

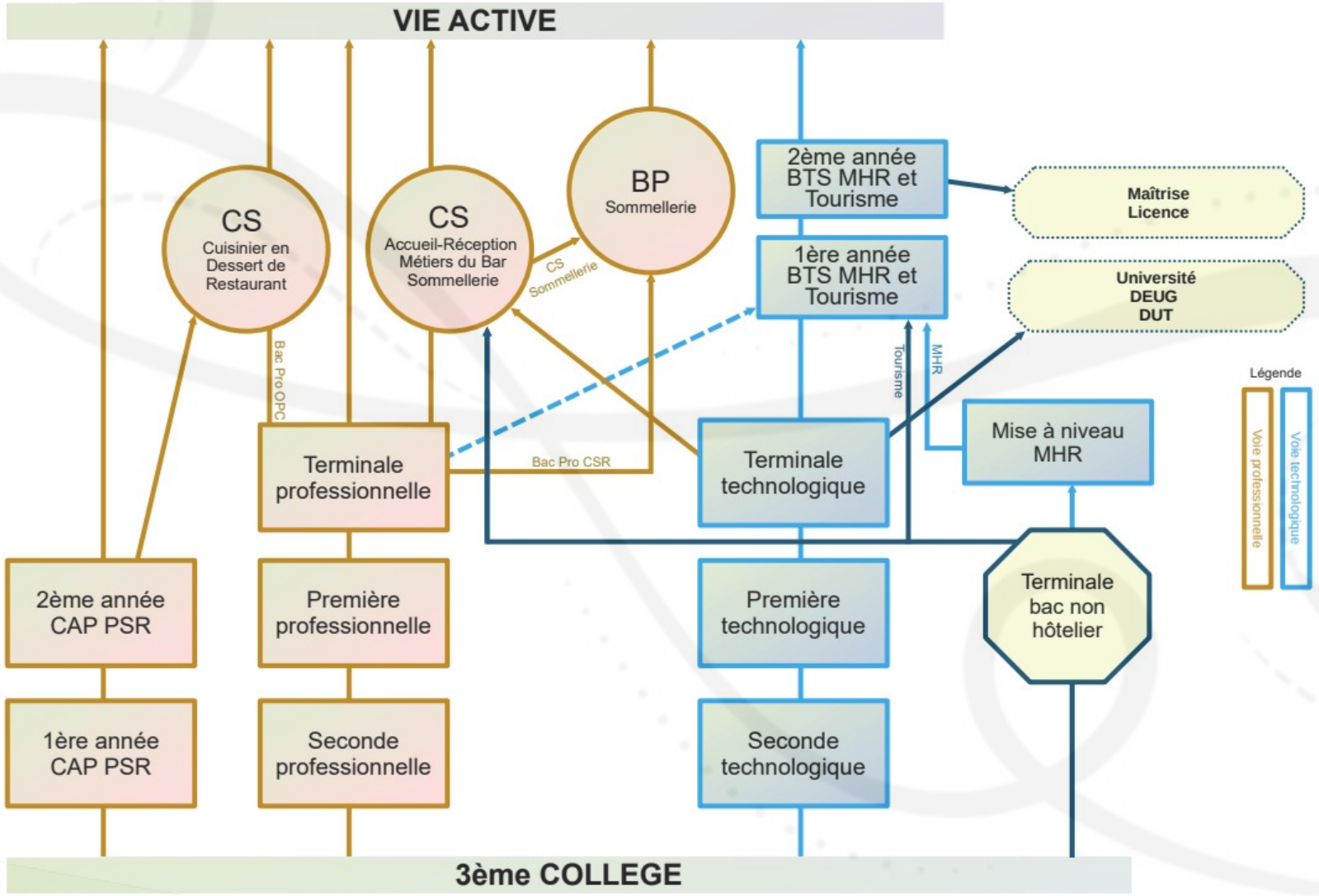
Carte des formations

Débouchés professionnels

Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine
63400 Chamalières

www.lyceedechamalieres.fr

CARTE DES FORMATIONS AU LYCÉE



LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

CAP Production et Service en Restauration

Le CAP PSR (rapide, collective et cafétéria) forme des personnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent leur métier dans différents secteurs de la restauration.



La restauration rapide
La restauration commerciale libre-service
La restauration collective
Les entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Baccalauréat Professionnel « Cuisine »

Le baccalauréat professionnel forme des professionnels hautement qualifiés, immédiatement opérationnels et capables de s'adapter à l'évolution des métiers dans tous les secteurs de la restauration.



Restauration gastronomique, traditionnelle, restauration d'entreprise ou cuisine de collectivité.

L'industrie agroalimentaire recherche aussi des spécialistes de l'organisation et de la production culinaire pour la préparation de plats cuisinés

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Baccalauréat Professionnel « Service et Commercialisation en Restauration »

Le baccalauréat professionnel forme des professionnels hautement qualifiés, immédiatement opérationnels et capables de s'adapter à l'évolution des métiers dans tous les secteurs de la restauration.



Restauration gastronomique
Restauration traditionnelle
Restauration d'entreprise ou de collectivité

Certificat de Spécialisation « Desserts de Restaurant »

Le CS de Cuisinier en Desserts de Restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la conception et la réalisation de desserts à l'assiette.

Le cuisinier en desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine.



Restauration gastronomique

Restauration traditionnelle

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Certificat de Spécialisation « Accueil Réception »

En hôtellerie traditionnelle, dans la para-hôtellerie ou dans le cadre d'une chaîne hôtelière internationale, maîtriser les procédures d'accueil, de réservation, de suivi de séjour, de facturation et de prospection d'une clientèle de tourisme, d'affaire ou thermal…



Hôtels et résidences hôtelières
Centres d'hébergement para-hôtelier (sport, santé)
Résidences médicalisées et résidence pour seniors
Centres de loisirs...

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Certificat de Spécialisation « Métiers du Bar »

Le certificat forme aux tâches qu'un barman est amené à exécuter dans différents types de bars : accueil, conseils, préparation des cocktails, service, mise en place de la cave et du bar, entretien du bar..



Restauration gastronomique
Restauration traditionnelle
Bar à cocktails,
Bar d'hôtels
Discothèque...

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Certificat de Spécialisation « Sommellerie »

Le titulaire de ce certificat participe à la sélection, la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons..



Sommelier,
Caviste,
Responsable rayon vins et spiritueux,
Commercialisation des vins…

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Brevet Professionnel Sommelier

Spécialiste des vins de France et du Monde et des autres boissons, il (elle) est en mesure de sélectionner les vins et autres boissons, de les conseiller et de les mettre en valeur auprès de ses clients. Il possède des bases solides de gestion.



Chef Sommelier Maître d'hôtel
Directeur de Salle Directeur de la Restauration
Responsable de Bar à Vin
Responsable de Magasin de type Cave
Agent Commercial Directeur Commercial (structure viticole)
Chef de Rayon cave (grande distribution)

Baccalauréat Technologique « Science et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration »

Cette série technologique se compose d'enseignements généraux visant à assurer une culture générale et d'un enseignement technologique polyvalent (cuisine, restauration, hébergement)



Poursuites d'études en CS ou post bac

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Mise à niveau Management en Hôtellerie Restauration

Cette classe permet aux candidats qui n'ont pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie restauration (Bac STHR), soit par le baccalauréat professionnel Cuisine ou CSR, d'accéder au BTS « management en hôtellerie restauration » (MHR).



Poursuite d'études en BTS MHR

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Le titulaire intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes :



- Option A : dans les domaines de la restauration : **Maître d'hôtel (MH) | Assistant de direction de restauration | Premier Maître d'hôtel | Chef sommelier | Sommelier | Directeur adjoint | Chef barman | Directeur**
- Option B : de la production culinaire : **Demi-chef de partie | Chef de cuisine | Chef de partie | Responsable de production | Second de cuisine Directeur adjoint | Directeur**
- Option C : de l'hébergement : **Assistant(e) gouvernant(e) | Responsable de l'accueil | Gouvernant(e) d'étages | Gouvernant(e) général(e) | Community manager | Revenue ou yield manager | Chef de brigade réception | Chef de réception | Assistant(e) chef de réception | Directeur de l'hébergement | Directeur adjoint**

LYCÉE VGE
LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

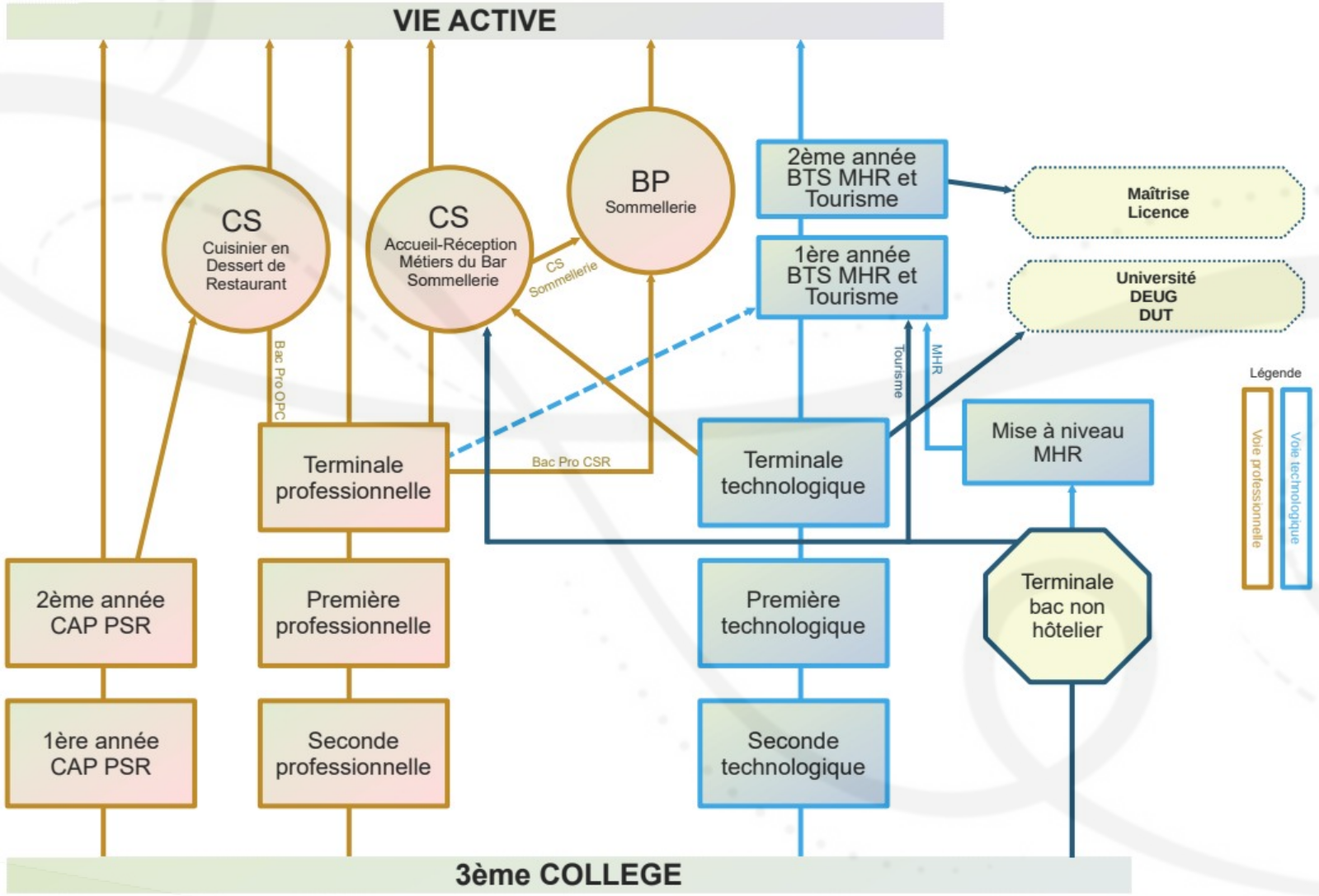
BTS Tourisme

Le titulaire du BTS Tourisme peut informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine touristique, finaliser la vente et en assurer le suivi commercial, créer et promouvoir des produits touristiques.



offices de tourisme | comités départementaux et régionaux de tourisme | parcs naturels | associations de développement patrimonial ou touristique (écomusées, routes touristiques…) | les villages de vacances | centres de congrès et d'affaires | sites touristiques | entreprises organisatrices d'événements ou de séjours | agences de voyages | transporteurs…

CARTE DES FORMATIONS AU LYCÉE





Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine
63400 Chamalières

Site web : **www.lyceedechamalieres.fr**
Facebook : @lyceechamalieresofficiel
Instagram : lyceechamalieresofficiel
Bluesky : @lycee-vge.bsky.social
Linkedin : lycee-vge