

## 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 01/01/2013)

INTERNAT-EXTERNAT ..... 1 284,00 € / an

INTERNAT..... 1 642,00 € / an

10 repas ..... 45,00 €

Les études sont gratuites. Cependant, le trousseau et l'outillage professionnel (600 € environ la 1ère année) sont à la charge de la famille. 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

Rhône Alpes Région



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE



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

Pâtissier  
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.

## 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 d'exercer le métier de Pâtissier dans différents secteurs : artisanal, hôtellerie-restauration, industrie agroalimentaire, grande ou moyenne distribution, restauration de collectivité...

Le Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Spécialiste des recettes sucrées, le Pâtissier sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Il doit aussi faire preuve de créativité artistique pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, chocolat, nougatine... Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## 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 (**12 élèves**) et une liste d'attente.

## L'ORGANISATION DES ÉTUDES

	1ERE ANNEE	2EME ANNEE
FRANCAIS HISTOIRE GEO	4H30	4H
MATHEMATIQUES SCIENCES	4H30	5H
LANGUE VIVANTE (Anglais)	2H	2H
ARTS APPLIQUES ET CULTURES ARTISTIQUES	2H	2H
PROJET PLURIDISCIPLINAIRE A CARACTERE PROFESSIONNEL	2H	2H
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2H30	2H30
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE	15H30	15

## QUE FAIRE APRÈS LE C.A.P. ?

- \* Vie professionnelle
- \* Mentions complémentaires
- \* Baccalauréats Professionnels
- \* Brevets Techniques des Métiers

## LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les élèves sont placés en stage en milieu professionnel pour une période de 16 semaines, réparties sur l'ensemble du cycle.

Les lieux de stages sont choisis par le Lycée ou les familles, en concertation avec le Lycée

**JOURNEE PORTES OUVERTES**  
**SAMEDI 07 MARS 2015**  
**9 h - 15 h**