



LYCEE DES METIERS

LE CORBUSIER

SOISSONS

➤ FORMATION PAR LA VOIE SCOLAIRE



➤ FORMATION PAR APPRENTISSAGE



➤ FORMATION CONTINUE POUR ADULTES



Le Lycée des Métiers Le Corbusier en quelques mots :

- 600 apprenants (Pôle Hôtellerie Restauration et Bâtiment)
- 1 internat filles et 1 internat garçons
- Maison des Lycéens / Associations des Etudiants / UNSS
- De nombreuses projets culturels et professionnels
- Programme Erasmus + (Post Bac)  Erasmus+
- Membre du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence



- # MARCHÉ TRÈS DIVERSIFIÉ
- # MÉTIERS ADAPTÉS POUR CHACUN
- # OFFRES D'EMPLOIS
- # TRAVAIL D'ÉQUIPE
- # ÉVOLUTION POSSIBLE
- # ENTREPRENARIAT FACILE
- # TRAVAIL À L'ÉTRANGER POSSIBLE



Laurine concocte les cocktails dans un bar branché de Genève

Elle et ses ont eu leur BTS management en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. Pour clore la série, Laurine et la Suisse.



Elle et ses ont eu leur BTS management en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. Pour clore la série, Laurine et la Suisse.

Émeline a servi de la betterave dans Nouvelle-Zélande

Elle et ses ont eu leur BTS management en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. La première, Émeline et la Nouvelle-Zélande.



Elle et ses ont eu leur BTS management en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. La première, Émeline et la Nouvelle-Zélande.

Maxime, le Soissonnais, sert du loup dans l'île des "milliardaires"

Elle et ses ont eu leur diplôme en hôtellerie et restauration au lycée Le-Corbusier et travaillent à travers le monde. Aujourd'hui, Maxime dans l'île de Saint-Barth.



Elle et ses ont eu leur diplôme en hôtellerie et restauration au lycée Le-Corbusier et travaillent à travers le monde. Aujourd'hui, Maxime dans l'île de Saint-Barth.

Pierre dirige le service en salle du Four Seasons à Dubaï

Elle et ses ont eu leur diplôme en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. Aujourd'hui, Pierre à Dubaï.



Elle et ses ont eu leur diplôme en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. Aujourd'hui, Pierre à Dubaï.

Thibaut accorde les thés et les mets de l'assiette à Melbourne

Elle et ses ont eu leur diplôme en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. Aujourd'hui, Thibaut et l'Australie.



Elle et ses ont eu leur diplôme en hôtellerie et restauration au lycée Le Corbusier et travaillent à travers le monde. Aujourd'hui, Thibaut et l'Australie.

LES FORMATIONS PROPOSEES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

BAC PRO

➤ METIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

- Option Cuisine
- Option Commercialisation et Service en Restauration

Professionalisant

Maîtrise technique

Formation en
entreprise

3 mots

BAC TECHNO

➤ STHR - SCIENCES ET TECHNOLOGIES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Polyvalence

Enseignement
technologique

Découverte de
l'entreprise

3 mots

2ND BAC PRO

**FAMILLE DES METIERS DE
L'HÔTELLERIE RESTAURATION**

**1 an
6 semaines de PFMP**

Découverte des métiers de la cuisine

&

Découverte des métiers du service en
restauration

**1^{ÈRE} & T^{LE}
BAC PRO DE SPÉCIALITÉ**

Choix de l'option :

- > Commercialisation et Service en Restauration
- > Cuisine

**2 ans
16 semaines de PFMP**

- > Par voie scolaire au Lycée des Métiers Le Cobusier (cursus classique)
- > Par la voie de l'apprentissage via le CF3A présent au Lycée des Métiers le Corbusier (sous réserve de trouver une entreprise

2 ans - 16 semaines de PFMP

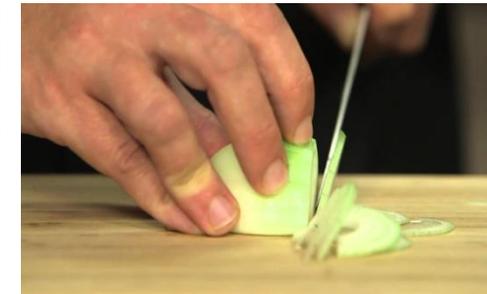
OBJECTIFS

Maîtrise des techniques de cuisine, de pâtisserie, de gestion marchandises, d'hygiène dans tous les domaines de la restauration traditionnelle et collective

La 1^{ère} et la T^{le} Bac Pro sont également proposées par la voie de l'apprentissage



Monde professionnel
BTS Management en Hôtellerie
Restauration
Mentions Complémentaires



2 ans - 16 semaines de PFMP

OBJECTIFS

Maîtrise des techniques **de service, de**
vente, de sommellerie et de bar.

Compétences dans tous les domaines de la
restauration traditionnelle et collective

La 1^{ère} et la T^{le} Bac Pro sont également
proposées par la voie de l'apprentissage



Monde professionnel
BTS Management en Hôtellerie
Restauration
Mentions Complémentaires



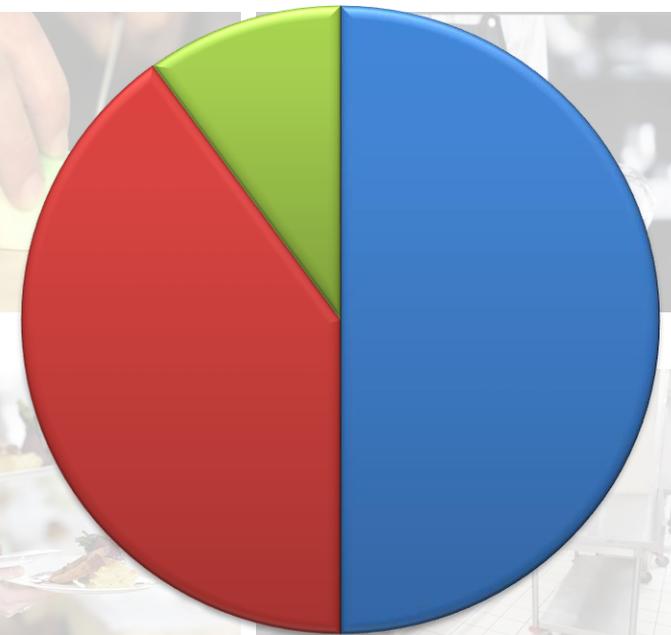
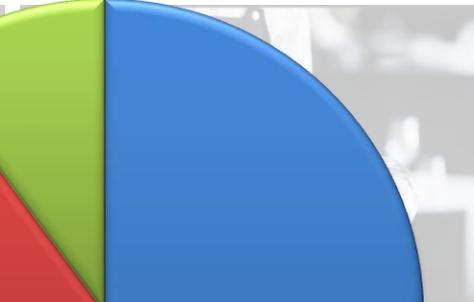
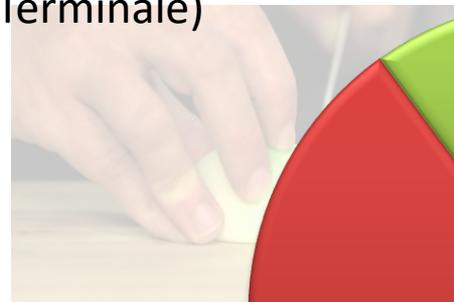
15h00 d'enseignement professionnel

- > 10h30 dans le domaine professionnel
 - Cuisine + Commercialisation et Service en restauration en 2nd
 - Cuisine ou Commercialisation et Service en restauration en 1^{ère} et Tle
- > 1h00 de co-intervention domaine pro + français
- > 1h00 de co-intervention domaine pro + mathématiques
- > 2h00 de chef d'œuvre (uniquement 1^{ère} et Terminale)
- > 1h00 de prévention santé environnement
- > 1h00 d'économie-gestion

12h00 d'enseignement général

- > 3h00 d'histoire géographie et EMC
- > 2h00 de mathématiques
- > 2h00 de LVA
- > 1h30 de LVB ou sciences
- > 1 h00 d'arts appliqués
- > 2h30 d'éducation physique et sportive

3h00 de consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation



3 ans - 8 semaines de stage

OBJECTIFS

Série technologique avec une part plus importante des matières générales et préparant à la poursuite d'étude.

Diplôme qui apporte des compétences dans les domaines de la cuisine, du service, de l'hôtellerie et de la gestion.



BTS Management en Hôtellerie
Restauration
Autres BTS ou IUT
(commerce, comptabilité, Management...)
Facultés



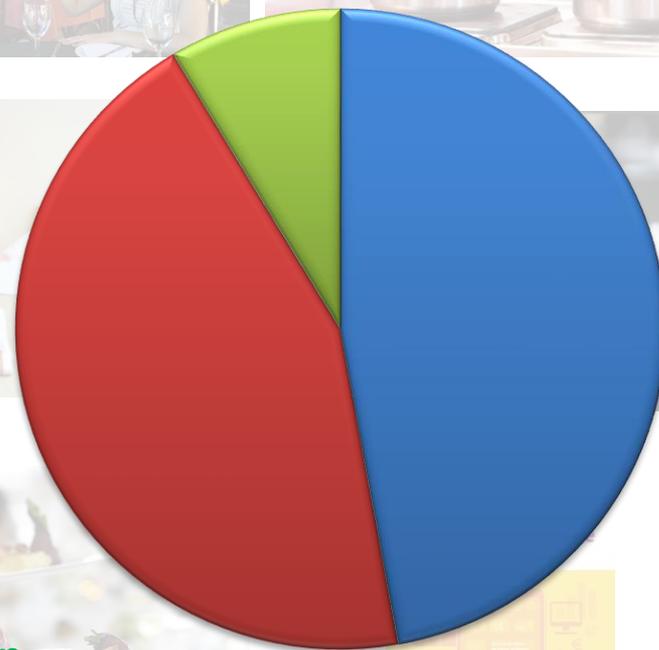
16h30 d'enseignements de spécialité

- > 8h00 d'enseignement professionnel (Service + Hébergement + Cuisine)
- > 1h00 d'ETLV (uniquement en 1^{ère} et Terminale)
- > 1h00 de projet (uniquement en Terminale)
- > 3h00 de sciences ou d'enseignement scientifique alimentation-environnement
- > 4h00 d'économie-gestion

15h30 d'enseignements communs

- > 4h00 de français (2h00 de philosophie en Tle)
- > 3h00 de mathématiques
- > 2h00/2h30 d'histoire géographie et EMC
- > 5h00/4h00 de LVA + LVB
- > 2h00 d'éducation physique et sportive
- > Option Arts plastiques

3h00 d'accompagnement personnalisé, choix à l'orientation



> STAGES DECOUVERTES

- janvier à avril 2021
- une journée complète au sein du lycée avec possibilité d'une nuit à l'internat
- ½ journée en cuisine et ½ journée en service
- permet de découvrir les filières et les métiers
- les modalités d'organisation seront communiquées aux collèges en décembre
- les inscriptions se font via un formulaire en ligne
- un bilan de stage découverte sera envoyé au collège d'origine

> PORTES OUVERTES

SAMEDI 20 MARS 2021

> TOUTES LES INFOS



www.lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr



Lycee_hotelier_soissons



LTHLeCorbusier

