Ecole Hôtelière
Lycée S. CARNOT– J. BERTIN
Les formations
Hôtellerie-Restauration-Pâtisserie

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

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

académie Nantes

Région académique
PAYS DE LA LOIRE

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, option A, B, C

BTS
Management
Hôtellerie-Restauration
1ère Année

Passage en BTS

Diplôme

(Total : stage 8 semaines)

BAC **S**ciences et **T**echnologies de l'**H**ôtellerie et de la **R**estauration
(Ancien bac Techno Hôtelier)
Classe de Terminale
Cuisine/Restaurant/Management d'Hôtel

BAC **S**ciences et **T**echnologies de l'**H**ôtellerie et de la **R**estauration
(Ancien bac Techno Hôtelier)
« 4 semaines de stage »
Classe de Première
Cuisine/Restaurant/Management d'Hôtel

BAC **S**ciences et **T**echnologies de l'**H**ôtellerie et de la **R**estauration
(Ancien bac Techno Hôtelier)
« 4 semaines de stage »
Classe de Seconde Spécifique
Cuisine/Restaurant/Management d'Hôtel

Vie ACTIVE
Ou **M**entions **C**omplémentaires
dans un autre lycée
ou éventuellement
Poursuite d'étude(s) en bac +2*

*Sous réserve d'acceptation**
(dossier)

Diplôme

(Total : stage 22 semaines)

BAC PROFESSIONNEL
Commercialisation et **S**ervices en **R**estaurant
« 8 semaines de stage »
Classe de Terminale

BAC PROFESSIONNEL
Commercialisation et **S**ervices en **R**estaurant
« 10 semaines de stage »
Classe de Première

BAC PROFESSIONNEL
Commercialisation et **S**ervices en **R**estaurant
« 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 **M**entions **C**omplémentaires

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 14semaines)

CAP
Pâtisserie
« 7 semaines de stage »
Classe de Terminale

CAP
Pâtisserie
« 7 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