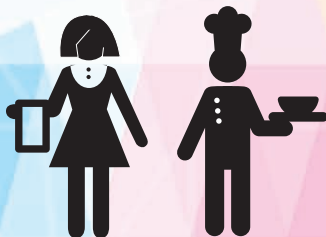


LES + DE LA SECTION HÔTELIÈRE

- Cours de DNL (*) – Cours de cuisine et de Restaurant assurés en Anglais et en Allemand par des binômes composés de professeurs de cuisine et restaurant bilingues et des professeurs de langues
- Stages en France dans différents types d'établissements renommés (traditionnels, chaîne, 2, 3 macarons)
- Stages à l'étranger, Irlande, Espagne et Allemagne
- 8 à 10 semaines en BAC professionnel
- Lycée à la pointe des nouvelles technologies :
 - Tableau numérique
 - Ordinateurs en ateliers et tablettes
- Messagerie interne et Internet pour tous les élèves
- Enseignements personnalisés
- Formation continue

POSSIBILITÉ DE FAIRE DES STAGES
D'UNE JOURNÉE OU PLUS.



LES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE VOUS REÇOIVENT
DANS LEURS RESTAURANTS PÉDAGOGIQUES
TOUS LES MIDIS DE LA SEMAINE ET
LES JEUDIS EN SOIRÉE.

*Le Vatel
et
Le Dumaïne*



CONTACT

MME VALÉRIE MARTIN

DIRECTRICE DÉLÉGUÉE AUX FORMATIONS
PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIQUES

TÉL : 03.80.89.70.40

OU 06.48.00.57.57 FAX : 03.80.89.70.13

MÉL : VALERIE.MARTIN2@AC-DIJON.FR



ÉCOLE HÔTELIÈRE
EUROPÉENNE

Bernard  *LOISEAU*

MEMBRE DE L'AEHT
(ASSOCIATION DES ÉCOLES HÔTELIÈRES
ET DE TOURISME)



LYCÉE ANNA JUDIC

37, RUE DE LA LIBERTÉ - 21140 SEMUR-EN-AUXOIS

TÉL. : 03 80 89 70 00 - FAX : 03 80 97 30 10

MÉL : 0210047M@AC-DIJON.FR

LES FORMATIONS



- CAP cuisine (2 ans)
- CAP restaurant (2 ans)

Passerelle possible vers le Baccalauréat professionnel
hôtellerie restauration

- Baccalauréat cuisine (BAC pro) en 3 ans
- Baccalauréat commercialisation et service en restauration
(BAC pro restaurant) en 3 ans

SECTION EUROPÉENNE

Poursuites d'études après le baccalauréat
[dans l'Académie de DIJON]

- Mention Complémentaire Bar
- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Traiteur
- Mention Complémentaire Desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- FCIL des « arts de la table »

Sur dossier : **BTS**

- Mercatique et gestion hôtelière
- Génie culinaire, arts de la table et du service
- Responsable de l'hébergement

NOS MÉTIERS

COMMIS DE CUISINE
COMMIS DE RESTAURANT

CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE
MAÎTRE D'HÔTEL
CHEF DE CUISINE

EN FRANCE ET
À TRAVERS LE MONDE !



LE HIT PARADE DES EMPLOIS

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective
- Restauration de chaîne
- Restauration ferroviaire
- Parcs de loisirs
- Restauration d'entreprise
- Chaînes thermales
- Traiteur
- Cafétéria
- Clubs de vacances
- Restauration aérienne
- Stations balnéaires
- Restauration de croisière
- Stations de sport d'hiver
- Maisons de retraite
- Marine marchande
- Centres hospitaliers

