

L'offre de formation au Lycée des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme de St Quentin en Yvelines

3 Types de Formations dispensées

Initiale

Apprentissage

Continue

3 dispositifs particuliers

CAP
2 ans

CAP
1 ans

BAC PRO
3 ans

BAC STHR
3 ans

MAN 1 an

Cuisine

Restaurant

Pâtisserie

Cuisine

Restaurant

Hôtellerie

MAN 1 an

Cuisine

MC de niveau V
1 an

B T S
2 ans

MAN / CAP 1 an

*Cuisinier
en desserts
de
restaurant*

*Employé
Barman*

Traiteur

*1ère année
Hôtellerie Restauration*

*Responsable
Hébergement
à référentiel
commun
Européen*

Tourisme

*2ème année
Art culinaire
de la table et
du service*

*2ème année
mercatique
et gestion
hôtelière*

MC de niveau IV
1 an

*Accueil
Réception*

LICENCE 1 an
Management du Tourisme et de l'Hôtellerie Internationale

Le Baccalauréat STHR en 3 ans

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration

Un enseignement général important mais orienté vers le monde de l'hôtellerie restauration au travers d'une **Polyvalence** des enseignements Technologiques

Au-delà des matières générales classiques:

- Gestion
- Sciences liées à l'alimentation, à l'environnement
- Sciences et Technologies culinaires
- Sciences et Technologies des services
- 2 langues étrangères + ETLV

8 semaines de stage réparties sur les deux 1ères années

OBJECTIF UNIQUE

POURSUITE D'ETUDES

BTS

LICENCE

MASTER

Le Baccalauréat Professionnel en 3 ans

Une professionnalisation clairement revendiquée Avec une **spécialisation** dès le début de la formation

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration

22 semaines de stage réparties sur les 3ans

OBJECTIF Principal

Dans une moindre mesure

Insertion vie professionnelle



LES DEBOUCHÉS

Après BTS
Hôtellerie
Restauration

Agent de réservation
Réceptionniste
Concierge
Chef de rang
Maitre d'hôtel
Responsable de salle
Chef de partie
Second de cuisine
Chef de cuisine
Sommelier
Caviste

Adj Dir achats/
Marketing/
Événementiel

Gérant en Rest Coll

Après BTS
Hébergement à
référentiel
commun
Européen

Agent de réservation
Réceptionniste
Concierge

Gouvernante

Adj Direction Hôtel

Après BTS
Tourisme

En agence de voyage

office du tourisme

entreprises
d'hébergements

entreprises de
transport

Agent de réservation
Conseiller voyage
Forfaitiste
Guide
accompagnateur
Animateur

Après bac pro
Cuisine ou CSR

Serveur
Chef de rang
Maitre d'hôtel
Responsable de salle

Commis de cuisine
Chef de partie
Second de cuisine
Chef de cuisine

Après CAP
Cuisine
Restaurant
Pâtisserie

Commis cuisine
Commis pâtisserie
Serveur

Employé Rest Coll

Ecailler

Après
MCB
MCCDR
MC Traiteur

Barman

Sommelier

Pâtissier de
restaurant

Commis
cuisine

Traiteur

Ceci est bien entendu très schématique et seule la motivation et les compétences avérées définissent un parcours professionnel