

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration.

Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration.

Donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration ».

Développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

La classe de Mise à Niveau professionnelle est essentiellement tournée vers la découverte des métiers de l'Hôtellerie-Restauration tant sous ses aspects productifs que sous les aspects de la gestion.

Ainsi, les élèves seront formés aux sciences et technologies des services, aux sciences et technologies culinaires, mais aussi à l'économie et la gestion hôtelière.

La culture générale professionnelle s'appuiera également sur les connaissances de deux langues étrangères et l'enseignement scientifique Alimentation-Environnement.

STAGES EN ENTREPRISE

Au Lycée Hôtelier du Touquet, les entreprises sont soigneusement sélectionnées pour garantir à nos élèves la meilleure expérience professionnelle possible.

En plus de la formation au lycée, les étudiants de Mise à Niveau suivront un stage de 8 semaines en entreprise en juin et juillet.

POURSUITE DES ÉTUDES

La Mise à Niveau n'est pas destinée à l'entrée sur le marché du travail, et les étudiants issus de cette formation pourront s'inscrire dans des formations telles que :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- BTS Management en Hôtellerie Restauration par apprentissage
- BP Cuisinier



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

www.lyceehotelierdutouquet.com



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 OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

A l'issue de leur année de mise à niveau, les élèves peuvent effectuer leur stage de première année de BTS :

- pour un mois à l'international : Chine, Etats-Unis, Mexique.
- pour tout ou partie des 16 semaines : en Europe dans le cadre d'Erasmus plus.



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