

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

- 21 semaines de cours sont dispensées dans l'établissement scolaire,
- Pratique professionnelle Accueil / Réception,
- Technologie professionnelle,
- Informatique : communication écrite / logiciel hôtelier,
- Communication orale : présentation et comportement professionnel,
- Commercialisation et techniques de vente,
- Législation professionnelle,
- Langues étrangères : Anglais, Espagnol, Allemand.

STAGES EN ENTREPRISE

Les élèves effectuent une **période de formation de 15 semaines** répartie sur l'année scolaire en 3 périodes (4 semaines minimum et 6 semaines maximum par période), dans une ou plusieurs entreprises.

Chaque période de formation en milieu professionnel (PFMP) donne lieu à un bilan individuel et à une évaluation.

POURSUITE DES ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

L'objectif de cette formation est d'exercer le métier de réceptionniste au terme de ce cursus d'une année au sein d'hôtels de Tourisme, de Palaces, de Résidences de Tourisme, d'Hébergements de plein air, de bateaux de croisières...

Le candidat peut toutefois poursuivre une formation de BTS Management en Hôtellerie Restauration en fonction du baccalauréat obtenu.



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

La mention complémentaire offre la possibilité de stages à l'étranger. Par ailleurs, sa spécificité offre de nombreux débouchés à l'international après son obtention.



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