

**BAC PRO BOULANGER
PATISSIER**

**BAC PRO BOULANGER
PATISSIER**



ÉCOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ÉCOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire du **BAC PRO BOULANGER PATISSIER** apprendra à concevoir et réaliser des produits sucrés et salés, appliquer des techniques de fabrication adaptés et savoir présenter sa production.

Le titulaire du **BAC PRO BOULANGER PATISSIER** apprendra à concevoir et réaliser des produits sucrés et salés, appliquer des techniques de fabrication adaptés et savoir présenter sa production.

Conditions d'admission	Avoir effectué une classe de 3 ^{ème} . Participer à la procédure d'affectation post 3 ^{ème} dans votre établissement d'origine.
Contenu de la formation	La classe de seconde est une année de découverte des métiers de la Boulangerie Pâtisserie. Enseignement général : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Français Histoire géographie Education morale et civique Mathématiques Langues vivantes 1 et 2 Arts appliqués EPS Enseignement professionnel : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Travaux pratiques boulangerie Travaux pratiques pâtisserie Ateliers expérimentaux Technologie Sciences appliquées Gestion Prévention santé environnement Co-intervention en français et mathématiques Chef d'œuvre en 1 ^{ère} et terminale
Stages	22 semaines réparties sur 3 années.
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Le petit matériel sera mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Responsable de rayon en grande distribution, responsable de production en industrie agroalimentaire, artisan indépendant...
Exemples d'entreprises	Boulangerie pâtisserie, restaurant traditionnel.
Poursuites d'études	Mention complémentaire, brevet professionnel, brevet de maîtrise...

Conditions d'admission	Avoir effectué une classe de 3 ^{ème} . Participer à la procédure d'affectation post 3 ^{ème} dans votre établissement d'origine.
Contenu de la formation	La classe de seconde est une année de découverte des métiers de la Boulangerie Pâtisserie. Enseignement général : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Français Histoire géographie Education morale et civique Mathématiques Langues vivantes 1 et 2 Arts appliqués EPS Enseignement professionnel : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Travaux pratiques boulangerie Travaux pratiques pâtisserie Ateliers expérimentaux Technologie Sciences appliquées Gestion Prévention santé environnement Co-intervention en français et mathématiques Chef d'œuvre en 1 ^{ère} et terminale
Stages	22 semaines réparties sur 3 années.
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Le petit matériel sera mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Responsable de rayon en grande distribution, responsable de production en industrie agroalimentaire, artisan indépendant...
Exemples d'entreprises	Boulangerie pâtisserie, restaurant traditionnel.
Poursuites d'études	Mention complémentaire, brevet professionnel, brevet de maîtrise...

BAC PRO CSR
(Commercialisation et service en
restauration)



BAC PRO CSR
(Commercialisation et service en
restauration)



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire du **BAC PRO CSR** est formé en tant que professionnel qualifié, rôdé aux activités du service, de la commercialisation et de la relation clientèle. Au terme de leur formation, les élèves et apprentis sont en mesure d'exercer le métier avec un sens des responsabilités qui leur permet de gérer et de coordonner une équipe.

Le titulaire du **BAC PRO CSR** est formé en tant que professionnel qualifié, rôdé aux activités du service, de la commercialisation et de la relation clientèle. Au terme de leur formation, les élèves et apprentis sont en mesure d'exercer le métier avec un sens des responsabilités qui leur permet de gérer et de coordonner une équipe.

Conditions d'admission	Avoir effectué une classe de 3 ^{ème} . Participer à la procédure d'affectation post 3 ^{ème} dans votre établissement d'origine.
Contenu de la formation	La classe de seconde est une année de découverte des métiers de la Restauration. Enseignement général : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Français Histoire géographie Education morale et civique Mathématiques Langues vivantes 1 et 2 Arts appliqués EPS Enseignement professionnel : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Travaux pratiques de cuisine et de restaurant en seconde puis uniquement restaurant en 1 ^{ère} et terminale Sciences appliquées Gestion Prévention santé environnement Co-intervention en français et mathématiques Chef d'œuvre en 1 ^{ère} et terminale
Stages	22 semaines réparties sur les 3 années
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Le matériel professionnel (couteaux et autres) sera mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Aux métiers de la production de service, tels que chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur...
Exemples d'entreprises	Restaurant traditionnel, gastronomique, bistrannique, collectif...
Poursuites d'études	BTS management hôtellerie restauration, brevet professionnel, mentions complémentaires (sommellerie, bar, organisateur de réception)...

Conditions d'admission	Avoir effectué une classe de 3 ^{ème} . Participer à la procédure d'affectation post 3 ^{ème} dans votre établissement d'origine.
Contenu de la formation	La classe de seconde est une année de découverte des métiers de la Restauration. Enseignement général : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Français Histoire géographie Education morale et civique Mathématiques Langues vivantes 1 et 2 Arts appliqués EPS Enseignement professionnel : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Travaux pratiques de cuisine et de restaurant en seconde puis uniquement restaurant en 1 ^{ère} et terminale Sciences appliquées Gestion Prévention santé environnement Co-intervention en français et mathématiques Chef d'œuvre en 1 ^{ère} et terminale
Stages	22 semaines réparties sur les 3 années
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Le matériel professionnel (couteaux et autres) sera mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Aux métiers de la production de service, tels que chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur...
Exemples d'entreprises	Restaurant traditionnel, gastronomique, bistrannique, collectif...
Poursuites d'études	BTS management hôtellerie restauration, brevet professionnel, mentions complémentaires (sommellerie, bar, organisateur de réception)...

BAC PRO CUISINE



BAC PRO CUISINE



ÉCOLE HOTELIÈRE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ÉCOLE HOTELIÈRE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire du **BAC PRO CUISINE** est formé en tant que cuisinier qualifié. Héritiers d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier, les cuisiniers français doivent être à la hauteur de leur réputation, tout en sachant s'adapter aux évolutions continues du métier de la société toute entière.

Le titulaire du **BAC PRO CUISINE** est formé en tant que cuisinier qualifié. Héritiers d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier, les cuisiniers français doivent être à la hauteur de leur réputation, tout en sachant s'adapter aux évolutions continues du métier de la société toute entière.

Conditions d'admission	Avoir effectué une classe de 3 ^{ème} . Participer à la procédure d'affectation post 3 ^{ème} dans votre établissement d'origine.
Contenu de la formation	La classe de seconde est une année de découverte des métiers de la Restauration. Enseignement général : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Français Histoire géographie Education morale et civique Mathématiques Langues vivantes 1 et 2 Arts appliqués EPS Enseignement professionnel : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Travaux pratiques de cuisine et de restaurant en seconde puis uniquement cuisine en 1 ^{ère} et terminale Sciences appliquées Gestion Prévention santé environnement Co-intervention en français et mathématiques Chef d'œuvre en 1 ^{ère} et terminale
Stages	22 semaines réparties sur les 3 années
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Le matériel professionnel (couteaux et autres) sera mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Aux métiers de la production culinaire. Vous pourrez être embauché en tant que premier commis, chef de partie ou encore adjoint au chef de cuisine...
Exemples d'entreprises Poursuites d'études	Restaurant traditionnel, gastronomique, bistrannique, collectif... BTS management hôtellerie restauration, mention complémentaire (art de la cuisine allégée, dessert de restaurant), brevet professionnel

Conditions d'admission	Avoir effectué une classe de 3 ^{ème} . Participer à la procédure d'affectation post 3 ^{ème} dans votre établissement d'origine.
Contenu de la formation	La classe de seconde est une année de découverte des métiers de la Restauration. Enseignement général : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Français Histoire géographie Education morale et civique Mathématiques Langues vivantes 1 et 2 Arts appliqués EPS Enseignement professionnel : en moyenne 15h par semaine sur les 3 ans Travaux pratiques de cuisine et de restaurant en seconde puis uniquement cuisine en 1 ^{ère} et terminale Sciences appliquées Gestion Prévention santé environnement Co-intervention en français et mathématiques Chef d'œuvre en 1 ^{ère} et terminale
Stages	22 semaines réparties sur les 3 années
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Le matériel professionnel (couteaux et autres) sera mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Aux métiers de la production culinaire. Vous pourrez être embauché en tant que premier commis, chef de partie ou encore adjoint au chef de cuisine...
Exemples d'entreprises Poursuites d'études	Restaurant traditionnel, gastronomique, bistrannique, collectif... BTS management hôtellerie restauration, mention complémentaire (art de la cuisine allégée, dessert de restaurant), brevet professionnel



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

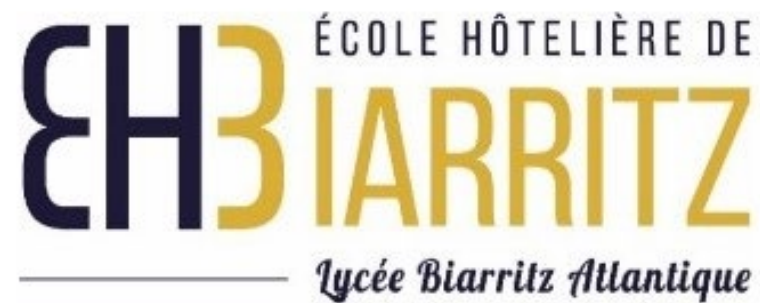
Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. Cette formation n'étant pas professionnalisante, la poursuite en BTS MHR est préconisée. Soit un cursus de 5 ans.

Le baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. Cette formation n'étant pas professionnalisante, la poursuite en BTS MHR est préconisée. Soit un cursus de 5 ans.

Conditions d'admission	<ul style="list-style-type: none">- En fin de 3^e car la formation spécifique commence dès la 2nde- Participer à la procédure d'affectation dans votre établissement d'origine.- Possibilité d'intégrer la 1^{ère} STHR après une 2nde générale.
Contenu de la formation	<p>L'année de seconde est une année de seconde générale et technologique.</p> <p>Enseignement général : en moyenne 14h par semaine Mathématiques ; Français (Philosophie en terminale) ; Histoire-géographie ; Enseignement moral et civique ; Langues Vivantes A et B ; EPS ; Sciences</p> <p>Enseignements spécifiques : en moyenne 18 h par semaine Economie et gestion hôtelière Enseignement scientifique alimentation environnement Sciences et technologies culinaires Sciences et technologies des services (restaurant, hébergement)</p>
Stages	4 semaines en seconde et 4 semaines en 1 ^{ère}
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Postes opérationnels dans l'hôtellerie-restauration : Serveur, cuisinier en restaurant / Réceptionniste en hôtellerie
Exemples d'entreprises	Hôtels et restaurants de chaîne, indépendants, traditionnels ou gastronomiques, restauration collective.
Poursuites d'études	La poursuite d'étude vers un BTS MHR Management en Hôtellerie Restauration <ul style="list-style-type: none">- Option A : Management d'unité de restauration- Option B : Management d'unité de production culinaire- Option C : Management d'unité d'hébergement est indispensable.

Conditions d'admission	<ul style="list-style-type: none">- En fin de 3^e car la formation spécifique commence dès la 2nde- Participer à la procédure d'affectation dans votre établissement d'origine.- Possibilité d'intégrer la 1^{ère} STHR après une 2nde générale.
Contenu de la formation	<p>L'année de seconde est une année de seconde générale et technologique.</p> <p>Enseignement général : en moyenne 14h par semaine Mathématiques ; Français (Philosophie en terminale) ; Histoire-géographie ; Enseignement moral et civique ; Langues Vivantes A et B ; EPS ; Sciences</p> <p>Enseignements spécifiques : en moyenne 18 h par semaine Economie et gestion hôtelière Enseignement scientifique alimentation environnement Sciences et technologies culinaires Sciences et technologies des services (restaurant, hébergement)</p>
Stages	4 semaines en seconde et 4 semaines en 1 ^{ère}
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Postes opérationnels dans l'hôtellerie-restauration : Serveur, cuisinier en restaurant / Réceptionniste en hôtellerie
Exemples d'entreprises	Hôtels et restaurants de chaîne, indépendants, traditionnels ou gastronomiques, restauration collective.
Poursuites d'études	La poursuite d'étude vers un BTS MHR Management en Hôtellerie Restauration <ul style="list-style-type: none">- Option A : Management d'unité de restauration- Option B : Management d'unité de production culinaire- Option C : Management d'unité d'hébergement est indispensable.



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le ou la titulaire du BTS MHR « Management en hôtellerie et restauration » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services, manager les équipes et gérer la relation client.

Selon l'option du BTS MHR, il ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes en milieu professionnel.

Conditions d'admission

Accessible en priorité aux titulaires du Bac STHR et aux Mise à Niveau Hôtellerie Restauration, mais aussi aux titulaires des BAC Pro Cuisine et BAC Pro Commercialisation et Services en restauration.

Contenu de la formation

Formation en 2 ans

- 1ère année : année commune aux 3 options
- 2ème année : 3 options possibles :
 - Option A : Management d'unité de restauration
 - Option B : Management d'unité de production culinaire
 - Option C : Management d'unité d'hébergement

Enseignement général : 7h semaine

Communication et expression française

Langue vivante étrangère A

Langue vivante étrangère B

Enseignement d'économie et gestion Hôtelière : moyenne de 12h par semaine sur les deux ans

Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignement d'Hôtellerie-Restauration : moyenne de 13h par semaine sur les 2 an

Sciences et technologies culinaires, restauration et hébergement

Stages

16 semaines dont 12 semaines consécutives entre les 2 années de formation. Possibilité de participer au programme ERASMUS en Europe, USA, Canada

Prix de la Tenue professionnelle

Environ 300 €

Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.

Débouchés professionnels

Directeur de restaurant, maître d'hôtel, sommelier, Gérant de restauration collective, Chef de cuisine / Chef de partie, Gouvernante, Directeur d'hôtel, Réceptionniste ...

Exemples d'entreprises

Restauration : gastronomique, traditionnel, collectif...
Hébergement : palace, hôtels, camping...

Poursuites d'études

Une poursuite d'études est envisageable en :
Licences professionnelles (marketing, communication, management, événementiel...)

Mentions Complémentaires : Barman, Sommelier, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Organisateur de Réception ; Arts en Cuisine Allégée ; Accueil Réception...

Le ou la titulaire du BTS MHR « Management en hôtellerie et restauration » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services, manager les équipes et gérer la relation client.

Selon l'option du BTS MHR, il ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes en milieu professionnel.

Conditions d'admission

Accessible en priorité aux titulaires du Bac STHR et aux Mise à Niveau Hôtellerie Restauration, mais aussi aux titulaires des BAC Pro Cuisine et BAC Pro Commercialisation et Services en restauration.

Contenu de la formation

Formation en 2 ans

- 1ère année : année commune aux 3 options
- 2ème année : 3 options possibles :
 - Option A : Management d'unité de restauration
 - Option B : Management d'unité de production culinaire
 - Option C : Management d'unité d'hébergement

Enseignement général : 7h semaine

Communication et expression française

Langue vivante étrangère A

Langue vivante étrangère B

Enseignement d'économie et gestion Hôtelière : moyenne de 12h par semaine sur les deux ans

Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignement d'Hôtellerie-Restauration : moyenne de 13h par semaine sur les 2 an

Sciences et technologies culinaires, restauration et hébergement

Stages

16 semaines dont 12 semaines consécutives entre les 2 années de formation. Possibilité de participer au programme ERASMUS en Europe, USA, Canada

Prix de la Tenue professionnelle

Environ 300 €

Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.

Débouchés professionnels

Directeur de restaurant, maître d'hôtel, sommelier, Gérant de restauration collective, Chef de cuisine / Chef de partie, Gouvernante, Directeur d'hôtel, Réceptionniste ...

Exemples d'entreprises

Restauration : gastronomique, traditionnel, collectif...
Hébergement : palace, hôtels, camping...

Poursuites d'études

Une poursuite d'études est envisageable en :
Licences professionnelles (marketing, communication, management, événementiel...)

Mentions Complémentaires : Barman, Sommelier, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Organisateur de Réception ; Arts en Cuisine Allégée ; Accueil Réception...

BTS TOURISME



ÉCOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

BTS TOURISME



ÉCOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire du **BTS Tourisme** est un professionnel qui utilise en permanence ses compétences en communication que ce soit dans le contact avec les clients, le montage des projets ou l'accompagnement des groupes. Son activité peut notamment le conduire à utiliser une ou plusieurs langues étrangères, dont l'anglais. Sa maîtrise des technologies de l'information, des outils numériques et de la communication le conduit à les mettre en œuvre de façon récurrente dans le cadre de son activité.

Conditions d'admission

Etre titulaire d'un baccalauréat : S, ES, L, STG, technologique ou professionnel.
Maîtriser deux langues vivantes, dont **l'anglais obligatoirement**.

Contenu de la formation

Formation en 2 ans

4 blocs de compétences générales :

- Culture générale et expression (en Français)
- Communication en langue vivante étrangère : A anglais
- Communication en langue vivante étrangère : B Espagnol ou Allemand
- Tourisme et Territoires

et 3 blocs de compétences professionnelles:

- **GRCT** : Gestion de la relation clientèle touristique
- **EPT** : Elaboration d'une prestation touristique
- **GIT** : Gestion de l'information touristique

Stages

14 semaines réparties sur les 2 années obligatoires pour l'obtention du diplôme

Prix de la Tenue Ecole

Environ 300 €

Débouchés professionnels

Guide, accompagnateur, hôtesse de l'air, agent d'accueil en office de tourisme, réceptionniste et animateur en camping ou village de vacances, billettiste pour loisir ou affaires, missions en événementiel....

Exemples d'entreprises

Les entreprises de tourisme : agences de voyages, les centrales de réservation, les parcs d'attractions, les loueurs de véhicules de tourisme...

Les organismes de tourisme territoriaux : offices de tourisme, les agences de développement touristique...

Les entreprises de transport de personnes : les autocaristes, les compagnies aériennes, les transporteurs maritimes et fluviaux, les croisiéristes...

Les entreprises d'hébergement pour la partie activités touristiques et séminaires : les clubs et villages vacances, l'hôtellerie de plein air, les chaînes hôtelières, les centres de congrès et d'affaires....

Poursuites d'études

Une poursuite d'études est envisageable en : Licences professionnelles (marketing, communication, l'événementiel...); Formation de guide.

Le titulaire du **BTS Tourisme** est un professionnel qui utilise en permanence ses compétences en communication que ce soit dans le contact avec les clients, le montage des projets ou l'accompagnement des groupes. Son activité peut notamment le conduire à utiliser une ou plusieurs langues étrangères, dont l'anglais. Sa maîtrise des technologies de l'information, des outils numériques et de la communication le conduit à les mettre en œuvre de façon récurrente dans le cadre de son activité.

Conditions d'admission

Etre titulaire d'un baccalauréat : S, ES, L, STG, technologique ou professionnel.
Maîtriser deux langues vivantes, dont **l'anglais obligatoirement**.

Contenu de la formation

Formation en 2 ans

4 blocs de compétences générales :

- Culture générale et expression (en Français)
- Communication en langue vivante étrangère : A anglais
- Communication en langue vivante étrangère : B Espagnol ou Allemand
- Tourisme et Territoires

et 3 blocs de compétences professionnelles:

- **GRCT** : Gestion de la relation clientèle touristique
- **EPT** : Elaboration d'une prestation touristique
- **GIT** : Gestion de l'information touristique

Stages

14 semaines réparties sur les 2 années obligatoires pour l'obtention du diplôme

Prix de la Tenue Ecole

Environ 300 €

Débouchés professionnels

Guide, accompagnateur, hôtesse de l'air, agent d'accueil en office de tourisme, réceptionniste et animateur en camping ou village de vacances, billettiste pour loisir ou affaires, missions en événementiel....

Exemples d'entreprises

Les entreprises de tourisme : agences de voyages, les centrales de réservation, les parcs d'attractions, les loueurs de véhicules de tourisme...

Les organismes de tourisme territoriaux : offices de tourisme, les agences de développement touristique...

Les entreprises de transport de personnes : les autocaristes, les compagnies aériennes, les transporteurs maritimes et fluviaux, les croisiéristes...

Les entreprises d'hébergement pour la partie activités touristiques et séminaires : les clubs et villages vacances, l'hôtellerie de plein air, les chaînes hôtelières, les centres de congrès et d'affaires....

Poursuites d'études

Une poursuite d'études est envisageable en : Licences professionnelles (marketing, communication, l'événementiel...); Formation de guide.

CAP CUISINE

CAP CUISINE



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz

Téléphone : 05.59.41.27.28

- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz

Téléphone : 05.59.41.27.28

- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire du **CAP cuisine** assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité dans tous types de cuisines. Après quelques années d'expériences il pourra occuper un poste à responsabilité.

Conditions d'admission

Après une classe de 3^{ème}.
Participer à la procédure d'affectation post 3^{ème} dans votre établissement d'origine.

Contenu de la formation

Enseignement général : environ 10h par semaine

Français, Histoire-géographie
Mathématiques,
Anglais,
Sciences physiques et chimiques,
EPS,
Arts appliqués

Enseignement professionnel : environ 19h par semaine

Travaux pratiques cuisine, ateliers expérimentaux,
technologie cuisine,
Sciences appliquées,
Gestion Hôtelière
Prévention santé environnement.

Stages

14 semaines réparties sur 2 ans.

Prix de la Tenue Professionnelle

Environ 300 €
Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.

Débouchés professionnels

Commis de cuisine, cuisinier

Exemples d'entreprises

Restaurant traditionnel, gastronomique, restauration rapide, restauration collective...

Poursuites d'études

Passage en bac professionnel en deux ans,
Mentions complémentaires : Cuisinier en Desserts de Restaurant ;
Arts de la Cuisine Allégée ; Employé Traiteur...

Le titulaire du **CAP cuisine** assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité dans tous types de cuisines. Après quelques années d'expériences il pourra occuper un poste à responsabilité.

Conditions d'admission

Après une classe de 3^{ème}.
Participer à la procédure d'affectation post 3^{ème} dans votre établissement d'origine.

Contenu de la formation

Enseignement général : environ 10h par semaine

Français, Histoire-géographie
Mathématiques,
Anglais,
Sciences physiques et chimiques,
EPS,
Arts appliqués

Enseignement professionnel : environ 19h par semaine

Travaux pratiques cuisine, ateliers expérimentaux,
technologie cuisine,
Sciences appliquées,
Gestion Hôtelière
Prévention santé environnement.

Stages

14 semaines réparties sur 2 ans.

Prix de la Tenue Professionnelle

Environ 300 €
Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.

Débouchés professionnels

Commis de cuisine, cuisinier

Exemples d'entreprises

Restaurant traditionnel, gastronomique, restauration rapide, restauration collective...

Poursuites d'études

Passage en bac professionnel en deux ans,
Mentions complémentaires : Cuisinier en Desserts de Restaurant ;
Arts de la Cuisine Allégée ; Employé Traiteur...

**CAP COMMERCIALISATION ET
SERVICES ET HOTEL-CAFE-
RESTAURANT**



**CAP COMMERCIALISATION ET
SERVICES ET HOTEL-CAFE-
RESTAURANT**



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire du **CAP CSHCR** est préparé à prendre en charge les clients dans les établissements où il exerce. Il est ainsi responsable du confort de la clientèle. Si le savoir-faire des élèves et apprentis doit être reconnu, leur savoir-être doit être irréprochable, car ils sont les garants de la bonne réputation d'un restaurant, d'un café, d'un hôtel ou d'une brasserie.

Conditions d'admission	<ul style="list-style-type: none">• Avoir effectué une classe de 3^{ème}• Être domicilié dans l'académie de Bordeaux• Remplir le dossier d'orientation dans son établissement d'orientation
Contenu de la formation	<ul style="list-style-type: none">• Enseignement général : Français, mathématiques, anglais, Histoire-géographie, sciences physiques et chimiques, EPS, arts appliqués.• Enseignement professionnel : Travaux pratiques service, ateliers expérimentaux, technologie service, sciences appliquées, gestion et prévention santé environnement.
Stages	<ul style="list-style-type: none">• 14 semaines réparties sur deux ans.
Prix de la Tenue Professionnelle	<ul style="list-style-type: none">•
Débouchés professionnels	<ul style="list-style-type: none">• Métiers de valet de chambre, service d'étage, serveur, garçon de café ...
Exemples d'entreprises	<ul style="list-style-type: none">• Restaurant traditionnel, collectif...
Poursuites d'études	<ul style="list-style-type: none">• Bac professionnel en 2 ans, brevet professionnel, mention complémentaires (sommellerie, barman, accueil réception...)

Le titulaire du **CAP CSHCR** est préparé à prendre en charge les clients dans les établissements où il exerce. Il est ainsi responsable du confort de la clientèle. Si le savoir-faire des élèves et apprentis doit être reconnu, leur savoir-être doit être irréprochable, car ils sont les garants de la bonne réputation d'un restaurant, d'un café, d'un hôtel ou d'une brasserie.

Conditions d'admission	<ul style="list-style-type: none">• Avoir effectué une classe de 3^{ème}• Être domicilié dans l'académie de Bordeaux• Remplir le dossier d'orientation dans son établissement d'orientation
Contenu de la formation	<ul style="list-style-type: none">• Enseignement général : Français, mathématiques, anglais, Histoire-géographie, sciences physiques et chimiques, EPS, arts appliqués.• Enseignement professionnel : Travaux pratiques service, ateliers expérimentaux, technologie service, sciences appliquées, gestion et prévention santé environnement.
Stages	<ul style="list-style-type: none">• 14 semaines réparties sur deux ans.
Prix de la Tenue Professionnelle	<ul style="list-style-type: none">•
Débouchés professionnels	<ul style="list-style-type: none">• Métiers de valet de chambre, service d'étage, serveur, garçon de café ...
Exemples d'entreprises	<ul style="list-style-type: none">• Restaurant traditionnel, collectif...
Poursuites d'études	<ul style="list-style-type: none">• Bac professionnel en 2 ans, brevet professionnel, mention complémentaires (sommellerie, barman, accueil réception...)

MAN

MAN



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

La mise à niveau se prépare en un an et s'adresse aux titulaires d'un baccalauréat général désirant faire un BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Cette formation accorde une place importante à la technologie et aux travaux pratiques de cuisine, de service et d'hébergement.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un Baccalauréat Général ou Technologique autre que le Bac STHR.

Participer à la procédure d'affectation PARCOURSUP.

Contenu de la formation

Cette formation permet :

- De développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration.
- S'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration.
- De donner les bases indispensables à l'acquisition de compétences qui seront développées en BTS MHR

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Anglais A 2h
- Espagnol B 2h
- Economie et Gestion Hôtelière 10h

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Sciences de l'alimentation et Environnement 2 h

Sciences et technologies des services (restaurant et hébergement) 8 h

Sciences et technologies culinaires 8h

Stages

Stage de 8 semaines consécutives en fin d'année scolaire

Possibilité de bénéficier du programme Erasmus en Europe, USA, Canada

Prix de la Tenue Professionnelle

Environ 300 €

Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.

Débouchés professionnels

A l'issue de l'année de mise à niveau la poursuite d'étude vers un BTS Management en Hôtellerie Restauration est nécessaire.

Exemples d'entreprises

Restauration : gastronomique, traditionnel, rapide ; collective...

Hébergement : palace, hôtels, camping...

Poursuites d'études

A l'issue de l'année de mise à niveau la poursuite d'étude vers un BTS Management en Hôtellerie Restauration

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

La mise à niveau se prépare en un an et s'adresse aux titulaires d'un baccalauréat général désirant faire un BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Cette formation accorde une place importante à la technologie et aux travaux pratiques de cuisine, de service et d'hébergement.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un Baccalauréat Général ou Technologique autre que le Bac STHR.

Participer à la procédure d'affectation PARCOURSUP.

Contenu de la formation

Cette formation permet :

- De développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration.
- S'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration.
- De donner les bases indispensables à l'acquisition de compétences qui seront développées en BTS MHR

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Anglais A 2h
- Espagnol B 2h
- Economie et Gestion Hôtelière 10h

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Sciences de l'alimentation et Environnement 2 h

Sciences et technologies des services (restaurant et hébergement) 8 h

Sciences et technologies culinaires 8h

Stages

Stage de 8 semaines consécutives en fin d'année scolaire

Possibilité de bénéficier du programme Erasmus en Europe, USA, Canada

Prix de la Tenue Professionnelle

Environ 300 €

Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.

Débouchés professionnels

A l'issue de l'année de mise à niveau la poursuite d'étude vers un BTS Management en Hôtellerie Restauration est nécessaire.

Exemples d'entreprises

Restauration : gastronomique, traditionnel, rapide ; collective...

Hébergement : palace, hôtels, camping...

Poursuites d'études

A l'issue de l'année de mise à niveau la poursuite d'étude vers un BTS Management en Hôtellerie Restauration

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

**MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN**



ÉCOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

**MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN**



ÉCOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

La **mention Barman** est une année de spécialisation dans le domaine du bar.
 Les élèves de cette section bénéficient d'un outil de travail, neuf et professionnel.
 Par rotation, les élèves assurent les services du midi et du soir au sein même de l'établissement ; ils sont chargés d'approvisionner le bar, de concevoir leur carte de cocktails par rapport au thème de la semaine, d'animer leur lieu de vente de par leur commercialisation et décoration...

De nombreux échanges avec les Brand Ambassador lors de masterclasses s'effectuent tout au long de l'année (LVMH, Caraïbos, Chartreuse, Monin, RFD/BeMixo, Rhums Clément, Bacardi Martini...), des visites professionnelles (Distilleries Brana, Ura Spiritz...), des interventions de professionnels du bar (Prohibido Biarritz, Olatua Biarritz, Mojo Bar Dax...) sont organisées.

La **mention Barman** est une année de spécialisation dans le domaine du bar.
 Les élèves de cette section bénéficient d'un outil de travail, neuf et professionnel.
 Par rotation, les élèves assurent les services du midi et du soir au sein même de l'établissement ; ils sont chargés d'approvisionner le bar, de concevoir leur carte de cocktails par rapport au thème de la semaine, d'animer leur lieu de vente de par leur commercialisation et décoration...

De nombreux échanges avec les Brand Ambassador lors de masterclasses s'effectuent tout au long de l'année (LVMH, Caraïbos, Chartreuse, Monin, RFD/BeMixo, Rhums Clément, Bacardi Martini...), des visites professionnelles (Distilleries Brana, Ura Spiritz...), des interventions de professionnels du bar (Prohibido Biarritz, Olatua Biarritz, Mojo Bar Dax...) sont organisées.

Conditions d'admission	Etre titulaire d'un 1 ^{er} diplôme de l'hôtellerie restauration. Etre majeur au cours du premier mois de formation. Remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier.
Contenu de la formation	<u>Enseignement général</u> : Communication 2h Anglais 2h Gestion 1.5h Arts appliqués 1h <u>Enseignement professionnel</u> : 20h Technologie professionnelle, travaux pratiques de bar, connaissances des produits, législation des boissons
Stages	12 semaines de stage en 2 périodes
Prix de la Tenue Professionnelle	300 € La mallette de bar sera mise à disposition par l'établissement pour chaque séance de travaux pratiques
Débouchés professionnels	Barman, chef barman, mixologue, Brand Ambassador.
Exemples d'entreprises	Hôtel/restaurant, discothèque, bar à cocktails, Bars établissements de Luxe

Conditions d'admission	Etre titulaire d'un 1 ^{er} diplôme de l'hôtellerie restauration. Etre majeur au cours du premier mois de formation. Remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier.
Contenu de la formation	<u>Enseignement général</u> : Communication 2h Anglais 2h Gestion 1.5h Arts appliqués 1h <u>Enseignement professionnel</u> : 20h Technologie professionnelle, travaux pratiques de bar, connaissances des produits, législation des boissons
Stages	12 semaines de stage en 2 périodes
Prix de la Tenue Professionnelle	300 € La mallette de bar sera mise à disposition par l'établissement pour chaque séance de travaux pratiques
Débouchés professionnels	Barman, chef barman, mixologue, Brand Ambassador.
Exemples d'entreprises	Hôtel/restaurant, discothèque, bar à cocktails, Bars établissements de Luxe

**MENTION COMPLEMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS DE
RESTAURANT**



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

**MENTION COMPLEMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS DE
RESTAURANT**



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire de la **MC Cuisinier en Desserts de Restaurant** est un professionnel de la Restauration. C'est un employé qui sous les ordres de sa hiérarchie et grâce à ses compétences spécifiques est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer en Hôtel et/ou Restaurant la production et le service de prestations d'entremets salés et sucrés.

Conditions d'admission	Etre titulaire d'un premier diplôme de l'hôtellerie restauration Remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier.
Contenu de la formation	<u>Enseignement général :</u> Arts appliqués 1.5h Gestion 0.5h Communication 1h Anglais 1h <u>Enseignement professionnel :</u> Sciences appliquées 2h Travaux pratiques, technologie professionnelles 20.5h
Stages	12 semaines de stages en 3 périodes
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Commis pâtissier, pâtissier, chef pâtissier dans des restaurants
Exemples d'entreprises	Boulangerie pâtisserie, restaurant gastronomique et traditionnel, boutique de pâtisserie.
Poursuites d'études	CAP Pâtissier ; CAP Chocolatier ; Brevet de maîtrise

Le titulaire de la **MC Cuisinier en Desserts de Restaurant** est un professionnel de la Restauration. C'est un employé qui sous les ordres de sa hiérarchie et grâce à ses compétences spécifiques est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer en Hôtel et/ou Restaurant la production et le service de prestations d'entremets salés et sucrés.

Conditions d'admission	Etre titulaire d'un premier diplôme de l'hôtellerie restauration Remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier.
Contenu de la formation	<u>Enseignement général :</u> Arts appliqués 1.5h Gestion 0.5h Communication 1h Anglais 1h <u>Enseignement professionnel :</u> Sciences appliquées 2h Travaux pratiques, technologie professionnelles 20.5h
Stages	12 semaines de stages en 3 périodes
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Commis pâtissier, pâtissier, chef pâtissier dans des restaurants
Exemples d'entreprises	Boulangerie pâtisserie, restaurant gastronomique et traditionnel, boutique de pâtisserie.
Poursuites d'études	CAP Pâtissier ; CAP Chocolatier ; Brevet de maîtrise

**MENTION COMPLEMENTAIRE
ART DE LA CUISINE ALLEGEE**



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

**MENTION COMPLEMENTAIRE
ART DE LA CUISINE ALLEGEE**



ECOLE HOTELIERE DE BIARRITZ- Lycée Biarritz Atlantique

2, rue Francis Jammes - BP 167 - 64200 Biarritz
Téléphone : 05.59.41.27.28
- Courriel : ce.0641823j@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lycee-hotelier-biarritz.com

Le titulaire de la **MC ART DE LA CUISINE ALLEGEE** est un professionnel qualifié en production culinaire, spécialisé dans une cuisine équilibrée tant sur le plan nutritionnel, artistique, esthétique et gustatif. Dans le cadre de ce métier, il sera en mesure d'adapter les nouvelles techniques culinaires, de choisir les produits appropriés à la prestation recherchée et de répondre aux attentes spécifiques de la clientèle dans la restauration thématique du bien-être.

Conditions d'admission	Etre titulaire d'un 1 ^{er} diplôme de l'hôtellerie restauration Remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier.
Contenu de la formation	<u>Enseignement général :</u> Anglais 2h Arts appliqués 1.5 h Gestion 1h <u>Enseignement professionnel :</u> Sciences appliquées 3.5h Travaux pratiques, technologie professionnelle 18.5h
Stages	15 semaines de stage en 3 périodes dans différents secteurs de restauration
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Cuisinier spécialisé en cuisine allégée
Exemples d'entreprises	Thalassothérapie, centre de remise en forme, station thermale, restaurant traditionnel et collectif (secteur scolaire, hospitalier, séniors)
Poursuites d'études	Autres mentions complémentaires ; Vie active

Le titulaire de la **MC ART DE LA CUISINE ALLEGEE** est un professionnel qualifié en production culinaire, spécialisé dans une cuisine équilibrée tant sur le plan nutritionnel, artistique, esthétique et gustatif. Dans le cadre de ce métier, il sera en mesure d'adapter les nouvelles techniques culinaires, de choisir les produits appropriés à la prestation recherchée et de répondre aux attentes spécifiques de la clientèle dans la restauration thématique du bien-être.

Conditions d'admission	Etre titulaire d'un 1 ^{er} diplôme de l'hôtellerie restauration Remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier.
Contenu de la formation	<u>Enseignement général :</u> Anglais 2h Arts appliqués 1.5 h Gestion 1h <u>Enseignement professionnel :</u> Sciences appliquées 3.5h Travaux pratiques, technologie professionnelle 18.5h
Stages	15 semaines de stage en 3 périodes dans différents secteurs de restauration
Prix de la Tenue Professionnelle	Environ 300 € Les couteaux seront mis à disposition par le lycée lors des séances de travaux pratiques.
Débouchés professionnels	Cuisinier spécialisé en cuisine allégée
Exemples d'entreprises	Thalassothérapie, centre de remise en forme, station thermale, restaurant traditionnel et collectif (secteur scolaire, hospitalier, séniors)
Poursuites d'études	Autres mentions complémentaires ; Vie active