



Saint Joseph
Sainte Marie-Madeleine



***Saint Joseph
Sainte Marie-Madeleine***

SAINT-JOSEPH
c'est :

- Un Lycée professionnel
- Un Lycée technologique
- Un Centre de formation

QUELLE FORMATION APRÈS LA TROISIÈME ?



CENTRE DE FORMATION

- CAP Cuisinier
- CAP Commercialisation et Services en Café, Hôtel, Restaurant

⇒ 2 ans en alternance

⇒ Contrat d'apprentissage

- BAC PRO Service en Restaurant

⇒ 2 ans en alternance

⇒ Contrat de professionnalisation

- BAC PRO Cuisine

⇒ 2 ans en alternance

⇒ Contrat d'apprentissage

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES : 1 an en alternance, Contrat Professionnalisation.

- Cuisinier en Dessert de Restaurant
- Barman

LYCÉE PROFESSIONNEL

BAC PROFESSIONNEL

- Cuisine
- Commercialisation et Service en Restauration

⇒ 3 ans

⇒ 22 semaines de stage sur l'ensemble de la formation, les élèves sont placés par le Lycée

LYCÉE TECHNOLOGIQUE

BAC TECHNOLOGIQUE S.T.H.R.

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration

⇒ 3 ans

⇒ 8 semaines de stage sur l'ensemble de la formation, les élèves sont placés par le Lycée

B.T.S. Management en Hôtellerie-Restauration

⇒ 2 ans (après un BAC HR ou après une année de Mise à Niveau)

⇒ 16 semaines de stage sur l'ensemble de la formation

- Option A : Management d'une Unité de Production
- Option B : Management d'une Unité de Restauration
- Option C : Management d'une Unité d'Hébergement

L'HÔTELLERIE-RESTAURATION, LES LOISIRS ET LES ACTIVITÉS DE TOURISME

- La France : 1^{ère} Destination touristique mondiale



83 Millions de Touristes étrangers en 2017
194,8 Millions de Voyages en France

L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

UN SECTEUR D'ACTIVITÉ DYNAMIQUE
QUI ÉVOLUE CONSTAMMENT EN FONCTION
DES MODES DE VIE
EN FRANCE ET DANS LE MONDE ENTIER



DES MÉTIERS OUVERTS AUSSI BIEN AUX HOMMES QU'ÀUX FEMMES

Traiteur

Pizzaiolo

Gouvernant(e)
d'hôtel

Pâtissier de
restaurant

Maître d'hôtel

Chef
Cuisinier

Chef Gérant

Agent de
restauration

Directeur
d'hôtel

Gouvernant en
Ets de Santé

Réceptionniste

Bagagiste
voiturier

Lingère

Concierger

Directeur
d'hôtel

Femme de
Chambre

Barman

Directeur de
Thalasso

Serveur en
discothèque

Garçon
de café

Veilleur
de nuit

Cuisinier

Sommelier

Diététicienne

Chef de rang

DANS TOUS TYPES D'ÉTABLISSEMENTS



Retour d'expérience : "Je suis parti travailler à Bora Bora

Bora Bora (987 - Polynésie Française) Clément Courjault est parti il y a un an comme chef concierge de l'hôtel The St Regis Bora Bora Resort, situé sur une île paradisiaque de Polynésie française. Un quotidien de rêve ?



Devenir cuisinier sur un yacht

06 - Alpes-Maritimes Exercer comme cuisinier dans le yatching se révélera à coup sûr très rémunérateur. Pourtant, dans ce microcosme dominé par les Anglo-saxons, il faut connaître certaines règles et bien choisir sa monture.



Pascal Besnard exerce sur un yacht de 40 mètres.



Damien Perrinel et son équipe sur le pont du Christina O.

DES EXPÉRIENCES EXCEPTIONNELLES

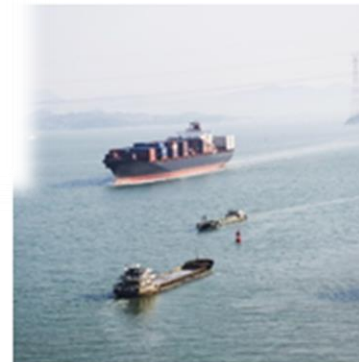


Retour d'expérience : ils cuisinent à bord d'un sous-marin nucléaire d'attaque

Toulon (83) Alors que L'Améthyste doit partir dans quelques jours, rencontre avec quatre marins en charge de la cuisine, du service et des approvisionnements.

Être cuisinier sur les mers

Outre les navires de croisières, d'autres types de bateaux embauchent des cuisiniers, même s'il n'est pas facile de décrocher un poste.



© Thinkstock

Porte-conteneurs, cargos ou autres navires marchands disposent d'un important service de restauration.



À VOUS DE VIVRE VOTRE EXPÉRIENCE...

Sources :

- Le Fafih
- OPCA l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des Activités du Tourisme.
- L'hôtellerie.fr
- DGE

Diaporama réalisé par Geneviève DAMEZ-DONET
Professeur de Sciences et Technologies des Services

Lycée Hôtelier SAINT-JOSEPH

Septembre 2018