

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Le Lycée Hôtelier du Touquet s'engage à assurer la formation théorique par un enseignement général ainsi qu'un enseignement technique et professionnel en partenariat avec l'entreprise.

Un calendrier organise la succession de ces périodes en entreprise et au lycée sur les deux années. A chaque période en entreprise, l'apprenti part avec des objectifs ciblés pour mieux se former. Les objectifs sont ré-intégrés au retour en UFA, pour construire le savoir nécessaire à l'obtention du diplôme.

Dès la première année, l'objectif est la préparation à l'examen du BTS dans les domaines suivants :

- sciences et technologies professionnelles ;
- management et outils de gestion ;
- environnement économique et juridique ;
- marketing ;
- langues étrangères (anglais, allemand, espagnol).

Deux options sont proposées pour ce BTS MHR à l'UFA :

- Option A : Management d'unité de restauration ;
- Option B : Management d'unité de production culinaire.

PARTICULARITÉS DE L'UFA DU LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET

Nous vous proposons une équipe enseignante, expérimentée dans la préparation au BTS, mais également compétente dans les domaines enseignés, pratiques ou généraux.

Les apprentis bénéficient exactement des mêmes accès aux installations pédagogiques que tout autre élève dans l'établissement, avec tout le matériel pédagogique permettant une formation de qualité, aussi bien au niveau des outils de pratique des nouvelles technologies culinaires que des ressources documentaires ou du matériel des technologies de l'information et de la communication.

De plus, le lycée se trouve au cœur de la station du Touquet-Paris-Plage qui offre un cadre de vie agréable et un réseau de professionnels de qualité.

POURSUITE DES ÉTUDES

Le BTS MHR ouvre la possibilité de poursuivre ses études :

- en Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant,
- en Licences Professionnelles

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

L'apprenti aura été formé sur le terrain avec la possibilité de se diriger vers tous les types de restauration : gastronomique, traditionnelle, collective ou production industrielle.

Il aura développé en entreprise, durant les 2 ans, ses aptitudes à diriger une équipe, concevoir, organiser, produire et gérer des coûts. À l'issue de la formation en apprentissage, le titulaire du BTS vise à intégrer un poste d'agent de maîtrise et, à terme, de direction ou de gestion dans sa propre entreprise.



UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : « un des meilleurs ouvriers de France », Toques d'or, disciples d'Escoffier.



UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93 % et 100%.



UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Caillet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER
TROPHÉE ROUGIÉ
TROPHÉE DELAIR
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL



LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET
Avenue du Château, 62520 Le Touquet-Paris-Plage
03 21 05 04 00

www.lyceehotelierdutouquet.com

