

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.