

## LES DEBOUCHES

- ⇒ Vie active
- ⇒ Certificat de Spécialisation
- ⇒ BTS MHR
- Management unité de restauration (A)
- Management unité de production (B)

## NOS ATOUTS

- ⇒ **Un lycée à taille humaine** (250 élèves)
- ⇒ **Un internat de 117 places**
- ⇒ **Proximité de la gare SNCF: 20min à pied**  
(le lundi et le vendredi, un service gratuit d'acheminement des bagages gare/lycée)
- ⇒ **Un environnement naturel et des activités au sein du foyer sociaux éducatif**
- ⇒ **Participation des élèves à des concours d'hôtellerie/restauration**

## POSSIBILITE DE STAGE EN EUROPE



Partez 6 semaines en stage à l'étranger grâce au financement européen ERASMUS



## NOUS CONTACTER

### LYCEE DES METIERS L'ARROUZA

28 Boulevard Roger Cazenave

B.P. 707

65107 LOURDES Cedex

Tel : 05.62.42.73.90

Fax : 05.62.94.28.65

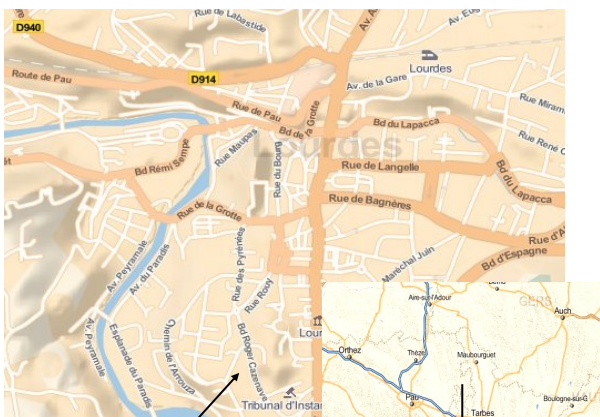
Mail : 0650014m@ac-toulouse.fr

<http://arrouza.entmip.fr/>

#### CONTACT :

**Cheffe d'Etablissement**  
Anne CLAVE

**Directeur Délégué aux Formations  
Professionnelles et technologiques**  
Frédéric DELGA



Lycée des métiers de l'Hôtellerie Restauration,  
du Commerce et du Web-Marketing



## BAC PRO Métiers Hôtellerie Restauration

*Faites le choix d'une formation  
professionnelle et diplomate*



### PORTES OUVERTES

**Samedi 09 mars 2024 de 9h00 à 13h00**  
Possibilité de se restaurer sur place

**Mercredi 15 mai 2024 de 13h00 à 17h00**



## LES ENSEIGNEMENTS

### ENERAUX

- ♦ Français
- ♦ Mathématiques
- ♦ Histoire/Géographie
- ♦ Langues vivantes (anglais, espagnol ou italien)
- ♦ Arts appliqués
- ♦ EPS
- ♦ Approfondissement personnalisé

### PROFESSIONNELS

- ♦ Ateliers en cuisine et en service et commercialisation (en seconde puis choix d'option en première)
- ♦ Chef d'œuvre / Projet pro
- ♦ Sciences appliquées à l'alimentation
- ♦ Prévention santé environnement
- ♦ Gestion hôtelière

Périodes de formation en entreprise  
22 semaines en entreprise  
Périodes rémunérées  
En terminale possibilité de 4 semaines supplémentaires

### LA REFORME DE LA VOIE PRO

Famille de métier en 2nd et choix du diplôme en 1er  
Etudier en scolaire ou en apprentissage dès la 1ère

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquisitions des compétences liées aux techniques professionnelles  
(communication, accueil, service commercialisation, réalisation, cuisson et dressage)

Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits

Acquérir des compétences en gestion et en comptabilité

Acquérir des compétences en sécurité et en hygiène alimentaire

Acquérir des compétences dans l'expression orale aussi bien en français qu'en langue vivante

## POUR QUELS MÉTIERS ?

EN FRANCE ou A L'ETRANGER

- ♦ Serveur / commis de cuisine
- ♦ Chef de rang / Chef de partie
- ♦ Maître d'hôtel / Chef cuisinier
- ♦ Adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

## VOS QUALITES

Adaptabilité      Esprit de synthèse  
Dynamisme      Sens commercial  
Esprit d'équipe      Disponibilité  
Curiosité      Motivation      Rigueur