 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle (6 semaines en 2<sup>nde</sup>, 8 semaines en 1<sup>ère</sup> et Terminale. Les lieux de stages sont choisis par le Lycée et peuvent se situer en France ou à l'étranger.

## POURSUITES D'ETUDES

**Après le bac pro cuisine**, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

**Après le bac pro service**, il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

L'apprentissage de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Les bacheliers pourront également envisager de poursuivre leurs parcours d'études avec le B.T.S

## CONDITIONS D'ACCES

Toutes les candidatures doivent être faites par l'intermédiaire de la procédure officielle d'orientation **AFFELNET** (Affectation des élèves par le net) qui concerne les élèves de troisième mais également ceux souhaitant une réorientation en fin de seconde. La saisie des données est faite par les **ETABLISSEMENTS D'ORIGINE**. Cette procédure a lieu en juin et génère une liste d'admis (24) et une liste d'attente

## RÉGIME DES ÉTUDES

**Demi-Pension** : accès au restaurant scolaire du lundi matin au vendredi midi à l'unité).

**Internat** : Forfait. Les élèves ne sont pas Hébergés LE WEEK- END. Rentrée possible le dimanche soir.

*Les internes dont la famille demeure à plus d'une heure de trajet doivent OBLIGATOIREMENT avoir un correspondant adulte susceptible de les prendre en charge en cas de nécessité*

## BOURSES NATIONALES

La classe de Bac Professionnel ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement secondaire.

-

## HORAIRES DE LA FORMATION

	SECONDE FAMILLE DES METIERS	PREMIERE CUISINE OU CSR	TERMNALE CUISINE OU CSR
Enseignement général			
Français/ Histoire-Géo et EMC	3.5h	3h	3h
Langues vivantes A et B	2h	2h	2h
	1.5h	1.5h	1.5h
Mathématiques	1h30	2h	1.5h
Arts appliqués	1h	1h	1h
EPS	2.5h	2.5h	2.5h
AP	3h	3h	3.5h
Enseignement professionnel			
Enseignement professionnel	11h	9.5h	10h
Co-intervention enseignement professionnel et Français	1h	1h	0.5h
Co-intervention enseignement professionnel et Mathématiques	1h	0.5h	0.5h
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2h	2h
Prévention santé environnement	1h	1h	1h
Economie gestion	1h	1h	1h
DNL*	0.5h	1h	0.5h

\*DNL: discipline non linguistique enseignée en anglais dans le cadre de la section européenne