

## LES DEBOUCHES

### BTS Hôtellerie

*Option A (mercatique et gestion hôtelière)*

*Option B (art culinaire, art de la table et du service)*

### BTS responsable d'hébergement

### BTS Tourisme

### DUT gestion administrative et commerciale

### DUT techniques de commercialisation

### Etudes universitaires

### Mention Complémentaire Accueil-Réception

## LES ATOUTS DE NOTRE LYCEE

⇒ **Un lycée à taille humaine** (250 élèves)

⇒ **Un internat avec prise en charge quasi individuelle**

⇒ **Proximité de la gare SNCF**

Service gratuit d'acheminement des bagages entre le lycée et la gare SNCF le lundi et le vendredi.

⇒ **Un environnement naturel et des activités au sein du foyer sociaux éducatif**

⇒ **Présentation des élèves à des concours d'hôtellerie/restauration**

## NOUS CONTACTER

### LYCEE PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE L'ARROUZA


28 Boulevard Roger Cazenave / B.P. 707

65107 LOURDES Cedex

(: 05.62.42.73.90

Courriel : 0650014m@ac-toulouse.fr

<http://arrouza.entmip.fr/>

 lycée de l'arrouza

#### CONTACT :

Chef d'Etablissement

Stéphan ANGLA

Directeur délégué aux enseignements professionnels et technologiques

Frédéric DELGA



## BAC Techno STHR Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Un BAC polyvalent pour les élèves qui souhaitent exercer un métier de l'accueil, de la restauration ou de l'hébergement



CLASSEMENT DES LYCÉES SÉRIE HÔTELLERIE  
2016

**l'Etudiant**

Lycée Professionnel et Technologique l'ARROUZA de LOURDES est classé second lycée hôtelier de France au palmarès 2016 de l'Etudiant

**LA RÉGION OCCITANIE**  
Pyrénées - Méditerranée

## LES ENSEIGNEMENTS

Mathématiques  
Français (philosophie en terminale)  
Histoire-Géographie Touristique  
Langues vivantes  
(anglais, espagnol et italien)  
EPS  
Sciences appliquées  
Enseignement moral et civique  
Accompagnement personnalisé

## ENSEIGNEMENTS D'EXPLORATION

Economie et Gestion hôtelière  
Sciences et technologies culinaire  
Sciences et technologies de services  
Discipline non linguistique : Italien  
(séances de travaux pratiques  
dispensées en langue italienne)  
Enseignement technologique  
en langue vivante (LV1 ou LV2)

3 années de formation entrecoupées de  
8 semaines en entreprise (possibilité de  
période à l'étranger) avec le programme  
ERASMUS +)  
+ mise en pratique des techniques au  
restaurant d'application ouvert au public

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Développer des compétences  
théoriques et technologiques  
en sciences culinaires et sciences des  
services

Acquérir les connaissances du socle  
commun d'un bac général associées  
à des enseignements professionnels

Permettre une poursuite d'études  
de type BTS, IUT ou universitaire

Vos premiers contacts  
avec le milieu professionnel  
au travers  
de vos périodes de stages

## POUR QUELS MÉTIERS ?

**La polyvalence de cette formation, vous donnera accès à de nombreux métiers des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration.**

**A la clé, des postes d'encadrement en réception, cuisine ou service.**

- En restauration traditionnelle ou collective.
- Dans l'armée.
- Dans les métiers de l'agroalimentaire.

## POUR QUI ?

**Des jeunes motivés, disponibles, résistants ayant le goût du contact et de la pratique des langues étrangères.**