

BOURSES NATIONALES

Cette formation ouvre droit au bénéfice des bourses nationales du second degré. Les demandes doivent être déposées en JANVIER auprès de l'établissement d'origine. Si l'élève est déjà boursier en 3ème, le transfert s'effectuera, après vérification des ressources, entre établissements. Veuillez retirer les imprimés en JUIN auprès de l'établissement d'origine.

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.

Internat-Externat : petit déjeuner, déjeuner, dîner pris au Lycée du lundi matin au vendredi midi (forfait). Logement personnel en ville,

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,,)

TARIFS (au 01/01/2015)

INTERNAT-EXTERNAT 1 284,00 € / an
INTERNAT..... 1 642,00 € / an
10 repas 45,00 €

Les études sont gratuites. L'achat de la tenue professionnelle est à la charge de la famille. Cette section ne nécessite pas d'outillage spécifique.

Une aide à l'achat des livres (environ 100 €) ainsi qu'une subvention spécifique pour les élèves de l'enseignement professionnel (env. 230 €) vous sont attribuées par la Région Rhône Alpes (Carte M'RA).



Hôtel de Tourisme trois étoiles (****)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme

RhôneAlpes Région



40 Bd Carnot - BP 502
74203 THONON CEDEX

Tél. : (33) 04.50.71.13.80
Fax : (33) 04.50.71.16.14

inscriptions@ecole-hoteliere-thonon.com
www.ecole-hoteliere-thonon.com

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Services
Hôteliers

RENTRÉE
2015



ÉCOLE HÔTELIÈRE
SAVOIE - LÉMAN
THONON - LES - BAINS

LYCÉE SAVOIE LÉMAN
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



POURQUOI ETUDIER AU SAVOIE LEMAN ?

Le lycée SAVOIE LEMAN est le plus ancien établissement scolaire hôtelier de France.

Son Hôtel d'Application (***) de 32 chambres et ses deux restaurants d'application (restaurant 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.

**JOURNÉE PORTES OUVERTES
SAMEDI 07 MARS 2015**

9 h 15 h

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 de trouver une insertion professionnelle immédiate dans les établissements hôteliers et para hôteliers en tant que femme ou valet de chambre, employé(e) d'étage, équipier d'hôtel, lingère... Transformer une chambre d'hôtel en désordre en un lieu propre et frais, prêt à accueillir le prochain client : telle est la mission de la femme (ou du valet de chambre). Il (elle) contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle variée, voyageurs ou publics sédentaires. Il (elle) assure la remise en état des lieux communs, chambres, salle de bains de l'établissement. Il (elle) participe également à la gestion et à l'entretien du linge. Il (elle) peut aussi être amené(e) à préparer et servir les petits déjeuners. Rapide et efficace, la femme (ou le valet) de chambre contribue largement à l'image de l'établissement qui l'emploie... sans se faire remarquer.

CANDIDATURE

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 (14 élèves) et une liste d'attente.

L'ORGANISATION DES ÉTUDES

	1ERE ANNEE	2EME ANNEE
FRANCAIS HISTOIRE GEO	4.5H	4H
MATHEMATIQUES SCIENCES	3.5H	3.5H
LANGUE VIVANTE (Anglais)	2H	2H
ARTS APPLIQUES ET CULTURES ARTISTIQUES	2H	2H
PROJET PLURIDISCIPLINAIRE A CARACTERE PROFESSIONNEL	2H	2H
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2.5H	2.5H
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE	16.5H	15

QUE FAIRE APRES LE C.A.P. ?

- * Vie professionnelle
- * Mentions complémentaires
- * Brevets Professionnels
- * Apprentissage Gouvernante (CFA)

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.**