Lycée des Métiers
Sadi CARNOT - Jean BERTIN
Ecole Hôtelière de Saumur

Les formations en Hôtellerie-Restauration

lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin
Lycée des métiers
académie Nantes
éducation nationale

M.A.F. D'OR départemental, régional et national 2014

Médaille d'or et d'argent aux olympiades des métiers 2012-2013 en finale nationale et internationale

Vie ACTIVE
ou Licence en Université

Diplôme
(Total : stage 16 semaines)

BTS Management Hôtellerie-Restauration 2ème Année

BTS Management Hôtellerie-Restauration 1ère Année

Passage en BTS

Diplôme
(Total : stage 8 semaines)

BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
(Ancien bac Techno Hôtelier)
Classe de Terminale
Cuisine/Restaurant/Management d'Hôtel

BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
(Ancien bac Techno Hôtelier)
« 4 semaines de stage »
Classe de Première
Cuisine/Restaurant/Management d'Hôtel

BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
(Ancien bac Techno Hôtelier)
« 4 semaines de stage »
Classe de Seconde Spécifique
Cuisine/Restaurant/Management d'Hôtel

Vie ACTIVE
Ou Mentions Complémentaires
dans un autre lycée
ou éventuellement
Poursuite d'étude(s) en bac +2*

*Sous réserve d'acceptation**

Diplôme
(Total : stage 22 semaines)

BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Restaurant
« 8 semaines de stage »
Classe de Terminale

BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Restaurant
« 10 semaines de stage »
Classe de Première

BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Restaurant
« 4 semaines de stage »
Classe de Seconde

Diplôme
(Total : stage 22 semaines)

BAC PROFESSIONNEL Cuisine
« 8 semaines de stage »
Classe de Terminale

BAC PROFESSIONNEL Cuisine
« 10 semaines de stage »
Classe de Première

BAC PROFESSIONNEL Cuisine
« 4 semaines de stage »
Classe de Seconde

Alexis MADIOT
1er au concours général des lycées et des métiers 2016 en cuisine

Vie ACTIVE
- Passage possibleen 1er Bac Pro
- ou Mentions Complémentaires

Diplôme
Total : stage 14 semaines)

CAP Cuisine
« 6 semaines de stage »
Classe de Terminale

CAP Cuisine
« 8 semaines de stage »
Première Année

Diplôme
Total : stage 14 semaines

CAP Commercialisation et Services en HCR « Hôtel (chambre) Café (Bar) Restaurant(Bistrot-Brasserie) »
« 6 semaines de stage »
Classe de Terminale

CAP Commercialisation et Services en HCR « Hôtel (chambre) Café (Bar) Restaurant(Bistrot-Brasserie) »
« 8 semaines de stage »
Première Année

Vie ACTIVE
Ou Poursuite d'étude
dans un autre lycée

Diplôme
(stage 16 semaines)

CAP Pâtisserie
« 8 semaines de stage »
Classe de Terminale

CAP Pâtisserie
« 8 semaines de stage »
Première Année

En sortant du collège niveau 3ème

25 rue marceau
49400 SAUMUR
tel 02415350 35

Restaurant ouvert
du lundi au vendredi : le midi
Mardi, Mercredi et jeudi : le soir