



*Invitation à l'excellence*



Établissement membre :  
du réseau [RENASUP](#)  
[Pays de la Loire](#)

de l'[AREPPAL](#) :  
*Association Régionale  
d'Éducation Permanente  
des Pays de la Loire*

des associations de  
[lycées hôteliers](#) :

[ANEPHOT](#) :  
*Association Nationale  
des Ecoles Privées  
d'Hôtellerie et de  
Tourisme*

[AFLYHT](#) :  
*Association Française  
des Lycées d'Hôtellerie  
et de Tourisme*

[AEHT](#) :  
*Association Européenne  
des Ecoles d'Hôtellerie et  
de Tourisme*



# LYCÉE DES MÉTIERS SAINTE-ANNE

## HÔTELLERIE - RESTAURATION

### BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE SERIE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ◆ Formation initiale généraliste aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- ◆ Préparation à la poursuite d'études

#### APTITUDES REQUISES

- ◆ Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- ◆ Sens de l'organisation
- ◆ Bonne technique gestuelle
- ◆ Sens artistique et esthétique
- ◆ Bonne mémorisation et sens critique



#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- ◆ Connaître les produits et leurs principales utilisations culinaires
- ◆ Connaître les principales préparations de base
- ◆ Réaliser une production culinaire
- ◆ Accueillir et renseigner le client dans différentes situations
- ◆ Associer les mets et les types de vins
- ◆ Procéder au débouchage et au service des boissons
- ◆ Réaliser une communication et une négociation commerciale
- ◆ Assurer le service de plusieurs tables
- ◆ Utiliser efficacement les outils informatiques et télématiques
- ◆ Maîtriser et organiser les techniques professionnelles dans le contexte de l'accueil



#### POURSUITE D'ÉTUDES

- ◆ BTS Hôtellerie-Restauration
  - ◆ Option A Mercatique et gestion hôtelière
  - ◆ Option B Art culinaire, art de la table et du service
- ◆ BTS Responsable d'hébergement
- ◆ Mentions et formations complémentaires Barman, Accueil-Réception, Desserts de Restaurant, Sommellerie, Traiteur, ...

## DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GENERAL - PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- ◆ Français (2nde, 1ère)
- ◆ Philosophie
- ◆ Mathématiques
- ◆ Histoire-Géographie
- ◆ Anglais, Allemand ou Espagnol
- ◆ Économie-Droit, Gestion hôtelière, Sciences appliquées
- ◆ Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle
- ◆ Technologie et méthodes culinaires
- ◆ Service et commercialisation

## PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

- 4 semaines en seconde
- 4 semaines en première

**NOUVEAUTÉ 2016**  
Ouverture Classe Européenne en Anglais

Le lycée adhère au dispositif de coordination des admissions dans les formations post-Baccalauréat de l'Académie de Nantes :  
site « Admission-postbac.fr » sur Internet.



## **Lycée des Métiers Sainte Anne Hôtellerie Restauration**

250 boulevard Laënnec  
BP 337  
44615 SAINT NAZAIRE CEDEX

Téléphone : 02 40 17 12 00  
Télécopie : 02 40 53 16 43  
Messagerie : [secretariat2@lycee-sainte-anne.fr](mailto:secretariat2@lycee-sainte-anne.fr)  
Site : [www.lycee-sainte-anne.fr](http://www.lycee-sainte-anne.fr)



*Invitation à l'excellence*

