

## LES DEBOUCHES

- ⇒ Vie active
- ⇒ Mention complémentaire
- ⇒ 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

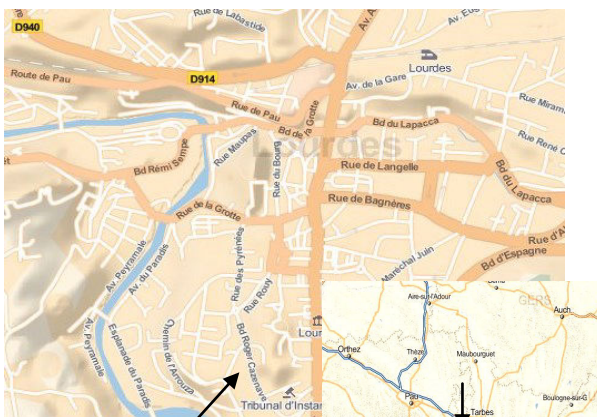
Mail : 0650014m@ac-toulouse.fr

<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 05 février 2022 de 9h00 à 13h00  
Possibilité de se restaurer sur place

Mercredi 11 mai 2022 de 13h00 à 17h00



## LES ENSEIGNEMENTS

### GENERAUX

- ◆ 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
- ◆ Sciences appliquées à l'alimentation
- ◆ Prévention santé environnement
- ◆ Gestion hôtelière

3 années de formation entrecoupées  
de 22 semaines en entreprise

### 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 liés 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'expres-  
sion 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