

INSERTION PROFESSIONNELLE

2 ans de formation

BTS Hôtellerie Restauration
option A : Mercatique et gestion hôtelière
Option B : Art culinaire, art de la table et du service

2 ans de formation

Bac. Pro. Restauration approfondissements
Service & Commercialisation
Organisation & production culinaire

Terminale Bac. Pro. Restauration

1ère Bac. Pro. Restauration

2 ans de formation

BEP
Métiers de l'Hôtellerie-restauration Dominante
Organisation & production culinaire
Production de Service

Terminale BEP

Seconde BEP

FORMATION 1 AN

Mention Complémentaire
cuisinier en dessert de restaurant
Employé Barman

CAP
Services Hôteliers
Restaurant
Cuisine
Services en Brasserie-Café

2ème année CAP

1ère année CAP

SECTIONS HÔTELIÈRES

3ème COLLÈGE

BAC PRO 3 ANS
Hygiène & Environnement

Terminale
Bac. Pro. H&E

1ère Bac. Pro.
H&E

2nd Bac. Pro.
H&E

CAP
Maintenance & Hygiène des locaux

2ème année CAP

1ère année CAP

SECTIONS HYGIÈNE & ENVIRONNEMENT