



BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE

NOTICE DE RENSEIGNEMENTS

Admission en classe de seconde technologique spécifique

Cette classe se fait après la 3ème (éventuellement la seconde) pour les élèves qui ont obtenu l'avis pour l'admission en seconde et qui auront fait preuve de leur motivation à entreprendre des études longues d'hôtellerie.

Elle est ouverte en priorité aux élèves de l'Académie de CLERMONT-FERRAND (Départements de l'Allier, Cantal, Haute-Loire, Puy de Dôme)

Les élèves des autres académies peuvent également candidater.

Tout candidat doit :

Remplir le dossier réglementaire de candidature remis par l'établissement d'origine.

- ✓ Les candidats **scolarisés dans un établissement public ou privé de l'Académie de Clermont-Ferrand** déposent leur dossier au secrétariat de leur établissement.
- ✓ Les dossiers des **candidats domiciliés hors Académie** doivent être envoyés par les établissements d'origine à l'**Inspection Académique** - Information et Orientation - Cité Administrative - 2, rue Pélissier - 63034 CLERMONT-FERRAND CEDEX. Si votre candidature est motivée par un déménagement, une raison familiale sérieuse, vous devez joindre les pièces justificatives.

Inscription au lycée de Chamalières

Après décision de la commission d'affectation (Inspection Académique), chaque élève admis recevra une notification et le dossier d'inscription et devra accuser réception de la décision **par retour du courrier**. En l'absence de cette confirmation l'élève sera considéré comme démissionnaire.

Scolarité

Régime de la section hôtelière : Les élèves sont internes ou demi-pensionnaires.

Tarifs annuels pour 2012 :

- de la Pension :	1 244,54 €
- de la Demi-pension :	488,57 €

Trousseau

Il est demandé à chaque élève :

- **Un trousseau professionnel** (d'un coût d'environ 250,00 € TTC)
- **Un cadenas à clef** (pas de cadenas à code)
- **La mallette de couteaux**, propriété du lycée vous sera prêtée pour la durée de votre formation. Elle devra être rendue dans son intégralité à la fin de votre cursus d'études au lycée. Les pièces manquantes vous seront facturées. (mallette de couteaux 146,00 € TTC)

JOURNEE PORTES OUVERTES - VENDREDI 9 MARS 2012
de 10h00 à 12h00 - 13h30 à 17h30

Ce diplôme comporte une formation technique polyvalente en cuisine, restaurant et hébergement, et de l'enseignement général (français, langues, gestion, etc.). C'est un cycle préparatoire aux classes de Brevet de Technicien Supérieur.

Qualités requises

Avoir une bonne présentation, le goût prononcé pour les langues vivantes et le contact, une bonne expression orale, le goût pour les arts de la table.

Débouchés professionnels et/ ou suite des études

Le Baccalauréat Technologique prépare au B.T.S. Hôtellerie qui est la suite logique de ce cycle de formation, mais il offre aussi la possibilité d'envisager des études universitaires dans de nombreux domaines (commerce, agroalimentaire, enseignement, gestion ...).

Autres possibilités : Mentions Complémentaires Sommellerie, Accueil Réception, Cuisinier Desserts en Restaurant,.....

Horaires d'enseignement

<i>ENSEIGNEMENTS</i>	<i>HORAIRES</i>		
	<i>Seconde</i>	<i>Première</i>	<i>Terminale</i>
Français (a)	3h + (1h)	3h	
Philosophie			2h
Histoire- Géographie	3h		
Histoire- Géographie touristique		2h	2h
Langue vivante A (b) - Anglais	2h + (1h)	2h + (1h)	2h + (1h)
Langue vivante B (b) - Allemand ou Espagnol	2h + (1h)	2h + (1h)	2h + (1h)
Mathématiques (a)	2h + (1h)	2h	2h
Economie et droit	2h		
Economie générale et touristique droit		2h	2h
Gestion hôtelière (a)		3h + (1)	3h + (1h)
Sciences appliquées	2h	2h	3h
Education physique et sportive	2h	2h	2h
Technologie et méthodes culinaires (c)	0,5h + (3h)	0,5h + (3,5h)	0,5h + (3,5h)
Service et commercialisation (c)	0,5h + (3h)	0,5h + (3,5h)	0,5h + (3,5h)
Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle (c)	0,5h + (3h)	1h + (2h)	1h + (2h)
Total horaire hebdomadaire	32h	34h	34h
Activités et manifestations professionnelles (c) 30 heures durant l'année			
Périodes de formation en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - 6 semaines en classe de Seconde (fin mai - début juillet) - 4 semaines en classe de Première (mars) - 4 semaines en classe de Terminale (novembre/décembre) 		

(a) l'heure entre parenthèses correspond à un enseignement en travaux dirigés.

(b) l'heure entre parenthèse correspond à un enseignement en travaux pratiques. (pas d'italien au lycée de Chamalières)

(c) l'heure entre parenthèses correspond à un enseignement sous la forme d'activités technologiques (enseignement par groupe d'atelier)

CETTE FORMATION SE PREPARE EN 3 ANS APRES LA CLASSE DE 3^{ème} .