

40 Bd Carnot - BP 502  
74203 THONON CEDEX

[www.ecole-hoteliere-thonon.com](http://www.ecole-hoteliere-thonon.com)  
Tel 04.50.71.13.80

## 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'insertion professionnelle

Après une classe de 3ème générale, professionnelle, SEGPA, EREA, cette formation s'adresse aux élèves qui veulent acquérir des bases professionnelles solides tout en suivant des études à un rythme dynamique (enseignement général, pratique professionnelle et formation en entreprise).

Ce CAP est un diplôme qualifiant, permettant à ceux qui le souhaitent, d'entrer dans la vie active et d'exercer le métier de Pâtissier dans différents secteurs : artisanal, hôtellerie- restauration, industrie agroalimentaire, grande ou moyenne distribution, restauration de collectivité...

Le Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Spécialiste des recettes sucrées, le Pâtissier sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Il doit aussi faire preuve de créativité artistique pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, chocolat, nougatine... Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Les stages en milieu professionnel

Les élèves sont placés en stage en milieu professionnel pour une période de 14 semaines, réparties sur l'ensemble du cycle.

Les lieux de stages sont choisis par le Lycée ou les familles, en concertation avec le Lycée

## POURSUITES D'ETUDES

- \* Vie professionnelle
- \* Mention complémentaire
- \* Baccalauréat Professionnel
- \* Brevet Technique des métiers

## 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 (12 élèves) 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 (maladie, hospitalisation ou autre,,)*

## BOURSES NATIONALES

La classe de CAP ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement supérieur. Les demandes doivent être déposées entre JANVIER et AVRIL auprès du CROUS (démarche personnelle). Cette section confère le statut d'étudiant avec les droits et les obligations qui s'y rapportent. Cependant, il n'existe à THONON, ni résidence, ni restaurant universitaire.

## HORAIRE DE LA FORMATION

	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Enseignement général		
Français / Histoire Géographie	1.5h	1.5h
EMC	0.5h	0.5h
Langue vivante Anglais	1.5h	1.5h
Mathématiques / Physique-Chimie	1.5h	1.5h
Arts appliqués	1h	1h
EPS	2.5h	2.5h
Accompagnement personnalisé	3.5h	3.5h
Enseignement professionnel		
Enseignement professionnel	10.5h	12h
Co-intervention Français et enseignement professionnel	1h	1h
Co-intervention Maths et enseignement professionnel	1h	1h
Réalisation d'un chef d'œuvre	3h	3h
Prévention santé environnement	1.5h	1h
Sciences appliquées	1h	1h
Gestion appliquée	0.5h	0.5h