

LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS | IFS

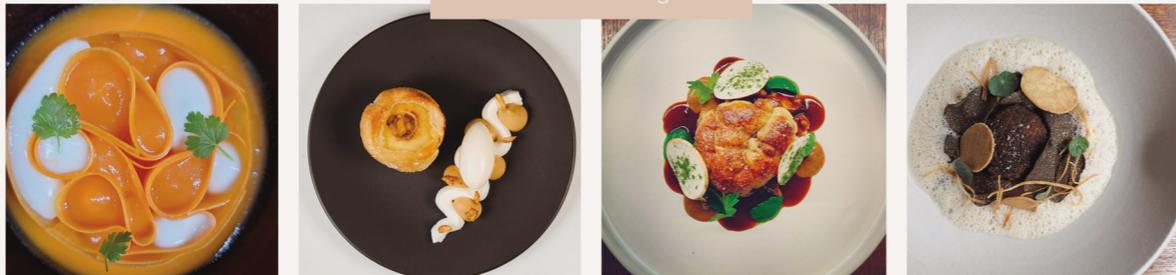


LYCÉE DES MÉTIERS

de Bouche, de l'Hôtellerie-Restaurant
et de l'Accueil



Le Pavé d'Auge



Installé au cœur des anciennes halles à colombages sur la place de Beuvron-en-Auge à 25 minutes de Caen, le restaurant gastronomique d'Adrien et Solène allie le charme des lieux aux saveurs du terroir Normand. Avec sa brigade, le chef passionné propose une cuisine créative et exigeante, qui utilise des produits de qualité et de saison, presque exclusivement normands. La carte, variée, change régulièrement, elle est "resserrée" pour garantir la qualité des produits en fonction des arrivages et des saisons : 4 entrées, 4 plats et 4 desserts.

La dégustation peut se faire en deux, trois, quatre ou cinq temps. La carte des vins, riche de plus de 350 références, fait la part belle aux grands crus comme aux petits propriétaires. Un professionnalisme qui se retrouve dans le service en salle et dans l'atmosphère élégante et chaleureuse, sous le regard attentif de Solène.

"Une équipe de passionnés prête à vous former."

- Nous proposons des postes nourris midi et soir, logé si besoin.
- 2 jours de congés consécutifs et 6 semaines de vacances par an.

Restaurant Le Pavé d'Auge
Le Bourg, 14430 Beuvron-en-Auge
02 31 79 26 71
info@pavedauge.com
www.pavedauge.com



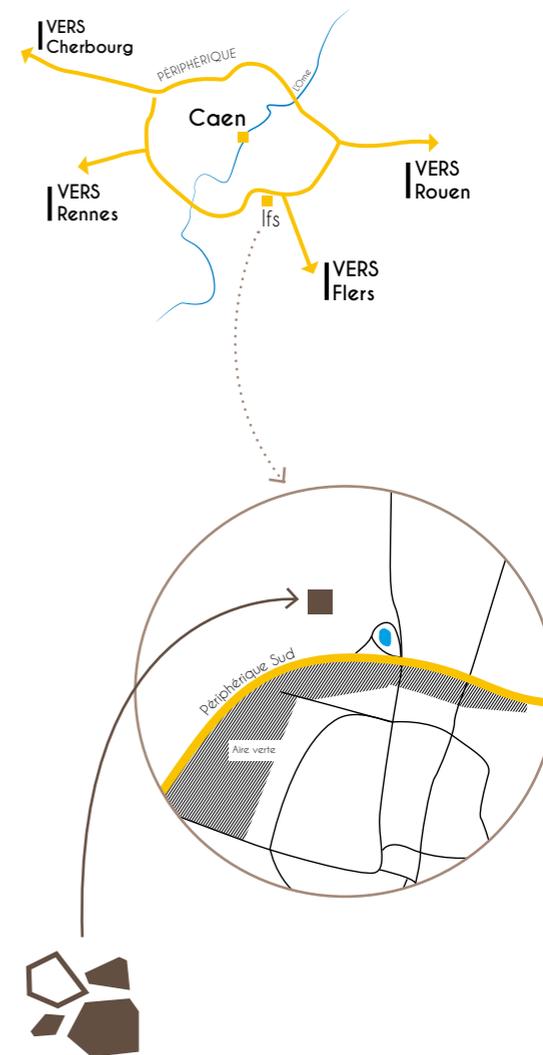
Coordonnées

- 1 rue Elsa Triolet - BP 52 - 14123 IFS
- Tél : 02 31 46 52 50
- E-mail : Ce.0142132s@ac-normandie.fr
- Site Internet : www.lycee-rabelais-normandie.fr



Accès

- Le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3 et 4, arrêt Jean Vilar) ainsi que par le Tramway T1.



LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS | IFS

LE MANCEL
RESTAURANT DU CHÂTEAU

Le Mancel,
une table à découvrir dans l'enceinte
du château Ducal, à Caen

2 plats 23€* - 3 plats 30€* - Dîner-concert à partir de 42 €*
*(Hors boissons)

réceptions de groupes - séminaires - dîners
concert - privatisation d'espaces

Musée des Beaux-Arts
Le Château - 14000 Caen
Tel. 02 31 86 63 64
www.lemancel.fr

LEBAILLY
DISTRIBUTION

PARTENAIRE DES MÉTIERS DE BOUCHE

VOTRE SATISFACTION, NOTRE PRIORITÉ

02 31 70 34 00 - contact@midlebailly.fr
18 rue Alfred Nobel - 14123 IFS



A-PROTECT
LE VÊTEMENT PRO À VOTRE IMAGE

La tenue idéale
pour chaque
professionnel

50 bd Paul Boucherot
14123 IFS CAEN
Tél. 02 31 82 15 41
www.a-protect.fr

membre du réseau
SECURUM

E.Leclerc IFS
Et l'ensemble de ses concepts

190 Rue de Rocquancourt - 14123 IFS
www.e.leclerc

dalkia froid solutions
GROUPE EDF

NOUS RECRUTONS DES PASSIONNÉS, ACTEURS DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Nos expertises • Froid commercial • Optimisation énergétique
• Froid industriel • Cuisine professionnelle
• Génie climatique • Process de boulangerie

Notre agence de Caen • 02 31 94 70 44
www.dalkiafroidsolutions.com
FORT EN IMPACT, FAIBLE EN EMPREINTE

Le Toucan

Instagram: [brasserieletoucan](https://www.instagram.com/brasserieletoucan)
Facebook: Brasserie Le Toucan

02 31 74 54 98
sariletoucan@gmail.com
36 avenue de Thiès
14000 CAEN

Votre spécialiste du frais

coop services
Boucheries • Restauration • Collectivités

1076, rue Léon Foucault, 14200 Hérouville-Saint-Clair
Tél. 02 31 53 10 29
Horaires d'ouverture du magasin : Du 7h au 19h (répondre ensuite)
Mail : contact@coop-services.com

www.coop-services.com

LANEF PRO CAEN - 02.58.09.01.50
10 Boulevard des Nations
14540 BOURGUEBUS

groupe
LANEF
depuis 1931

<https://lanef-pro.fr/>

Siège à Déville Les Rouens : 02.32.10.74.74



LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS | IFS

Sommaire

- p.2 ■ Le mot du proviseur
- p.3 ■ Présentation
- p.4 ■ Un restaurant, un hôtel et une boutique d'application
- p.5 ■ Organigramme des formations

p.7 à 21 Après la troisième

- p.8 ■ Baccalauréat Professionnel : Cuisine
- p.10 ■ Baccalauréat Professionnel : Commercialisation et Services en Restauration
- p.12 ■ Baccalauréat Professionnel : Boulangerie & Pâtisserie
- p.14 ■ Baccalauréat Professionnel : Métiers de l'Accueil
- p.16 ■ Baccalauréat Technologique : Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration
- p.18 ■ CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- p.20 ■ CAP Pâtissier
- p.21 ■ CAP Boulanger

p.23 à 27 Après le Baccalauréat

- p.24 ■ Mise À Niveau (MAN)
- p.26 ■ BTS Management en Hôtellerie & Restauration

p.29 à 34 Formations spécialisées

- p.30 ■ BP Boulanger
- p.32 ■ Certificat de spécialisation : Métiers du Bar
- p.33 ■ Certificat de spécialisation : Desserts de Restaurant
- p.34 ■ Certificat de spécialisation : Sommellerie

p.35 à 38 Informations supplémentaires

- p.36 ■ La vie dans l'établissement
- p.38 ■ Remerciements

Le mot du proviseur

Le lycée François Rabelais, lycée des métiers de bouche, de l'hôtellerie - restauration et de l'accueil, offre aux élèves un cadre d'apprentissage agréable et un outil de qualité exceptionnelle.

■ Cuisiniers, boulangers, pâtisseries élaborent avec talent et professionnalisme les repas que les serveurs, les sommeliers, les barmans et les spécialistes de l'accueil mettent en valeur pour le plus grand plaisir de notre clientèle.

■ C'est donc une offre cohérente qui structure les formations dispensées par l'établissement, du CAP au BTS en passant par la formation continue, et prépare les jeunes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Christophe Ganzitti

Rejoignez-nous
dans l'univers de
l'accueil et du goût.



Présentation

Un outil exceptionnel

Inauguré en septembre 2014, le lycée François Rabelais dispose d'équipements de qualité exceptionnelle, dus à un investissement conséquent de la Région Normandie.

Les conditions d'apprentissage sont optimales et les élèves bénéficient d'un cadre de vie remarquable.

6
Chambres
dans l'hôtel
d'application

3
Restaurants
d'application,
ouverts au public

1
Boutique
de vente
à emporter

6
Cuisines

1
Jardin
aromatique

1
Salle de
démonstration

3
Laboratoires
de boulangerie
et pâtisserie

1
Salle de
conférence de
150 places

2
Salles spécialisées
pour les mentions
complémentaires
(Sommellerie, Barman,
Cuisinier en dessert
de restaurant)

1
Gymnase

Un enseignement d'excellence

■ La qualité et l'efficacité de l'enseignement reposent sur l'expérience et la compétence de nos enseignants, tous détenteurs d'une expérience professionnelle riche et d'une formation pédagogique confirmée.

■ Les intervenants extérieurs (conférenciers, partenaires professionnels, associations, etc.) enrichissent la formation en apportant aux jeunes leur expertise de spécialistes de ces métiers et en témoignant de leurs évolutions permanentes.

■ Les différents concours organisés par les branches professionnelles finalisent une préparation à l'insertion professionnelle en valorisant les compétences et les talents de nos élèves. Ils alimentent la motivation, le dépassement de soi et favorisent la reconnaissance du savoir-faire de l'équipe enseignante.

Une volonté affirmée de partenariats

■ L'établissement est au cœur d'un réseau de partenaires, créant ainsi le lien entre les apprenants et les professionnels, notamment dans le cadre des Périodes de Formation en Milieu Professionnel.

■ Près de 2000 professionnels en France et à l'étranger nous font confiance et accueillent nos élèves.

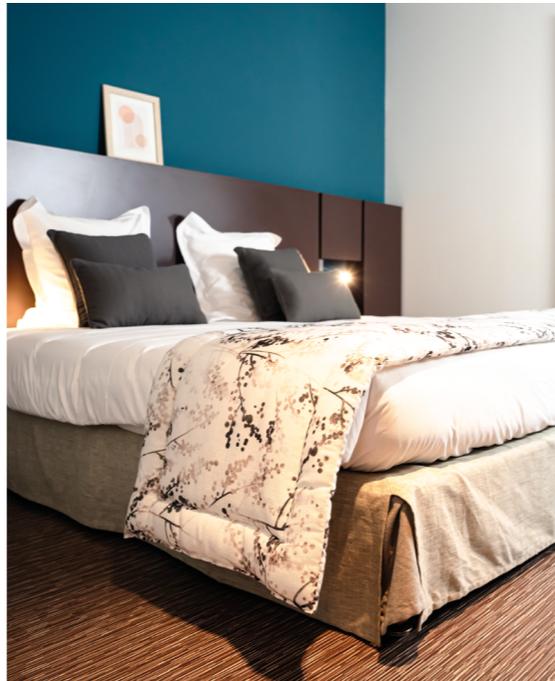
■ Le Lycée François Rabelais est en outre partenaire de grands événements régionaux en s'associant aux manifestations organisées par la Ville de Caen par la ville d'Ifs ou bien encore par la Région Normandie.

Les espaces d'application



Un restaurant d'application

- Les élèves vous y proposeront des menus issus de différents univers de la restauration: brasserie, bistrannique, gastronomique...
- Autour d'un produit, autour d'un pays, autour d'une région, autour d'un art de vivre, chaque menu est différent et vous ravira !
- Le restaurant est ouvert en période scolaire du lundi au vendredi midi et du mardi au jeudi soir.



Un hôtel d'application

- S'il est possible de manger au lycée François Rabelais, il est également possible d'y dormir.
- Avec ses 6 chambres dont une suite junior, l'hôtel offre un bel espace de repos pour ses visiteurs et un formidable espace de travail pour nos élèves.

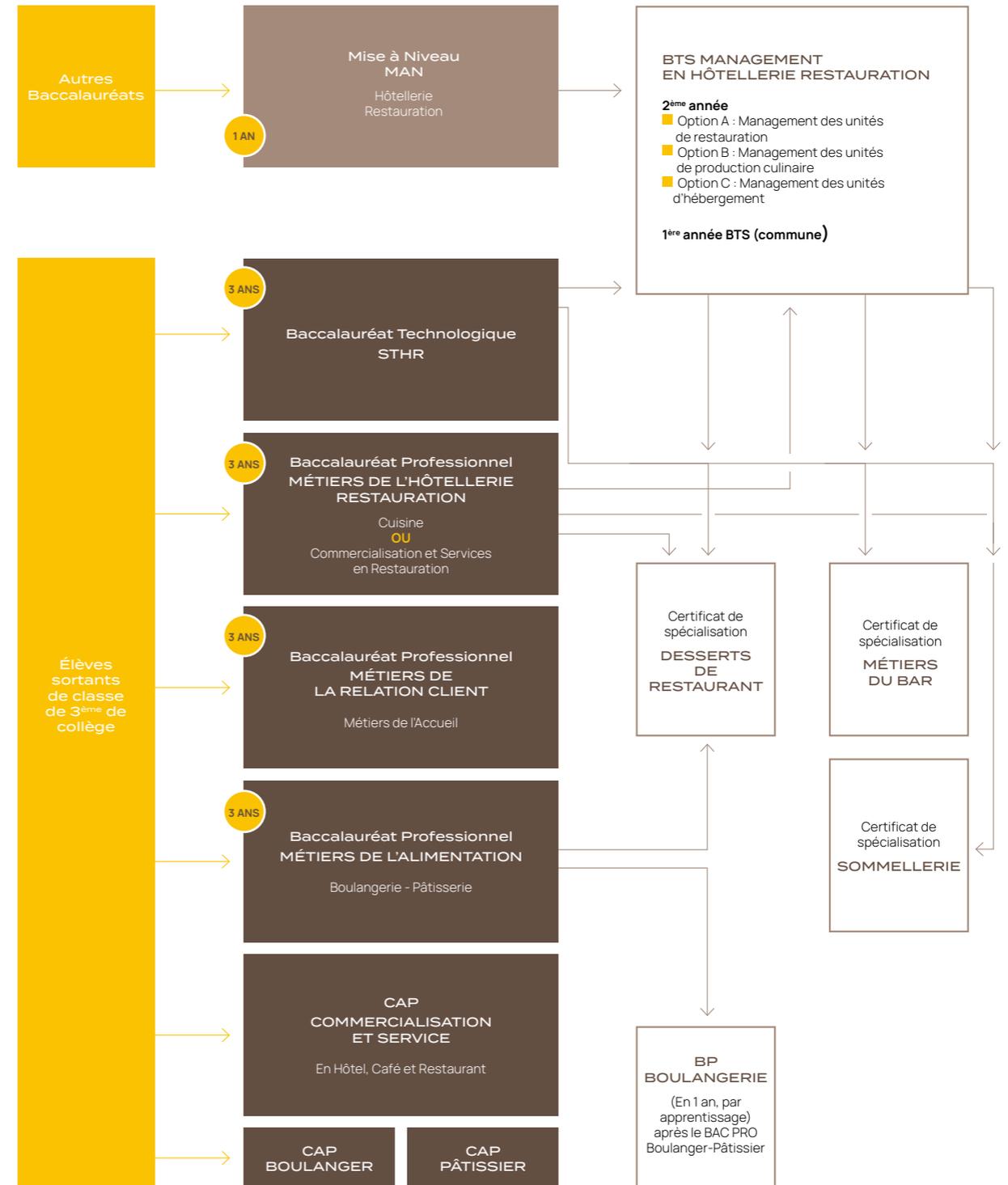
Une boutique de vente à emporter

- Ouverte du mardi au vendredi de 14h à 16h, situé à l'entrée du restaurant d'application, elle propose à la vente au public les productions boulangères et pâtisseries des élèves ainsi que des plats cuisinés en portions.



Organigramme

DES FORMATIONS





LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS IFS

Après
la troisième ?



Rejoignez-nous
dans l'univers de
l'accueil et du goût !





BAC PRO Cuisine

Après une année commune en 2nde Métiers de l'Hôtellerie-Restauration, vous pouvez choisir en 1^{ère} et en Terminale de vous spécialiser en Cuisine.

Profil recherché

- Avoir un bon niveau scolaire dans les matières générales (anglais, gestion) et techniques
- Être motivé(e), assidu(e), rigoureux(se), soigné(e)
- Avoir le sens de l'écoute et de la communication
- Être capable de travailler en équipe

Conditions d'entrée

Niveau d'entrée :
3^e ou 2nde

Durée de la
formation : 3 ans

Les missions du titulaire du BAC Professionnel

- Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant,
- Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits,
- Il maîtrise les coûts et analyse au mieux sa politique commerciale,
- Il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle,
- Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être,
- Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation
-Desserts de Restaurant
-Métiers du Bar
-Sommellerie
- BTS Hôtellerie-Restauration



Une formation qui permet de devenir...

Commis, Chef de Partie, Chef ou Responsable de Production, Adjoint(e) Direction*...

Périodes de formation en milieu professionnel

- De 16 à 22 semaines réparties sur les 3 années

Section Européenne et LV2

- Les élèves entrants peuvent intégrer la section européenne. Une meilleure maîtrise de l'anglais permet d'envisager de travailler à l'étranger.
- Une partie de l'enseignement se fait en anglais. Afin de favoriser la poursuite d'études post-bac, une LV2 Espagnol ou Allemand est proposée à tous les élèves.



* Selon la catégorie et la taille de l'entreprise traditionnelle, gastronomique ou collective, en France comme à l'étranger.



BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Après une année commune en 2nde Métiers de l'Hôtellerie-Restauration, vous pouvez choisir en 1^{ère} et en Terminale de vous spécialiser en Commercialisation et Services en Restauration.

Profil recherché

- Avoir un bon niveau scolaire dans les matières générales (anglais, gestion) et techniques
- Être motivé(e), assidu(e), rigoureux(se), soigné(e)
- Avoir le sens de l'écoute et de la communication
- Être capable de travailler en équipe

Les missions du titulaire du BAC Professionnel

- Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...),
- Il organise le service des mets et des boissons,
- Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe,
- Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ; de contrôler les stocks,
- Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité,
- Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation Métiers du Bar ou Sommellerie
- BTS Hôtellerie-Restauration



Conditions d'entrée

Niveau d'entrée :
3^e ou 2nde

Durée de la
formation : 3 ans



Une formation qui permet de devenir...

Serveur et serveuse,
Chef de rang, Maître d'hôtel,
Adjoint(e) au directeur /
directeur(rice) de restaurant*

Périodes de formation en milieu professionnel

- De 16 à 22 semaines réparties sur les 3 années

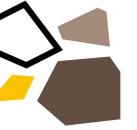
Section Européenne et LV2

- Les élèves entrants peuvent intégrer la section européenne. Une meilleure maîtrise de l'anglais permet d'envisager de travailler à l'étranger.
- Une partie de l'enseignement se fait en anglais. Afin de favoriser la poursuite d'études post-bac, une LV2 Espagnol ou Allemand est proposée à tous les élèves.



* Selon la catégorie et la taille de l'entreprise traditionnelle, gastronomique ou collective, en France comme à l'étranger.

BAC PRO Boulangerie & pâtisserie



Profil recherché

- Avoir un bon niveau scolaire (dans les matières générales et techniques)
- Être motivé(e), assidu, autonome
- Être capable de travailler en équipe

Les missions du titulaire du BAC Professionnel

- Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés.
- Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits.

Poursuites d'études

- Le bac pro a pour objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite en certificat de spécialisation est possible. Il est envisageable de poursuivre en Brevet professionnel ou en brevet de Maîtrise pour s'installer à son compte.
- BP Boulanger
- CS Pâtisserie de boutique



Une formation qui permet de devenir...

Artisan indépendant,
Responsable de rayon dans la grande distribution,
Responsable de production, dans l'industrie agroalimentaire.

Conditions d'entrée

Niveau d'entrée :
3^e ou 2nde

Durée de la formation : 3 ans



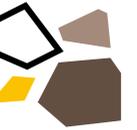
Périodes de formation en milieu professionnel

- De 16 à 22 semaines réparties sur les 3 années

Maîtrise et savoir-faire

- Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques de la boulangerie, de la pâtisserie, mais aussi de la fabrication traiteur.
- Après une certaine expérience, il doit être capable de créer une unité de production et de commercialisation.





BAC PRO Métiers de l'Accueil

Une formation pour travailler dans 4 secteurs d'accueil : les entreprises, les administrations, le secteur événementiel, et les transports, et bien évidemment dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (cœur de métier de notre établissement)..

Les missions du titulaire du BAC Professionnel

- Accueil des visiteurs,
- Accueil téléphonique,
- Gestion de la fonction d'accueil,
- Vente de services,
- Réalisation de travaux administratifs.

Poursuites d'études

- BTS MUC
- BTS NRC
- BTS Assistant de Gestion
- BTS Technico-Commercial
- BTS Tourisme
- MAN en Hôtellerie-Restauration

Profil recherché

- Être capable de communiquer aisément
- Être capable d'écouter
- Être rigoureux(euse), diplomate et adaptable

Conditions d'entrée

Niveau d'entrée : 3^e

Durée de la formation : 3 ans



Une formation qui permet de devenir...

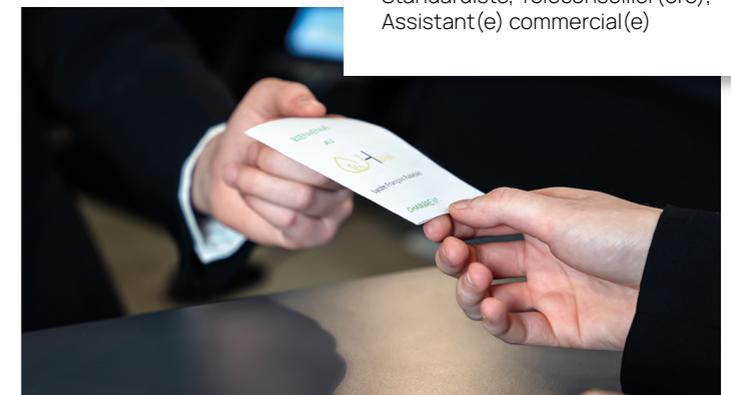
Chargé(e) d'accueil ou assistant(e) d'accueil, Vendeur(euse)-conseil, Standardiste, Téléconseiller(ère), Assistant(e) commercial(e)

Périodes de formation en milieu professionnel

- De 16 à 22 semaines de stages répartis sur les 3 années

Section Européenne et LV2

- Les élèves entrants peuvent intégrer la section européenne. Une meilleure maîtrise de l'anglais permet d'envisager de travailler à l'étranger.
- Une partie de l'enseignement se fait en anglais.





STHR SCIENCES ET TECHNOLOGIE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Profil recherché

- Avoir un bon niveau général
- Avoir des compétences en langues étrangères
- Être capable de travailler en équipe
- Être capable d'être autonome
- Être capable d'analyser et de s'organiser
- Avoir une bonne présentation
- Être capable de prendre des responsabilités.

Conditions d'entrée

Niveau d'entrée :
3^e ou 2nde

Durée de la
formation : 3 ou 2 ans

- Classe à effectif de 24 élèves en classe entière
- 12 élèves par atelier.
- Possibilité de découvrir les différentes formations de la filière dans le même établissement.

Les missions du titulaire du BAC Technologique

- Cuisinier - Serveur - Chef de rang.
- Réceptionniste - Postes intermédiaires entre l'encadrement supérieur et le personnel technique d'exécution.

Poursuites d'études

- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Option A : Management d'une unité de restauration.

Option B : Management d'une unité de production culinaire.

Option C : Management d'une unité d'hébergement.

Poursuites complémentaires :

- CS Sommellerie
- CS Métiers du Bar
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- CS Desserts de Restaurant



Une formation qui permet de devenir...

En restauration, en cuisine ainsi que dans les hôtels, étages et réceptions.



Périodes de formation en milieu professionnel

- 4 semaines en classe de seconde.
- 4 semaines en classe de première.

Hôtellerie et langues vivantes

■ La formation intègre un accompagnement personnalisé et un enseignement technologique en langue vivante dès la première et la mise en œuvre d'un projet « Sciences et Technologies hôtelières » (Sciences et Technologies Culinaires ou Sciences et Technologies des Services) en classe de terminale.

■ Deux langues vivantes sont pratiquées dès la seconde (dont une obligatoirement en anglais).



CAP CSHCR

COMMERCIALISATION ET SERVICES
EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Profil recherché

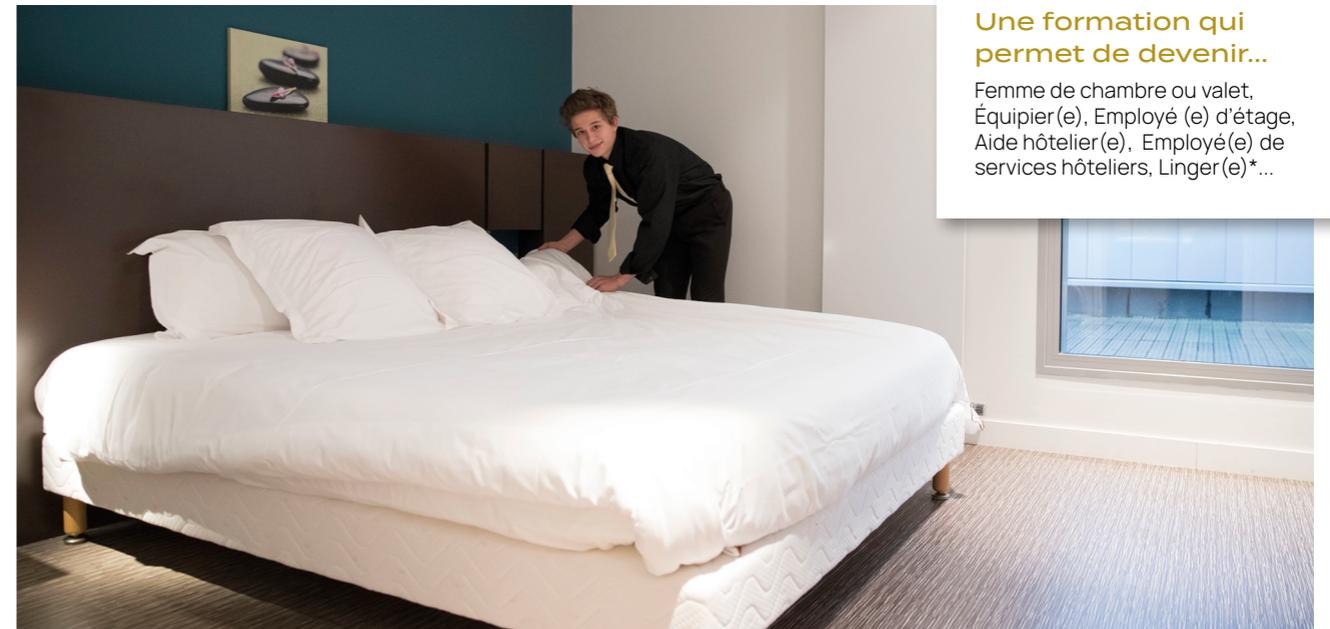
- Être motivé(e), assidu(e), rigoureux (se), soigné(e)
- Avoir le sens de l'écoute et de la communication
- Être capable de travailler en équipe
- Avoir une bonne condition physique et une bonne présentation
- Savoir être poli et courtois en toutes circonstances

Les missions du titulaire du CAP

- Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère,
- Il réalise des prestations de services en Hôtel, Café-Brasserie et Restaurant traditionnel et/ou gastronomique et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Il contribue à la commercialisation des prestations,
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Poursuites d'études

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (intégration en Première)
- Vie active



Une formation qui permet de devenir...

Femme de chambre ou valet, Équipier(e), Employé(e) d'étage, Aide hôtelier(e), Employé(e) de services hôteliers, Linger(e)*...

Conditions d'entrée

Niveau d'entrée : 3^e

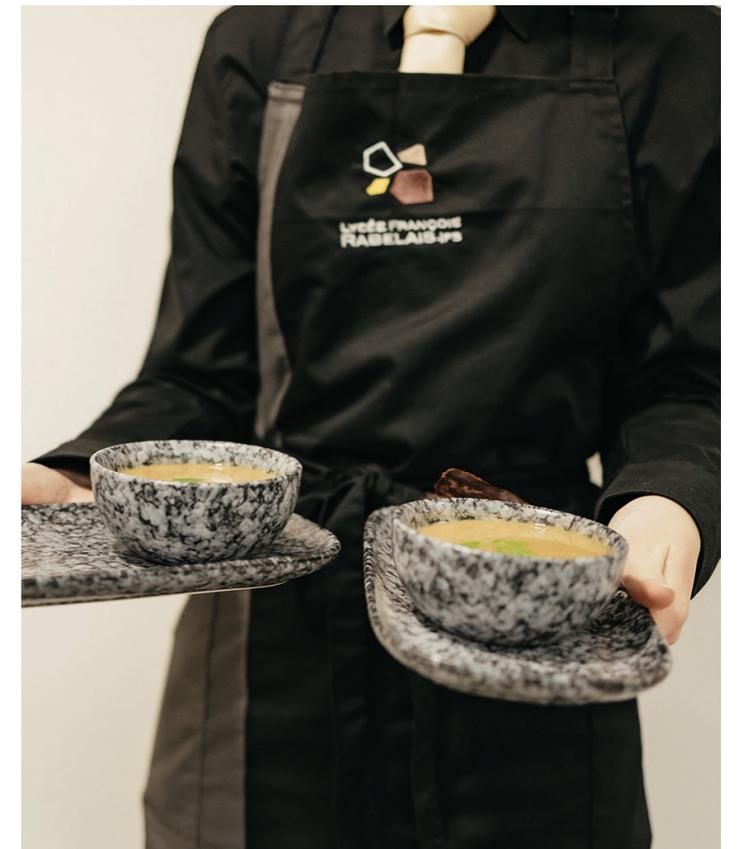
Durée de la formation : 2 ans

Les élèves motivés, mobiles géographiquement, trouvent sans difficulté un travail à l'issue de leur formation dans des brasseries, des bars et restaurants à thème, des lieux de restauration d'activité saisonnière, des hôtels, des restaurants traditionnels.



Périodes de formation en milieu professionnel

- 14 semaines réparties sur les deux années (7 semaines en première année ; 7 semaines en deuxième année).
- Le lieu de stage est affecté en Première année de CAP puis progressivement l'équipe pédagogique accompagne le jeune dans ses choix de recherche de stages en s'appuyant sur un réseau d'entreprises partenaires de l'établissement.
- Le projet personnel du jeune est pris en compte dans le choix des lieux de périodes de formation en entreprise. L'élève est acteur de sa formation.



* Selon la catégorie et la taille de l'entreprise. Après expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de première femme de chambre ou premier valet.

Le titulaire peut travailler dans les hôtels, les résidences hôtelières et l'hébergement para hôtelier (maison de retraite, centre de loisirs...).

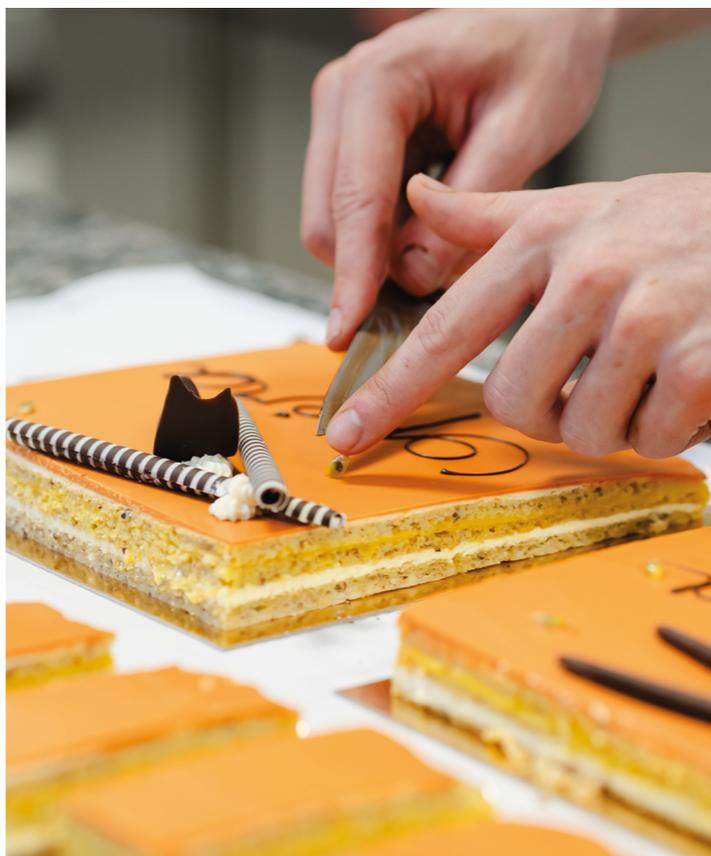
CAP Pâtissier

La formation

- Le CAP Pâtissier est une formation professionnelle dédiée aux passionnés de pâtisserie, souhaitant apprendre les bases de ce métier exigeant et créatif.
- Ce cursus d'un à deux ans permet d'acquérir les techniques essentielles de la pâtisserie française : réalisation de pâtes, crèmes, entremets, viennoiseries, et décoration.

Théorie & pratique

- Encadrés par des professeurs expérimentés, les apprentis pâtissiers développent leurs compétences en alternant cours théoriques et pratiques intensives en laboratoire.
- La formation inclut également des stages en entreprise, offrant une immersion dans le monde professionnel pour perfectionner son savoir-faire et préparer son insertion dans le secteur.



Pour quels métiers ?

- Accessible après le collège ou pour une reconversion, le CAP Pâtissier est un diplôme reconnu par l'État, ouvrant les portes de nombreux métiers : pâtissier en boutique, traiteur, ou encore commis dans de grands établissements.

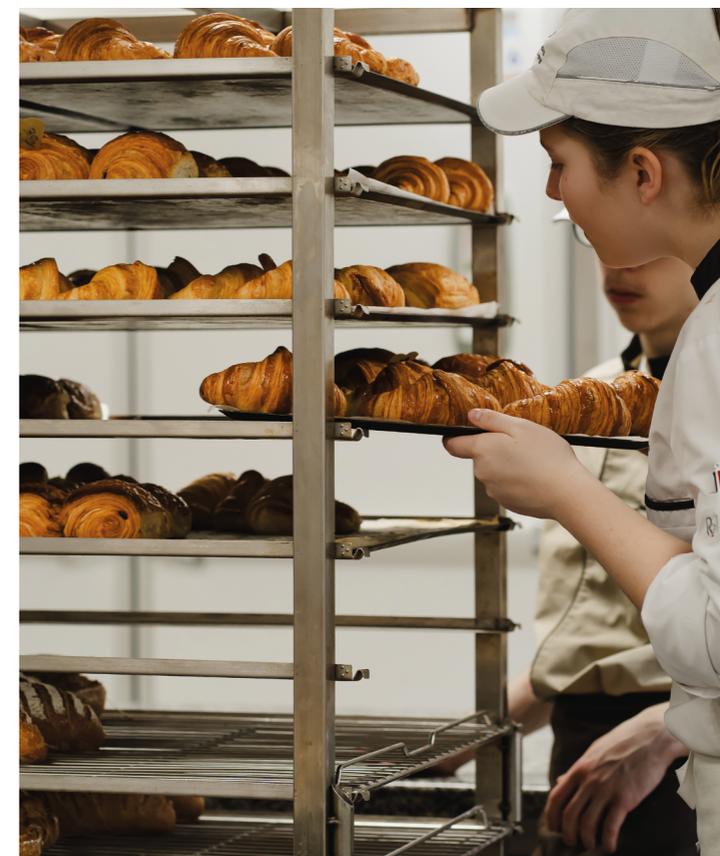
CAP Boulanger

La formation

- Le CAP Boulanger est une formation complète pour ceux qui souhaitent faire de la boulangerie leur métier.
- En un à deux ans, les élèves apprennent les bases indispensables du métier de boulanger : préparation et pétrissage des pâtes, techniques de fermentation, façonnage du pain, viennoiseries, et cuisson.

Théorie & pratique

- Guidés par des formateurs qualifiés, les apprentis boulangers développent leur savoir-faire à travers des cours théoriques et des ateliers pratiques intensifs.
- La formation inclut également des périodes de stage en entreprise, pour une expérience directe en boulangerie, permettant aux élèves d'affiner leurs compétences dans un environnement professionnel.



Pour quels métiers ?

- Accessible après le collège ou pour une reconversion, le CAP Boulanger est un diplôme reconnu par l'État, ouvrant les portes de nombreux métiers : boulanger en boutique, traiteur, ou encore commis dans de grands établissements.



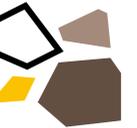
LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS | IFS

Après
le BAC ?



Rejoignez-nous
dans l'univers de
l'accueil et du goût !





Mise à niveau MAN

Profil recherché

Au-delà d'une réelle motivation, l'étudiant doit :

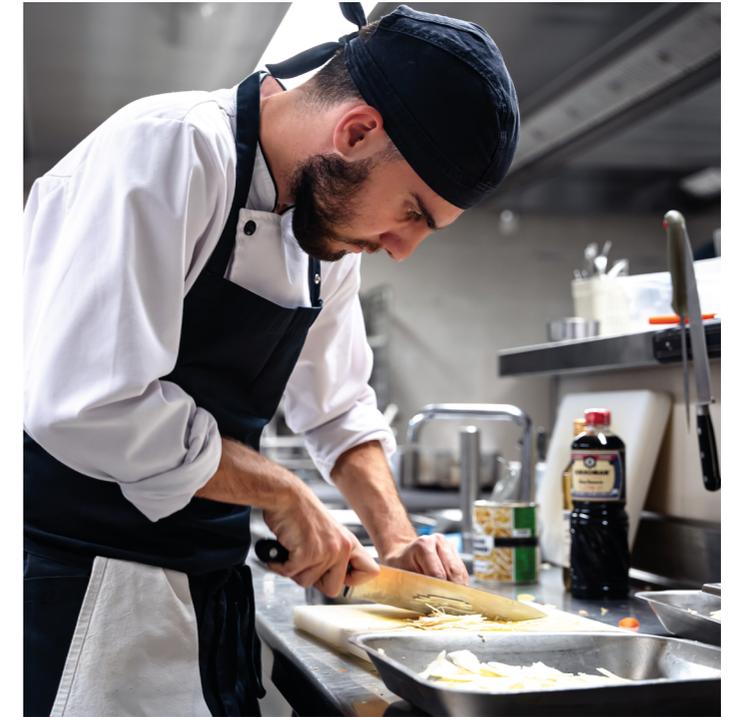
- avoir le sens des relations et du contact,
- une bonne culture générale,
- une excellente présentation,
- le goût d'organiser et diriger,
- la fibre commerciale et une grande mobilité géographique.

Les enseignements de la MAN

- Cuisine,
- Commercialisation et services en restauration
- Hébergement
- Communication professionnelle
- Gestion d'une entreprise hôtelière
- Sciences appliquées à la restauration
- LV1 Anglais
- LV2 Allemand ou Espagnol

Poursuites d'études

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
 - Option A : Management d'une unité de restauration,*
 - Option B : Management d'une unité de production culinaire,*
 - Option C : Management d'une unité d'hébergement.*
- Certificats de spécialisation : Sommelier, Métiers du Bar.



Conditions d'entrée

Niveau d'entrée :
BAC dont BAC généraux
Durée de la formation : 1 an

Cette année est caractérisée par une mise à niveau dans les domaines professionnels et technologiques (cuisine-restaurant- hébergement) ainsi que dans les matières liées au domaine professionnel (gestion, économie, droit, sciences appliquées). La période de stage en entreprise complète cette formation.



Périodes de formation en milieu professionnel

- D'une durée de 8 semaines, le stage sera polyvalent afin d'avoir un aperçu détaillé des différents secteurs de l'hôtellerie - restauration
- Les stages sont organisés par le lycée et les entreprises choisies en fonction du stagiaire.



Une formation qui permet de devenir...

- Directeurs des unités de restauration commerciale et d'hébergement,
- Responsables de services,
- Contrôleurs de gestion,
- Postes d'encadrement,
- Gérants des sociétés de restauration collective,
- Réceptionniste,
- Postes intermédiaires entre l'encadrement,
- Supérieur et le personnel technique d'exécution.

BTS MHR

MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE & RESTAURATION



Le brevet de technicien supérieur vise à former des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration très qualifiés.

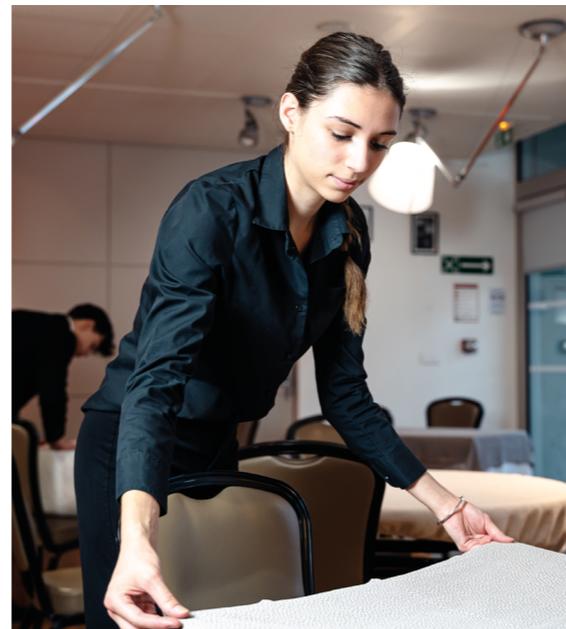
La classe de première année de technicien supérieur est accessible aux élèves bacheliers issus du baccalauréat technologique hôtellerie, aux élèves de mise à niveau hôtellerie restauration (MAN) titulaires d'un bac, aux élèves issus du baccalauréat professionnel cuisine et commercialisation et services en restauration.

Profil recherché

- Posséder une bonne culture générale et professionnelle
- Être capable d'analyser et d'exploiter des informations
- Être capable d'organiser, de piloter un système
- Savoir communiquer

Les trois options du BTS MHR

- Option 1 : Management d'une unité de restauration
- Option 2 : Management d'une unité de production culinaire
- Option 3 : Management d'une unité d'hébergement



Conditions d'entrée

Niveau d'entrée :
Bac pro, Bac STHR, MAN

Durée de la formation : 2 ans



Périodes de formation en milieu professionnel

- 16 semaines en fin de première année suivant l'option retenue.

Les enseignements du BTS MHR

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement
- Communication
- LV1 Anglais
- LV2 Allemand ou Espagnol



Une formation qui permet de devenir...

- Directeur des unités de restauration commerciale et d'hébergement,
- Responsable de services,
- Contrôleurs de gestion,
- Postes d'encadrement,
- Gérant des sociétés de restauration collective...



Les formations spécialisées



Rejoignez-nous
dans l'univers de
l'accueil et du goût !





BP Boulanger

Passionné par l'Art de la boulangerie ? Vous avez le goût du bon pain et de la réussite

Façonnez votre avenir avec passion au sein de notre formation BP Boulanger : apprenez les secrets du métier et devenez un expert du fournil.

Modalités pédagogiques

- Suivi personnalisé
- Examen: épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Enseignement professionnel assuré par 2 enseignants «Meilleur Ouvrier de France»



Conditions d'entrée

Niveau d'entrée :
Bac pro Boulangerie-Pâtisserie

Durée de la formation : 1 an

Les débouchés

- Responsable de production
- Chef d'entreprise
- Formateur ou enseignant en boulangerie

Participez à de nombreux projets sur la base du volontariat

- Concours MAF (Meilleurs Apprentis de France)
- Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny
- Etc.



Organisation annuelle

- 1 an en alternance sur la base de 12 semaines au lycée.
- 420 heures de cours réparties en :
 - Pratique professionnelle : 19 h
 - Technologie : 4 h
 - Sciences appliquées: 4 h
 - Gestion appliquée : 7 h
 - Anglais: 1 h

Les titulaires du baccalauréat professionnel sont dispensés des épreuves d'enseignement général Communication.



Pour postuler

- Être titulaire du baccalauréat professionnel Boulangerie-Pâtisserie ou le présenter à la session précédente.
- Dossier de candidature à télécharger sur le site du lycée.

CS Métiers du Bar



Aptitudes requises

- Curiosité
- Créativité
- Dextérité
- Vivacité
- Rigueur
- Mémoire
- Ponctualité
- Politesse
- Mobilité
- Esprit d'équipe
- Relationnel
- Responsabilité
- Communication

Conditions d'entrée

Le Certificat de Spécialisation est ouvert aux candidats filles ou garçons, ayant 18 ans à la rentrée scolaire.

Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4.

Durée de la formation : 1 an

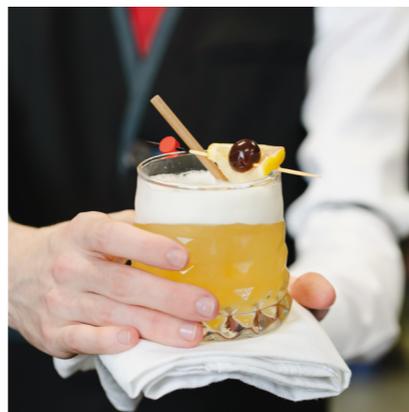
Les enseignements

- Atelier Expérimental
- Mise en place et préparations des bases de cocktails
- Travaux pratiques en situation clientèle
- Culture professionnelle (législation, connaissance des produits, culture générale)
- Communication professionnelle en Français et en Anglais



Pour devenir...

Employé barman en hôtellerie, Employé barman dans un bar à thème...



Perspectives & évolutions

Le titulaire du CS Métiers du Bar, sera en mesure de travailler dans un hôtel, un bar à thème. Il est qualifié en gestion de bar et en accueil de la clientèle.

Qualifié en gestion et accueil, il conseille, prépare et sert boissons et cocktails.

Ce métier exige aisance, relationnel, endurance et pratique de la langue anglaise.

Périodes de formation

- 12 semaines de formation en entreprise dans des établissements prestigieux en Normandie et dans différentes régions de France

CS Desserts

DE RESTAURANT



Aptitudes requises

- Esprit de recherche
- Soin
- Sens artistique
- Goût des initiatives
- Créativité
- Politesse
- Volonté, Courage
- Ponctualité
- Rigueur
- Mobilité
- Notion du travail en équipe
- Sens des responsabilités

Les enseignements

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Arts appliqués

Conditions d'entrée

Formation accessible aux titulaires de l'un des diplômes suivants :

- CAP Cuisine
- CAP Pâtissier
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier
- BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- BAC PROFESSIONNEL Boulanger-pâtissier
- BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et techniques en hôtellerie-restauration
- BTS Management en hôtellerie-restauration, option B

Durée de la formation : 1 an



Pour devenir...

Responsable de la conception et de la réalisation de desserts à l'assiette, entremets, préparations glacées... Responsable de buffets sucrés...

Perspectives & évolutions

Le cuisinier en desserts de restaurant sera responsable de la conception et de la réalisation de desserts dressés à l'assiette, de buffets à thème, de pièces de présentation, d'entremets salés ou sucrés, de préparations glacées, etc.

Sa spécialité lui permet d'intégrer des équipes hôtelières valorisant le dessert en restauration.

Périodes de formation

- 12 semaines sur l'année scolaire dans des Hôtels-Restaurants de prestige, pâtisseries, sélectionnés par le Lycée François Rabelais

CS Sommellerie



LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS | IFS

Aptitudes requises

- Esprit de recherche
- Goût des initiatives et de la créativité
- Volonté, courage, ponctualité, rigueur
- Mobilité
- Sens des responsabilités
- Politesse

Conditions d'entrée

Etre titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4.

Durée de la formation : 1 an

Les enseignements

- Connaissance des vignobles
- Connaissance des autres boissons
- Accords mets et vins
- Commercialisation et service au restaurant
- Gestion de stocks et de cave
- Anglais



Perspectives & évolutions

Le titulaire du CS SOMMELLERIE, sera en mesure d'occuper les fonctions de :

- Sommelier / chef sommelier dans des restaurants gastronomiques en France ou à l'étranger
- Maître d'hôtel / Sommelier
- Caviste en épicerie fines ou en Grande Distribution
- Représentant en vins

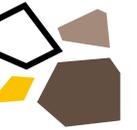
Périodes de formation

- 12 semaines obligatoires en situation dans une entreprise (6 semaines en restauration, 3 semaines en vinification, 3 semaines en cave commerciale)

Informations Supplémentaires



La vie dans l'établissement



Généralités

- Les cours commencent à 8h30 pour se terminer à 17h30
- **Exception faite** de certains Travaux Pratiques (TP) qui commencent des 6h30 pour les boulangers-pâtisseries et d'autres qui peuvent finir aux alentours de 22h30 quand le restaurant est ouvert le soir.

La MDL et le CVL

La MDL RABELAIS a pour objet de fédérer les initiatives portées par les lycéens. Elle est organisée, animée et gérée par les élèves. Ils y mettent toute leur énergie et proposent chaque année de nombreuses animations et actions solidaires.

Le CVL, présidé par le chef d'établissement regroupe élèves, parents, personnels du lycée. Il travaille de concert avec la MDL et ensemble ils réfléchissent et formulent des propositions sur des sujets qui touchent à la vie quotidienne du lycée.



La tenue vestimentaire

La tenue d'école quotidienne se situe dans la volonté du Lycée François Rabelais d'opter pour une tendance déjà bien installée dans les lycées hôteliers français visant à répondre à l'exigence de toutes nos filières et à la prestance attendue chez nos élèves.

Elle complète la tenue professionnelle qui contribue également à donner une identité et un sentiment d'appartenance à l'établissement.

L'internat

Le lycée dispose d'un internat de 120 places (60 filles et 60 garçons). Il n'est accessible qu'aux élèves de CAP, de 2nde, de 1ère et de terminale.

La procédure est totalement gérée par la DSDEN du Calvados, aucune information ne peut être donnée en amont de l'affectation.

Selon le nombre de demandes, certains élèves peuvent se voir proposer un hébergement dans un internat d'une lycée à proximité.



L'association sportive

Elle propose en semaine des ateliers ouverts à tous de 17h30 à 18h45 (internes, externes, demi-pensionnaires).

Encadrés par les professeurs du lycée, vous pourrez y pratiquer l'escalade, le badminton, la musculation, des sports collectifs.

En outre, dans le cadre de l'UNSS, les élèves peuvent participer à des rencontres sportives le mercredi après-midi



Sincères remerciements

Sincères remerciements à l'ensemble des annonceurs. Grâce à leur précieux soutien, la réalisation de cette plaquette a été rendue possible. Leur engagement contribue activement à la réussite de nos projets et au rayonnement de notre établissement. Un grand merci pour leur confiance et leur générosité.

Crédit photo :

- Lou Chevallier louchevallier.fr
- Loïc, photographe de l'agence Ekole ekole.fr



Retrouvez
notre brochure
en ligne



Ekole Agence de communication de l'Enseignement
RÉALISATION - CONCEPTION - RÉGIE PUBLICITAIRE
Ekole - 3 rue du Devon B P 4407
44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX
02.40.29.73.73 - contact@ekole.fr
ekole.fr

CAVE SAINT ETIENNE
VINS & CHAMPAGNES
ALCOOLS & SPIRITUEUX
CAVE À WHISKIES & RHUMS
CADEAUX
VENTE & LOCATION DE TIREUSE À BIÈRE

cavesainttienne@wanadoo.fr
02 31 38 26 80 parking gratuit

92, BD André Detolle • 14000 CAEN

Ouvert du Mardi au Vendredi :
9 h 30 à 12 h 45 et 14 h 30 à 19 h 30
Samedi de 9 h 30 à 19 h 30
Ouvert aussi le Dimanche matin de 10 h 30 à 13 h

www.cavesainttienne.com

Cuisine et Cave

Cuisine et Cave située à IFS, notre établissement propose un **service restauration** le midi, un **service bar** en continu et une **cave** composée de nombreux vins, champagnes, spiritueux et bières.

Fort d'une vingtaine d'années d'ouverture notre équipe vous accueille du lundi au vendredi de 8h30 à 20h30.

Quelques événements durant l'année sont également proposés, concert, soirée beaujolais, soirée accord mets et vins...

Suivez-nous dès à présent sur les réseaux @Cuisineetcave.

SUPER U IFS

Avenue Jean Vilar
14123 IFS Plaine
Tél. 02 31 35 00 50

Boulangerie Pâtisserie
AU MOULIN DE LA GOURMANDISE

Serwane et Nicolas

Campillette
ARTISAN BOULANGER

46 avenue Jean Vilar
14123 IFS
tél. 02 31 82 43 10

HORACE
MAISON ÉPICURIENNE

15 rue du Vagueux 14000 Caen
contact@horace-caen.fr www.horace-caen.fr
+33(0)2.31.93.50.76 [@horace_caen](https://www.instagram.com/horace_caen)

A.F. MAINTENANCE

Portes Automatiques

N° Vert 0 800 71 10 10

LE CENTRAL
BAR - BRASSERIE
SNACK
VENTE À EMPORTER

LE LUNDI 7H00 à 23H30
DU MARDI AU VENDREDI 5H30 à 23H30
CENTRE ROUTIER
SORTIE 15 - PÉRIPHÉRIQUE SUD
02.31.82.21.66

[LeCentralBarBrasserieResto](https://www.facebook.com/LeCentralBarBrasserieResto)

RESTAURANT
LA DIGUE
Villers-sur-Mer

Av. de la République - 14640 Villers-sur-Mer
T. 02 31 88 61 47
www.restaurant-la-digue.fr

Ouvert 7/7 de 10h30 à minuit
sdg.ladigue@gmail.com

Ets Blais

Au service
des boulangeries
et des pâtisseries


**LA BOUTIQUE
DES CHEFS**
ETS BLAIS 1977

22 allée du Bac • 14120 Mondeville
Tél. 02 31 84 31 40 • Fax : 02 31 34 55 97

contact@etsblais.fr

www.laboutiquedeschefs.com

Campañile

HOTEL BAR LOUNGE
OUVERT A TOUS

10 rue de la gare
14000 CAEN
02.31.52.16.99

CAEN CENTRE GARE



La Table
des Matières
CAFÉ-RESTAURANT

L
T
M

Bibliothèque Alexis de Tocqueville
15, quai François Mitterrand
14000 CAEN

Mardi 10h-14h30
Mercredi 10h-17h30
Jeudi-vendredi 10h-14h30/18h-21h30
Samedi 10h-21h30

La Table des Matières



PARTENAIRE
DE VOTRE
ÉTABLISSEMENT
* EUROLAM *

COMPLÈTE TON MATÉRIEL
PROFESSIONNEL :
EUROLAM-THIERS.COM

EUROLAM

FOURNISSEUR DE MATÉRIEL DE CUISINE
PROFESSIONNEL DEPUIS PLUS DE 40 ANS

