

LYCÉE HÔTELIER

DINARD

YVON BOURGES

**APRES LA CLASSE DE 3<sup>ème</sup>**



## LE LYCEE HOTELIER DE DINARD:

- 700 apprenants
- Un parc de 4 hectares au sein d'une station balnéaire
- Seul lycée hôtelier polyvalent public de l'académie de Rennes
- Diversité des formations (Du CAP à la licence)
- Plateaux techniques performants.
- Partenariats internationaux (Chine, Québec, Ecosse, Afrique, Japon, Allemagne,...)
- 96 % de réussite tous examens confondus
- Enseignements et pratiques en ateliers organisés avec le souci d'un développement durable omniprésent
- Un réseau de 4000 entreprises dans le Monde.

# APRÈS LA CLASSE DE TROISIÈME :

Deux choix principaux :

- La voie professionnelle :

CAP cuisine ou CSHCR

Bac Pro cuisine ou CSR (Commercialisation et Services en Restauration)

2<sup>nd</sup>e pro commune « métiers de l'hôtellerie-restauration »

- La voie technologique :

Baccalauréat Technologique STHR

(Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration)

## LE BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE :

- Formation polyvalente en 3 ans (cuisine – restaurant – hébergement – Gestion - Sciences)
- Enseignement général complet : Langues Vivantes – Français – Maths – Histoire Géographie – Philosophie
- Réorientation possible en fin de seconde
- Entrée en classe de 1<sup>ère</sup> STHR possible après une seconde générale

## Volume horaire des enseignements en seconde générale et technologique

Disciplines	Seconde générale	Seconde STHR*
Français	4h	4h
LVA et LVB	5h30	5h
Histoire - Géographie - EMC	3h30	3h30
EPS	2h	2h
Mathématiques	4h	4h
Physique-Chimie	3h	
SVT	1h30	
Sciences numériques et techn.	1h30	
Sciences		3h
Sciences économiques et soc.	1h30	
Economie et gestion hôtelière		2h
Sciences et techno. prof. (TP)		8h
Enseignements optionnels	3 à 6 h	3h
<b>TOTAL (sans les options)</b>	<b>26h30</b>	<b>32h</b>

\*4 semaines de stage

	lundi	mardi	mercredi		jeudi	vendredi
8h15	<b>ANGLAIS LV1</b> Mme ROBIN 106	<b>MATHEMATIQUES</b> Mme KASPRZYK-ISTIN 106			<b>ESPAGNOL LV2</b> Mme HARDOUIN, 106 LOPEZ DE AGUADO J.	<b>FRANCAIS</b> M. JUBIN 106
9h10	<b>FRANCAIS</b> M. JUBIN 106	<b>SCIENCES</b> M. FUSELIER 106	<b>SCIENCE ET TECHNOL. CULINAIRE</b> M. RIVARD	<b>SCIENCE ET TECHNOL. SERVICE S</b> M. CHAPELAND	<b>ANGLAIS LV1</b> Mme ROBIN 106	<b>SCIENCES</b> M. FUSELIER 106
10h05 10h20		<b>ESPAGNOL LV2</b> Mme HARDOUIN 106			<b>ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE</b> M. CHAPELAND, M. JUBIN Mme KASPRZYK-ISTIN Mme ROBIN, M. VERHOEF 106, 107	<b>ECONO.GE ST.HOTELIERE</b> Mme VIGOUR 305
11h15		<b>ECONO.GE ST.HOTELIERE</b> Mme VIGOUR 106				<b>ANGLAIS LV1</b> Mme ROBIN 106
12h10						
12h50						
13h45	<b>HISTOIRE-GEOGRAPHIE</b> M. JOSSE 106	<b>SCIENCE ET TECHNOL. SERVICE S</b> M. CHAPELAND 106	<b>SCIENCE ET TECHNOL. CULINAIRE</b> M. RIVARD 106	<b>SCIENCE ET TECHNOL. CULINAIRE</b> M. RIVARD 106	<b>SCIENCE ET TECHNOL. SERVICE S</b> M. CHAPELAND 106	<b>ED.PHYSIQUE &amp; SPORT.</b> M. LOUBARD
14h40	<b>MATHEMATIQUES</b> Mme KASPRZYK-ISTIN 106		<b>HISTOIRE-GEOGRAPHIE</b> M. JOSSE 106			
15h35 15h50	<b>SCIENCES</b> M. FUSELIER 301 - Sciences	<b>SCIENCE ET TECHNOL. SERVICE S</b> M. CHAPELAND	<b>SCIENCE ET TECHNOL. CULINAIRE</b> M. RIVARD	<b>FRANCAIS</b> M. JUBIN 106	<b>MATHEMATIQUES</b> Mme KASPRZYK-ISTIN 106	
16h45			<b>ENS. MORAL &amp; CIVIQUE</b> M. JUBIN 106	<b>VIE DE CLASSE</b> Mme KASPRZYK-ISTIN		
17h40						
18h35						
19h30						
20h25						

## LE BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE :

- 2 stages de 4 semaines en 2<sup>nde</sup> et 1<sup>ère</sup>.
- Poursuite d'études « naturelle » en B.T.S. Management en Hôtellerie Restauration et spécialisation en seconde année en vue de former les responsables de service ou d'unités d'Hôtellerie - Restauration.
- Poursuite d'études vers d'autres filières (Langues – alimentation – diététique ...)

# PAROLES D'ÉLÈVES





Région académique  
BRETAGNE

académie  
Rennes



LYCÉE HÔTELIER

DINARD

YVON BOURGES

lycée des Métiers  
Hôtellerie-restauration

*Pourquoi avez-vous choisi cette formation ?*

intéressant  
 débouchés contact clients  
 réversibilité générale  
 Stages facile  
 général hébergement choix  
 variété cuisine service  
 découverte  
 poursuite études retourner recul filière  
 polyvalence

*Pourquoi avez-vous choisi de venir au lycée de Dinard ?*

partenariat  
post international  
public mer  
spécialisé  
proximité  
tenue bac vue équipement  
lycée vue professionnelle  
internat accessible filière  
réputation  
connaissance  
bretagne  
personnelle  
environnement

*Qu'aimez-vous dans cette formation ?*

professionnels  
tenues  
**concret**  
découverte **clients** utiles  
**polyvalence**  
aisance accès stages  
**pratique**  
travail **contact** orale possible  
aliments réorientation  
**technologique**



Région académique  
BRETAGNE

académie  
Rennes



LYCÉE HÔTELIER  
DINARD  
YVON BOURGES  
lycée des Métiers  
Hôtellerie-restauration

# *PORTES OUVERTES*

*Samedi 19 mars 2022*

*Entre 9h et 12h*

*MINI-STAGES* au mois de mars

<http://www.lyceehotelierdinard.fr/>