

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines de la cuisine, du service et de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

En cuisine, il a approfondi les technologies et les techniques culinaires de différents concepts de restauration. Il a participé à l'approvisionnement, aux contrôles des règles d'hygiène et sécurité.

En service, il a appris à connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients, ...

En hébergement, il a été formé pour s'adapter à la diversité des entreprises hôtelières. Il maîtrise l'organisation et la conduite des activités d'un hôtel, les types et les catégories d'hébergement en chambre et les services qui y sont attachés.

En gestion hôtelière, il a acquis des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.

#### ■ Recrutement

→ Après la 3ème

→Après une 2nde Générale en intégrant directement une 1ère STHR en classe passerelle

■ **Durée des études** : 2 ans pour les élèves issus d'une seconde générale et technologique et 3 ans pour les élèves issus de la 3ème.

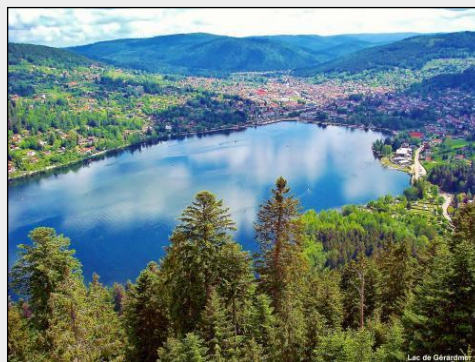
#### ■ Déroulement de la formation

Formation polyvalente en cuisine, restaurant et hébergement (36h hebdomadaires) :

- Enseignement technologique (pratique et théorique)
- Enseignement général (mathématiques, français, langues vivantes (LVA : Espagnol ou Allemand - LVB : Anglais), philosophie, économie, droit, gestion hôtelière, sciences appliquées)
- Périodes de formation en entreprise : 4 semaines en seconde et 4 semaines en première
- Activités et manifestations professionnelles

#### ■ Poursuite d'études

- BTS Management Hôtellerie et Restauration, BTS Tourisme,
- BP Sommelier
- MC Accueil - Réception, MC Traiteur, MC Sommelier, MC Barman



**Lycée des Métiers**  
**Hôtellerie – Restauration**  
**JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN**  
32 boulevard d'Alsace  
BP 127  
88407 Gérardmer Cédex

# Lycée des Métiers

## Hôtellerie – Restauration

### JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN

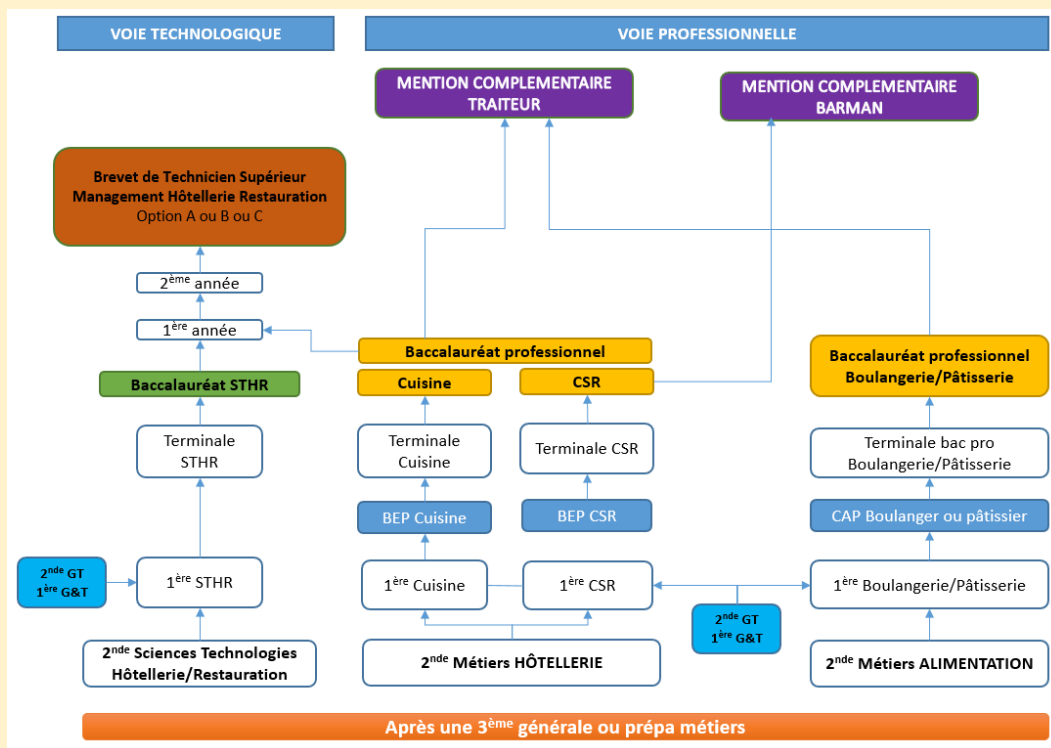


**BACCALAUREAT SCIENCES ET**  
**TECHNOLOGIES HÔTELLERIE**  
**RESTAURATION**

Lycée des métiers  
de l'hôtellerie  
et de la restauration

**Jbs**  
**Chardin**  
GÉRARDMER

# NOS FORMATIONS .....



## Vie sportive et culturelle

Le lycée est au centre de la ville de Gérardmer, les élèves ont la possibilité de pratiquer et de bénéficier de nombreuses activités.

- Des randonnées skis/raquettes organisées en hiver.
- Un bowling, une patinoire, une piscine, l'aviron, les arts martiaux, les sports collectifs donnent la possibilité à chacun de pratiquer les sports dans le cadre de clubs ou de l'UNSS.

La culture est aussi une source d'enrichissement pour ceux qui le souhaitent à travers le cinéma, le théâtre, les concerts de musique, les spectacles.

Les volontaires pourront participer à l'atelier cinéma/théâtre et monter tous les ans film ou pièce de théâtre.

## Ouverture internationale

De nombreuses mobilités dans le cadre des projets européens ERASMUS, MACAESUP sont mises en place (Italie, Portugal, Allemagne, Luxembourg, Irlande, Ecosse, Danemark, Polynésie, ...)

L'établissement possède un réseau international, celui-ci est principalement constitué par d'anciens élèves qui occupent des fonctions à responsabilité dans toutes les parties du globe. Ce réseau facilite ainsi des carrières internationales pour nos élèves.

Les professeurs révèlent les qualités de nombreux élèves en les faisant participer à des concours prestigieux (concours général des métiers, trophée MILLE, Objectif top chef, Meilleur Apprenti de France, Championnat de France des Desserts, etc).

L'établissement participe activement à des manifestations extérieures locales et nationales (Festival du film fantastique, Rencontres du cinéma, Salon international de l'agriculture de Paris, ...)

## Une vie scolaire dynamique

Un foyer entièrement rénové verra le jour à la rentrée 2020 avec, à la disposition des élèves, billard, TV, ordinateurs. Une autre partie de ce foyer est gérée par l'association des étudiants BTS Management Hôtellerie Restauration.

Des animations régulières sous forme de clubs et sorties sont proposées chaque semaine (cinéma, bowling, karting, patinoire, karaoké, yoga, etc)

## Un internat moderne filles et garçons

L'hébergement des élèves se situent dans les locaux sur le même site que le lycée. Des espaces de vie pour 3 à 4 élèves avec bureau individuel pour travailler lorsque tout le monde regagne sa chambre.

L'internat ouvre du dimanche soir 20h30 au vendredi 17h30.

