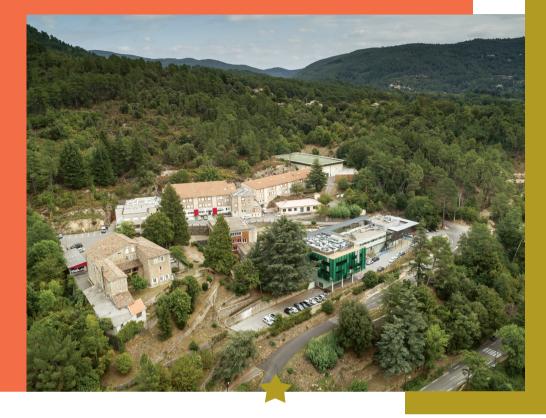
### **TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR**

Le Lycée Professionnel Hôtelier Marie Curie se situe à Saint-Jean du Gard, dans un écrin de verdure de 7 hectares, à flanc de montagne, en plein cœur d'une châtaigneraie, offrant une vue incroyable sur les Cévennes. Totalement dédié à l'hôtellerie restauration, c'est un cadre d'apprentissage inspirant et un espace de vie ouvert sur la nature.



### Le restaurant panoramique

Sa fonction de restaurant d'application offre aux futurs professionnels d'y confectionner des repas, d'accueillir et de servir les convives, comme dans un vrai restaurant, sous l'œil bienveillant des enseignants. Côté cuisine, les élèves s'initient dans un atelier très spacieux techniquement à la pointe.

### Le restaurant pédagogique

Les élèves de 3ème Prépa-métiers ou de 2<sup>nde</sup> professionnelle cuisinent et assurent le service du repas, tout en étant guidés par leurs professeurs. La cuisine accueille 2 groupes de 12 cuisiniers qui évoluent avec tout le matériel nécessaire.

### **L'internat**

Près de 200 élèves sont hébergés dans l'enceinte du Lycée. Les meilleures conditions sont créées pour qu'ils puissent travailler ensemble durant l'étude et se détendre à l'occasion des activités proposées.

### Les stages

En fonction de son niveau de formation, l'élève intègre un stage à différents postes, opérationnels ou d'encadrement, dans l'entreprise sur les trois métiers de la cuisine, du service ou de l'accueil.

# Les concours, tremplins de jeunes talents

Chaque année, des élèves participent aux sélections régionales de concours destinés aux apprentis des métiers de la restauration.

Ces concours représentent toujours des expériences enrichissantes pour leur formation.

# L'implication du Lycée dans la vie locale

Actif dans toutes les collaborations qui ouvrent des perspectives aux élèves, le Lycée développe de nombreux partenariats avec des acteurs de la région :

Musée des Vallées Cévenoles Maison Rouge, Train à Vapeur des Cévennes, Parc national des Cévennes, Établissement et Service d'Aide par le Travail ESAT La Pradelle, Conservatoire du Figuier, Biosphéra Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles, Maison d'Enfants Angeline Cavalier, Festival Boulegan, ...



# LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER ..... MARIE CURIE .....



# **POUR VENIR AU LYCÉE**

### **PAR LA ROUTE**

286 chemin Simone Blanc 30270 Saint-Jean du Gard

- o 15 minutes d'Anduze
- 35 minutes d'Alès
- o 1h de Nîmes
- o 1h20 de Bagnols-sur-Cèze
- o 1h30 de Mende
- o 1h30 de Montpellier

#### FN RUS

- Depuis Alès avec NTEEC : ligne 72 et 81
- Depuis Nîmes avec LIO : ligne 112
- Depuis Saint-André de Valborgnes avec *LIO* : ligne 109

# To Form

# POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE LYCÉE:

Tél : 04 66 85 30 85 Fax : 04 66 85 19 60

Mail: ce.0300041g@ac-montpellier.fr Web: Lyc-curie-stjeandugard.ac-montpellier.fr

Scanner ce QR Code pour découvrir le Lycée







86 2 DR.

ion **une** Lydia BRAZA 06 51 06 51 69 28 09 ; B. CELIER ;

unicati AÑA ique.

# LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER ..... MARIE CURIE .....



### TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR VOTRE Bac PRO CSR - Commercialisation et Service en Restauration



### Au service de la réussite des élèves

Chaque année le Lycée Hôtelier forme 300 jeunes de 15 à 25 ans, au travers de parcours de réussite, de la 3e Prépa-Métiers à la Mention Complémentaire en passant par les BAC Pro. Diplômés des arts culinaires et du service, les jeunes professionnels exercent leur métier dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie restauration d'Occitanie, de tout l'Hexagone et même au-delà de nos frontières.

# Les élèves réussissent pleinement dans la voie qu'ils ont choisie.

La pédagogie impulsée est complémentaire du haut niveau d'expertise des enseignants, de la qualité du suivi scolaire par les équipes éducatives et du large réseau qualitatif d'entreprises renommées.

Tout un ensemble qui participe à l'excellente réputation de notre établissement.

La synergie créée par tous ces acteurs se traduit par la réussite des élèves du Lycée Hôtelier Marie Curie.

#### Le Proviseur





# OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons et coordonne l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.



### **\*** ADMISSION

La spécialité commercialisation et service est accessible, en 1<sup>ère</sup> professionnelle après une 2<sup>nde</sup> professionnelle métiers de l'hôtellerie et de la restauration.



# FORMATION SUR 3 ANS 22 semaines en entreprise

### » 360 heures

d'enseignement général

- Français
- Histoire-Géo EMC
- Mathématiques
- LV1 : Anglais
- LV2 : Espagnol
- EPS
- Arts appliqués
- Section européenne facultative Anglais ou Espagnol

### » 440 heures

d'enseignement professionnel

- Travaux pratiques
- Atelier expérimental
- Technologie
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

### **POURSUITE D'ÉTUDES**

Le BAC professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais il est possible de se spécialiser en Mention Complémentaire Accueil Réception ou Cuisinier en Desserts de Restaurant au Lycée Hôtelier Marie Curie. Avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, la poursuite d'études en BTS est envisageable pour se préparer à une installation à son compte.

# PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ce diplômé démarre sa carrière comme Chef de rang, Maître d'hôtel ou Adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.





Chef de réception et co-gérant de l'hôtel restaurant Les Cygnes à Évian



J'ai intégré le lycée Marie Curie après la 3ème pour deux ans, pour un CAP/BEP puis j'ai continué deux ans de plus en Bac Professionnel, et enfin j'ai terminé par une Mention Complémentaire Accueil Réception. Ces 5 années m'ont aidé, autant sur le plan humain que sur le plan professionnel.

J'ai beaucoup appris des professeurs de cuisine et de service. Ils m'ont énormément apporté. Ce sont eux qui m'ont donné le goût de ce métier et depuis toutes ces années je suis toujours dans la profession et passionné.

Les bonnes bases acquises à l'école, m'ont permis d'évoluer rapidement vers les postes que je souhaitais intégrer.

Je ne peux pas oublier toutes ces années passées à Marie Curie. Si c'était à refaire, je le ferais avec grand plaisir!

