

Journées Portes Ouvertes 2016

Samedi 12 mars 2016 de 8h30 à 13h

Bienvenue au lycée de Chamalières

Le Lycée de Chamalières a été inauguré le 2 octobre 1980 par Monsieur Valéry Giscard d'Estaing, Président de la République.

L'identité de notre lycée et ses succès sont fondés sur une alliance savamment concertée entre des formations générales et des formations technologiques et professionnelles qui permettent à chaque élève de choisir son parcours scolaire, de progresser et de révéler ses potentialités.

Le lycée général offre un large choix d'enseignements optionnels ou facultatifs, 4 langues vivantes, une section Européenne Anglais, une initiation à la Philosophie pour tous les élèves de Première L, un enseignement artistique en Arts Plastiques, des ateliers scientifiques en Seconde, un enseignement spécifique en EPS, un accompagnement personnalisé sur tous les niveaux de formation, etc.. et de nombreux partenariats culturels, scientifiques, artistiques et sportifs.

Le lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme offre également un large choix de formations pour les élèves, les apprentis et les adultes. CAP, Bac Professionnels, Bacs Technologiques, Mentions Complémentaires, Mise à Niveau, BTS.



Une section Européenne Anglais est également proposée à tous les élèves du second degré. A cela s'ajoute, de nombreux partenariats avec des professionnels, des fédérations, des instituts de formations, en France comme à l'étranger afin de diversifier nos approches pédagogiques, de renforcer la créativité et la rigueur de nos élèves dans leurs démarches de formation.

Ensemble, par notre engagement et notre rigueur, nous cultivons le goût de l'excellence..

Programme de la journée

Conférences en amphi :

- 9h **Bac général**
Bac technologique « Science et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration »
- 10 h **Bac professionnel**
- 10h30 **BTS Tourisme**
- 11h30 **bac général**
bac technologique « Science et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration »
- 12h30 **Bac professionnel**

Visite de l'internat toutes les 30 min entre 9h et 12h30

Pôles information (voir plan) :

CAP APR, Bac Pro, Bac techno hôtellerie, Post bac Hôtellerie et Tourisme,

Mentions complémentaires

Les ateliers d'hôtellerie-restauration en visite libre

Légende : **ATELIERS** | *classes concernées* | activités

RESTAURANT D'APPLICATION

Classes de BTS, Terminales technologiques et professionnelles + MAN

Accueil de la clientèle extérieure midi et soir

Service et cuisine gastronomique

Apprentissage des règles de service pour ce type de restauration (découpage, flambage, service au guéridon...)

Un menu fixe est proposé, à orientation gastronomique ou régionale

Organisation des élèves en brigade (maître d'hôtel, serveurs et sommeliers)

Organisation de soirées à thème (en B.T.S.)

BRASSERIE

Classes de 1TH et 1^{PRO}

Accueil de la clientèle extérieure, le midi, Service et cuisine de type brasserie

Apprentissage des règles de service pour ce type de restauration (serveurs autonomes par rapport aux tables assignées, rapidité, efficacité...)

Un menu et une carte sont proposés

Organisation de soirées à thème de grande envergure de type "soirée de la mer", « soirée Unicef », « soirée de Gala » mais aussi des cocktails et réceptions diverses (élèves de B.T.S. pour ce type de manifestation)

RESTAURANT D'INITIATION

Classes de 2^{ndes pro.} et techno. et CAP APR

Accueil des élèves du lycée

Apprentissage des règles fondamentales du service en salle

Apprentissage de certaines préparations à réaliser en salle (fruits ou entrées froides)

Pour les terminales : entraînement dans les conditions d'examen

SALLE T.A RESTAURANT

Classes effectuant des T.A ou assistant à des interventions de professionnels

Démonstration et apprentissages de différentes techniques de service

(découpage de volaille, de saumon, flambages....)

Analyse et dégustation de vin

Intervention de professionnels

CUISINES PEDAGOGIQUES 1 à 5

Classes en apprentissage ou en préparation d'examen

Apprentissage des techniques de base de cuisine

Chaque élève est autonome sur son poste et dispose de tout l'équipement nécessaire

Envoi des plats au RE ou confection pour le self des élèves

Terminales et BTS : Préparations en condition d'examen

CUISINE BRASSERIE

Classes de 1TH et 1^{PRO}

Apprentissage de techniques culinaires pour la brasserie

Travail en brigade. La cuisine est départementalisée : postes "entrées froides", "entrées chaudes", "poissons", "grillades"...

CUISINE D'APPLICATION

Classes en fin de cursus scolaire

Apprentissage de techniques culinaires pour une restauration gastronomique

Travail en brigade. La cuisine est départementalisée : postes "entrées", "plats chauds", "desserts"...

PÂTISSERIE

Toutes les classes sauf les secondes technologiques

Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

Apprentissage des techniques de pâtisserie

Envoi des préparations sur les différents restaurants

SALLES D'HEBERGEMENT

Toutes les classes de la filière technologique

Apprentissage des techniques d'hébergement et de communication professionnelle.

Mises en situations professionnelles

Utilisation d'internet

Utilisation de logiciels professionnels : Open office, Résigo (logiciel hôtelier), Dactylo (entraînement à la frappe)..

SALLE 44 et HALL CLIENT

Classe de Mention complémentaire réception

Apprentissage des techniques d'hébergement et de communication professionnelle.

Mises en situations professionnelles

Utilisation d'internet et de messagerie pour envoi de travaux en ligne

Utilisation de logiciels professionnels : Open office, Résigo (logiciel hôtelier), YellowBox(intranet)

Gestion du service des réservations des restaurants du lycée

SOMMELLERIE

Classe de Mention complémentaire Sommelier

Apprentissage du milieu viticole et préparations à ses différents métiers

Interventions de professionnels

Analyse et dégustation de vins provenant de nombreuses régions viticoles

L'encadrement du secteur hôtelier

Le Chef de travaux, Mr REMY

Il anime et coordonne l'ensemble des formations professionnelles dans un établissement. Le chef de travaux joue un double rôle d'organisateur et de conseiller du chef d'établissement, tant pour l'enseignement initial que pour la formation continue.

Ses responsabilités : Organisation des enseignements et des ateliers, Gestion matérielle des équipements, des ressources informatiques, Approvisionnement, Relations école / entreprise...

L'Assistante Technique du Chef des Travaux, Mme CHEVALIER

Son travail comporte de multiples facettes : Elle assiste le chef de travaux dans sa tâche et Elle prépare des devis pour les repas de groupes, gère le planning des commandes, veille à la coordination du service hôtelier.

La lingerie

Service s'occupant de toute la remise en état du linge des restaurants et des cuisines

L'économat

Service s'occupant de toutes les commandes de marchandises pour les cuisines et les restaurants
Gestion du matériel, des produits d'entretien (cuisine, étages, restaurant...) Réapprovisionnement quotidien de la cave avec les élèves de Mention Complémentaire Sommelier

L'atelier

Service s'occupant des différents travaux et réparations nécessaires dans l'établissement.
Ces deux personnes sont responsables de l'entretien et de la maintenance de tout le lycée.

Le who's who du lycée...

Autour de Mme NATALE (Proviseur), l'équipe de direction du lycée est composée de :
Mme MARION (Proviseur-Adjoint)
Mr REMY (Chef de Travaux)
Mr DELARBRE (Intendant)
Mme DUGRATOUX, Mme CROMARIAS et Mr CANIVENC (CPE)

Quelques chiffres...

Ouverture : septembre 1980
Superficie bâtie 14818 m²
Non bâtie : 16600 m²
Lycée Général : 420 élèves environ
Lycée Technologique : 400 élèves environ
(dont 230 étudiants de BTS)
Lycée Professionnel : 280 élèves environ
(dont 45 en mention complémentaire)
Élèves internes : 380 environ
Professeurs : 135 environ
Repas : 1300 (servis quotidiennement)

Les filières Hôtellerie

le Baccalauréat Professionnel Cuisine
le Baccalauréat Professionnel Service et Commercialisation
le Baccalauréat Technologique Science et Techniques
de l'Hôtellerie et de la Restauration
la mise à niveau de BTS hôtellerie
le BTS Hôtellerie par voie scolaire ou par apprentissage
la Mention Complémentaire Accueil Réception
la Mention Complémentaire Sommellerie
la Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant
le C.A.P. employé polyvalent de restauration
la Formation Continue des adultes avec le GRETA

Les filières Tourisme

le BTS Tourisme

Informations sur l'enseignement général en section professionnelle et technologique :

EPS: salle 47,
Lettres, HG : CDI 1er étage,
Anglais: salle de réunion,
Italien, allemand, espagnol: salle informatique au CDI
Sciences et mathématiques: salle 13
Arts plastiques: salle d'arts plastiques



Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

Voie Romaine 63400 Chamalières
Site web : www.lyceedechamalieres.fr

Téléphone "standard général" : 04 73 31 74 50

Fax administration : 04 73 31 74 52

E-mail "Secrétariat du proviseur": secretariat@lyceedechamalieres.fr

Journées Portes Ouvertes 2016

Filières générales

Samedi 12 mars 2016 de 8h30 à 13h



Bienvenue au lycée de Chamalières

Le Lycée de Chamalières a été inauguré le 2 octobre 1980 par Monsieur Valéry Giscard d'Estaing, Président de la République. L'identité de notre lycée et ses succès sont fondés sur une alliance savamment concertée entre des formations générales et des formations technologiques et professionnelles qui permettent à chaque élève de choisir son parcours scolaire, de progresser et de révéler ses potentialités.



Le lycée général offre un large choix d'enseignements optionnels ou facultatifs, 4 langues vivantes, une section Européenne Anglais, une initiation à la Philosophie pour tous les élèves de Première L, un enseignement artistique en Arts Plastiques, des ateliers scientifiques en Seconde, un enseignement spécifique en EPS, un accompagnement personnalisé sur tous les niveaux de formation, etc.. et de nombreux partenariats culturels, scientifiques, artistiques et sportifs.

Le lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme offre également un large choix de formations pour les élèves, les apprentis et les adultes. CAP, Bac Professionnels, Bacs Technologiques, Mentions Complémentaires, Mise à Niveau, BTS.

Une section Européenne Anglais est également proposée à tous les élèves du second degré. A cela s'ajoute, de nombreux partenariats avec des professionnels, des fédérations, des instituts de formations, en France comme à l'étranger afin de diversifier nos approches pédagogiques, de renforcer la créativité et la rigueur de nos élèves dans leurs démarches de formation.

Ensemble, par notre engagement et notre rigueur, nous cultivons le goût de l'excellence..

Où se renseigner...

Présentation par
Mme le Proviseur
à 9h et 11h30 en
salle de conférences (RDC)

Les matières et options

EPS: salle 47

Lettres, HG : CDI 1er étage

Anglais: salle de réunion,

Italien, allemand, espagnol:
salle informatique au CDI

Sciences et mathématiques:
salle 13

Arts plastiques:
salle d'arts plastiques

La visite de l'internat

Départ du hall
de l'amphithéâtre
toutes les 30 minutes
entre 9h et 12h30.

Le who's who du lycée...

Autour de Mme NATALE (Proviseur), l'équipe de direction du lycée est composée de :

Mme MARION (Proviseur-Adjoint)
Mr REMY (Chef de Travaux)
Mr DELARBRE (Intendant)
Mme DUGRATOUX, Mme CROMARIAS et Mr CANIVENC (CPE)

Quelques chiffres...

Ouverture : septembre 1980

Superficie bâtie 14818 m²

Non bâtie : 16600 m²

Lycée Technologique : 400 élèves environ (dont 230 BTS)

Lycée Général : 420 élèves environ

Lycée Professionnel : 280 élèves environ (dont 45 en mention complémentaire)

Élèves internes : 380 environ

Professeurs : 135 environ

Repas : 1300 (servis quotidiennement)

Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières
Site web : www.lyceedechamalières.fr

Téléphone "standard général" : 04 73 31 74 50

Fax administration : 04 73 31 74 52

E-mail "Secrétariat du proviseur": secretariat@lyceedechamalières.fr

Journées Portes Ouvertes 2016

BTS Tourisme

Samedi 12 mars 2016 de 8h30 à 13h



académie
Clermont-Ferrand

éducation
nationale



Bienvenue au lycée de Chamalières

Le Lycée de Chamalières a été inauguré le 2 octobre 1980 par Monsieur Valéry Giscard d'Estaing, Président de la République. L'identité de notre lycée et ses succès sont fondés sur une alliance savamment concertée entre des formations générales et des formations technologiques et professionnelles qui permettent à chaque élève de choisir son parcours scolaire, de progresser et de révéler ses potentialités.



Le lycée général offre un large choix d'enseignements optionnels ou facultatifs, 4 langues vivantes, une section Européenne Anglais, une initiation à la Philosophie pour tous les élèves de Première L, un enseignement artistique en Arts Plastiques, des ateliers scientifiques en Seconde, un enseignement spécifique en EPS, un accompagnement personnalisé sur tous les niveaux de formation, etc.. et de nombreux partenariats culturels, scientifiques, artistiques et sportifs.

Le lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme offre également un large choix de formations pour les élèves, les apprentis et les adultes. CAP, Bac Professionnels, Bacs Technologiques, Mentions Complémentaires, Mise à Niveau, BTS.

Une section Européenne Anglais est également proposée à tous les élèves du second degré. A cela s'ajoute, de nombreux partenariats avec des professionnels, des fédérations, des instituts de formations, en France comme à l'étranger afin de diversifier nos approches pédagogiques, de renforcer la créativité et la rigueur de nos élèves dans leurs démarches de formation.

Ensemble, par notre engagement et notre rigueur, nous cultivons le goût de l'excellence..

Différents pôles seront présentés en fonction des métiers possibles au premier étage (suivre le balisage) :

- Les offices de tourisme
- Les agences de voyage
- Les Tour Opérateurs
- Les autocaristes
- Les villages vacances
- Les agences d'événementiel
- Les sites touristiques et patrimoniaux
- Le tourisme durable
- Les stages à l'étranger
- Le voyage d'étude et les actions possibles.

La section BTS Tourisme du Lycée de Chamalières est en place depuis bientôt 30 ans.

140 étudiants (70 en première année et 70 en deuxième année).

Avec un taux de réussite (supérieur à la moyenne de la région Rhône Alpes – Auvergne) oscillant entre 79 % et 100 %, le lycée offre aux étudiants un cadre idéal pour découvrir le monde de tourisme et ses différentes facettes.

Un bon relationnel avec les professionnels de la région permet aux étudiants de découvrir des métiers multiples. C'est dans cette optique que les étudiants de deuxième année de BTS TOURISME seront présents, auprès de l'équipe enseignante pour vous recevoir lors des journées portes ouvertes 2016.

Toute la matinée, l'équipe enseignante pourra répondre à vos questions, lors de mini conférences régulières, au premier étage. Une conférence en salle plénière se déroulera de 10.30 à 11.30.

C'est avec plaisir que nous répondrons à toutes vos interrogations.

Pour nous, la personnalité de l'étudiant reste au centre de nos préoccupations pour l'aider à choisir au mieux sa voie dans les métiers du tourisme.

Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières
Site web : www.lyceedechamalières.fr

Téléphone "standard général" : 04 73 31 74 50
Fax administration : 04 73 31 74 52
E-mail "Secrétariat du proviseur": secretariat@lyceedechamalières.fr