

PRESENTATION DU DIPLOME

LA FORMATION

Condition d'admission :

Ce baccalauréat se prépare uniquement après une seconde spécifique. L'objectif est de former des professionnels de l'hôtellerie polyvalents (restauration, accueil, hébergement). En formation initiale, la préparation au bac techno hôtellerie dure trois ans : classe de seconde spécifique, première et terminale.



PROGRAMME DE L'ENSEIGNEMENT

La formation se répartit entre un enseignement professionnel pratique et théorique d'une part, et un enseignement général d'autre part, pour un total de 32 h par semaine.



Qualités requises :

- **Propreté et Hygiène rigoureuses**
- **Sens des relations humaines (travail en équipe, accueil de clientèle)**
- **Honnêteté sans faille**
- **Disponibilité, sens des responsabilités**
- **Aptitude aux langues étrangères**
- **Le candidat doit avoir le sens des relations et du contact**

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Durée :

Une période de formation de 16 semaines en entreprise est prévue sur 3 ans. Ces stages s'effectuent sous le contrôle pédagogique de l'établissement.

Formation en entreprise d'accueil :

Les stages doivent avoir lieu dans deux services différents sur les trois proposés : cuisine, restaurant ou hébergement. Ils peuvent se dérouler à l'étranger pour les classes de 1ère.



Perspectives d'avenir

Poursuites d'études

Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS, mais certains bacheliers entrent dans la vie active en tant qu'assistant d'encadrement, par exemple. Ils occupent alors des postes de second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.

Des mentions complémentaires, au sein de l'établissement, restent à leurs dispositions afin d'étoffer leurs connaissances professionnelles avant d'affronter la vie active (Employé Barman et Cuisinier en desserts de restauration).

Le bac technologique prépare davantage, aujourd'hui, à la poursuite d'études qu'à l'emploi immédiat. La grande majorité de ces bacheliers se dirige vers l'enseignement supérieur, essentiellement vers des études de technicien supérieur (B.T.S. et D.U.T.) bien adaptées à leur formation technologique de base et éventuellement vers des licences professionnelles et au-delà.



LYCEE PROFESSIONNEL COMMERCIAL et HOTELIER

AUGUSTE ESCOFFIER

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 28.22.30

Renseignements auprès du chef
de travaux Section Hôtelière au
24.26.71

Mail : bmathis@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artilerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch

LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER



BAC TECHNOLOGIQUE Hôtellerie

Dépliant réalisé par Mlles MAI
et FIAFIALOTO
Sde Bac Pro Gestion-
Administration 2 - 2013