

➤ Des formations performantes :

Le lycée propose un éventail de possibilités qui permet :

- soit de préparer des diplômes spécifiques à un emploi.
- soit de suivre une formation polyvalente permettant d'accéder à des postes d'encadrement.

Dans tous les cas, les cours pratiques et théoriques sont complétés par une formation en entreprise.

L'essor de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, les relations privilégiées du lycée avec des entreprises de renom permettent aux élèves de s'insérer très rapidement dans le monde du travail.

➤ La Section technologique STHR : sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration

- La préparation se fait en trois ans à l'issue de la classe de troisième et après accord du conseil de classe pour le passage en seconde générale ou technologique².
- Huit semaines de stage en entreprise (1) sont réparties sur les deux premières années.
- Ce BTn assure à la fois une formation générale solide, un bon niveau en gestion hôtelière et une formation professionnelle de qualité dans les trois domaines : cuisine, restaurant et hébergement.
- Deux langues vivantes sont obligatoires dont l'anglais. Il existe une section européenne anglais
- A partir de la 1^{ère}, un enseignement technologique est effectué en langue vivante

Le bac technologique prépare aux fonctions de responsabilité dans les services économiques, mais aussi à la réception d'hôtel ou à des carrières en restauration.

La suite logique du BTn est l'entrée en classe de BTS.

(1) L'organisation des stages est prise en charge par le lycée (recherche d'entreprises, convention ,assurance...)

(2) A l'issue de la seconde générale et technologique, une orientation en 1^{ère} générale est tout à fait possible

Enseignements	Horaires Hebdomadaires		
	Seconde	Première	Terminale
Mathématiques	3	3	3
Français	4	3	

Histoire-géographie	3	2	2
Philosophie			2
LV1 + LV2 (a)	5	4	4
Éducation physique et sportive (b)	2	2	2
Sciences	3		
Enseignement moral et civique (c)	0 h 30	0 h 30	0 h 30
Économie et gestion hôtelière	2	5	5
Projet en STHR (sciences et technologies culinaires ou sciences et technologies des services)			1
ETLV (d)		1	1
Sciences et technologies des services	4	4	4
Sciences et technologies culinaires	4	4	4
Enseignement scientifique alimentation - environnement		3	3
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines	4 semaines	
Accompagnement personnalisé	2	2	2
Heures de vie de classe	Amplitude annuelle		
	Seconde	Première	Terminale
	10 h	10 h	10 h
(a) L'une des deux langues vivantes doit être obligatoirement l'anglais.			
(b) Les élèves ont la possibilité de suivre un enseignement de complément de quatre heures en classe de 1re et terminale. Dans ce cas, le cumul avec l'enseignement facultatif d'EPS n'est pas autorisé. Par ailleurs, ces élèves ne peuvent choisir qu'un seul enseignement facultatif.			
(c) Enseignement dispensé en groupe à effectif réduit			
(d) Enseignement dispensé en langue vivante pris en charge conjointement par un enseignant intervenant en sciences et technologies des services et un enseignant de langue vivante.			