

LES DEBOUCHES

Mention Complémentaire Accueil-Réception

Mention Complémentaire Sommellerie

BTS Management Hôtellerie Restauration

Option A (restauration)

Option B (production culinaire)

Option B (hébergement)

Un lycée à taille humaine (250 élèves)

Un internat avec 117 lits répartis sur 4 étages

Proximité de la gare SNCF

Service gratuit d'acheminement des bagages entre le lycée et la gare SNCF le lundi et le vendredi.

Un environnement naturel et des activités au sein du foyer sociaux éducatif

Présentation 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
HÔTELLERIE RESTAURATION COM-
MERCE WEB MARKETING DE L'AR-
ROUZA

28 Boulevard Roger Cazenave / B.P. 707

65107 LOURDES Cedex

Tél: 05.62.42.73.90

Courriel : 0650014m@ac-toulouse.fr

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



lycée de l'arrouza

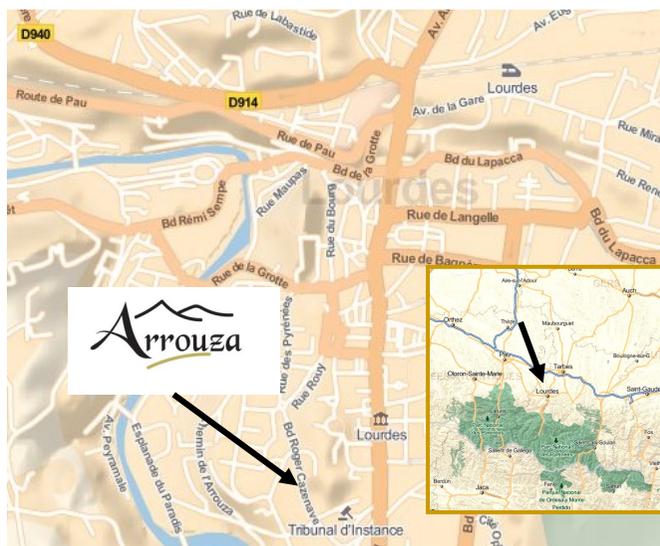
CONTACT :

Cheffe d'Etablissement

Anne CLAVE

Directeur délégué aux enseignements
professionnels et technologiques

Frédéric DELGA



BAC Techno STHR Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Un BAC polyvalent pour
les élèves qui souhaitent
exercer des métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration



PORTES OUVERTES

SAMEDI 09 mars 2024

De 9h00 à 13h00 (restauration sur place possible)

MERCREDI 15 MAI 2024

De 13h00 à 17h00



LES ENSEIGNEMENTS

Mathématiques
Français (philosophie en terminale)
Histoire-Géographie Touristique
Langues vivantes
(anglais, espagnol et italien)
EPS
Sciences appliquées
Enseignement moral et civique
Accompagnement personnalisé

ENSEIGNEMENTS D'EXPLORATION

Economie et Gestion hôtelière
Sciences et technologies culinaires
Sciences et technologies de services
Discipline non linguistique : Italien
(séances de travaux pratiques dispensées en langue italienne)
Enseignement technologique en langue vivante (LV1 ou LV2)

3 années de formation entrecoupées
de 8 semaines en entreprise (possibilité
de période à l'étranger avec le pro-
gramme ERASMUS +)
+ mise en pratique des techniques au
restaurant d'application ouvert au public

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Développer des compétences
théoriques et technologiques
en sciences culinaires et sciences des
services

Acquérir les connaissances du socle
commun d'un bac général associées
à des enseignements professionnels

Permettre une poursuite d'études
de type BTS, IUT ou universitaire

Vos premiers contacts
avec le milieu professionnel
au travers
de vos périodes de stages

POUR QUELS MÉTIERS ?

La polyvalence de cette formation, vous donnera accès à de nombreux métiers des secteurs de l'Hôtellerie et de la Restauration.

A la clé, des postes d'encadrement en réception, cuisine ou service.

- Dans tous types de d'hôtel ou de restaurant traditionnelle, de collectivité ou d'entreprise.
- dans l'hébergement de plein air
- Dans l'armée.
- Dans les métiers de l'agroalimentaire.

POUR QUI ?

De futurs jeunes adultes motivés, dynamiques et curieux, sachant s'adapter et ayant le goût du contact et de la mobilité