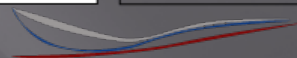


SAINT-QUENTIN
EN YVELINES LYCÉE D'HÔTELLERIE
ET DE TOURISME

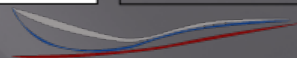
JOURNÉE « PORTES OUVERTES »

SAMEDI 13 MARS 2010



SAINT-QUENTIN
EN YVELINES LYCÉE D'HÔTELLERIE
ET DE TOURISME

CURSUS ET ENVIRONNEMENT DES FORMATIONS





Le lycée? Un espace d'accueil dont il faut pousser les portes...



Tenue vestimentaire professionnelle :
le savoir-être est au cœur des formations



Élève de la mention complémentaire Employé Barman



Formations en cuisine et en pâtisserie



Les élèves de l'Unité Pédagogique d'Intégration en Lycée ont planté récemment des végétaux aromatiques : c'est un moyen de faire connaître leur formation !



D'autres acteurs du lycée pourront ainsi apprécier leur travail



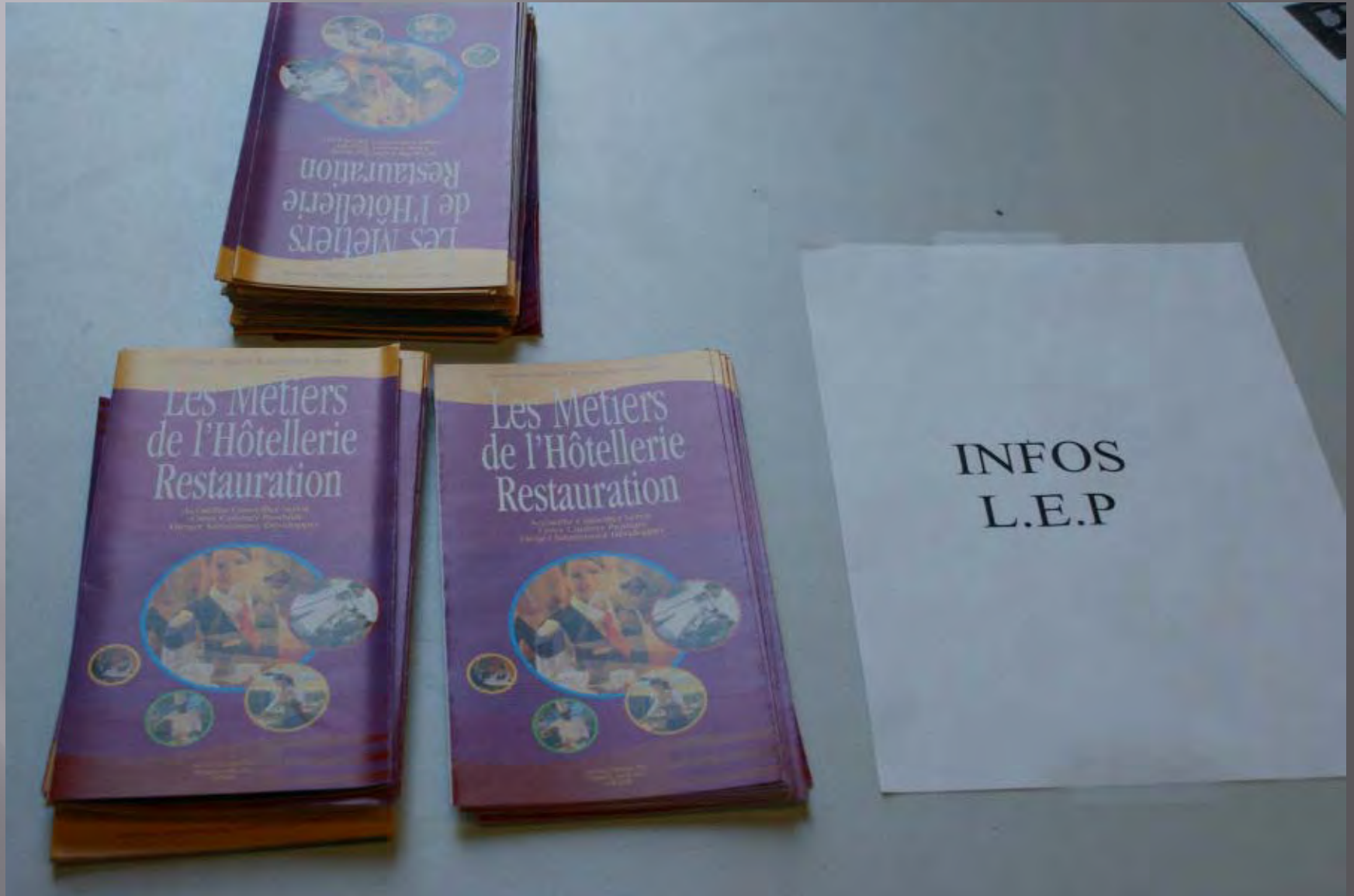
Accueillir, conseiller, vendre et servir...



Le public d'élèves de collège, les parents, les professionnels :
chacun ici est en quête d'informations...



Des élèves du lycée orientent les visiteurs en fonction des demandes.
Un plan général est même prévu



Une filière de formation qui compte de nombreux métiers



Les formations sont accessibles par la voie initiale scolaire,
l'alternance et la formation continue



Chaque stand permet de présenter un cursus de formation



La classe européenne de baccalauréat professionnel restauration



Une antenne du Centre de Formation d'Apprentis permet d'accéder aux cursus par la voie de l'alternance



La formation continue s'adresse à un public d'adultes dans le cadre de compléments de formation ou de reconversion professionnelle

Bienvenue

SAINT-QUENTIN
EN YVELINES LYCÉE D'HÔTELLERIE
ET DE TOURISME

L'ORIENTATION ?

Combien ça coûte ?

L'INTERNAT et la DEMI-PENSION ?

S'inscrire dans un cycle d'études nécessite
de bien connaître l'environnement de la formation

SAINT-QUENTIN
EN YVELINES LYCÉE D'HÔTELLERIE
ET DE TOURISME

FIN

DIAPORAMA 1

