



LYCEE GENERAL & DES METIERS DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME

Voie Romaine - 63400 - CHAMALIERES
Tel : 04 73 31 74 50 – Télécopie : 04 73 31 74 52
Site: <http://www.lyceedechamalieres.fr>

CALENDRIER DE FIN D'ANNEE

2013 – 2014

Le Lycée de Chamalières est centre d'examen pour les B.T.S., le Baccalauréat Général, Technologique et Professionnel, les CAP et mentions complémentaires. Il accueille les candidats de mi-mai à mi-juillet. L'organisation prévue des examens aura l'impact le plus réduit possible sur la durée de l'année scolaire.

En conséquence, le Conseil d'administration a fixé l'organisation de fin d'année selon les dispositions suivantes :

Le service de demi-pension sera normalement assuré jusqu'au vendredi 4 juillet 2014, date officielle des vacances, **sur confirmation individuelle préalable des familles**, pour des raisons évidentes d'organisation du service.

L'établissement restera ouvert au public jusqu'au vendredi 11 juillet 2013 et à partir du jeudi 22 août 2014.
Fermeture estivale : du vendredi 25 juillet au soir au vendredi 18 août au matin.

➤ Fin des cours des classes du second degré

- **Secondes Générales** : vendredi 6 juin après les cours (récupération des livres PEEP au lycée) + stage en entreprise du 11 au 18 juin inclus.
- **Premières Générales** : vendredi 6 juin après les cours + récupération des livres PEEP au lycée le vendredi 27 et le lundi 30 juin
- **Terminales Générales** : vendredi 6 juin après les cours + récupération des livres PEEP au lycée le vendredi 4 et le jeudi 10 juillet

- **Secondes Technologiques** : jeudi 22 mai après les cours + stage en entreprise du 26 mai au 6 juillet inclus.
- **Premières Technologiques** : vendredi 6 juin après les cours + **commis pour examen** Terminale Technologique du mardi 3 au vendredi 6 juin + nettoyage secteur Hôtellerie le vendredi 13 juin (stage 1^{ère} TH3 du 25 juin au 23 juillet)
- **Terminales Technologiques** : vendredi 30 mai après les cours

- **Secondes Professionnelles** : vendredi 16 mai après les cours + stage en entreprise du 20 mai au 6 juillet inclus.
- **Premières Professionnelles** : jeudi 5 juin au soir / **commis pour examen** Terminale Bac Pro le jeudi 12 juin + nettoyage secteur Hôtellerie le vendredi 13 juin
- **Terminales Professionnelles** : vendredi 6 juin après les cours

- **Secondes et terminales CAP APR** : vendredi 16 mai après les cours + stage en entreprise du 19 mai au 6 juin inclus.

- **ULIS** : vendredi 30 mai après les cours + stage en entreprise du 2 au 20 juin

➤ **Fin des cours des classes post baccalauréat**

- **Mention Complémentaire MCS** : vendredi 23 mai après les cours

- **Mention Complémentaire MCCDR** : vendredi 6 juin après les cours

- **Mention Complémentaire MCAR** : vendredi 30 mai après les cours

- **Classe de Mise à Niveau et Première année BTS Hôtellerie Restauration (voie scolaire)** : vendredi 28 mars après les cours + stage en entreprise du 1^{er} avril au 20 juillet

- **Première année BTS Tourisme** : vendredi 25 avril après les cours + stage en entreprise à partir du lundi 12 mai

- **Deuxième année BTS Tourisme** : vendredi 25 avril après les cours

- **Deuxième année BTS Hôtellerie Restauration (voie scolaire)** : vendredi 25 avril après les cours

- **Première année BTS Hôtellerie Restauration (apprentissage)** : vendredi 20 juin au soir

- **Deuxième année BTS Hôtellerie Restauration (apprentissage)** : vendredi 23 mai après les cours

➤ **Inscriptions**

2^{nde} générales, technologiques, professionnelles et CAP: téléinscription du 27 juin au 2 juillet 2014 + accueil jeudi 3 et vendredi 4 juillet 2014

1^{ère} Générales : vendredi 20 juin et lundi 23 juin

Terminales Générales : vendredi 27 juin et lundi 30 juin

Toutes les autres classes : par courrier

➤ **Les listes de livres seront disponibles début juin.**

Le calendrier de cette fin d'année est particulièrement serré. Pendant cette période d'examens se déroulent également des opérations d'orientation, des conseils de classe, des commissions et jurys.

Il est indispensable que ce calendrier soit strictement appliqué et que chacun puisse travailler dans la sérénité. Je compte sur la responsabilité de chacun d'entre vous pour le respect de ces dispositions.

Le Proviseur

A handwritten signature in purple ink, enclosed in a hand-drawn oval. The signature appears to be 'Christine PELISSIER'.

Christine PELISSIER