

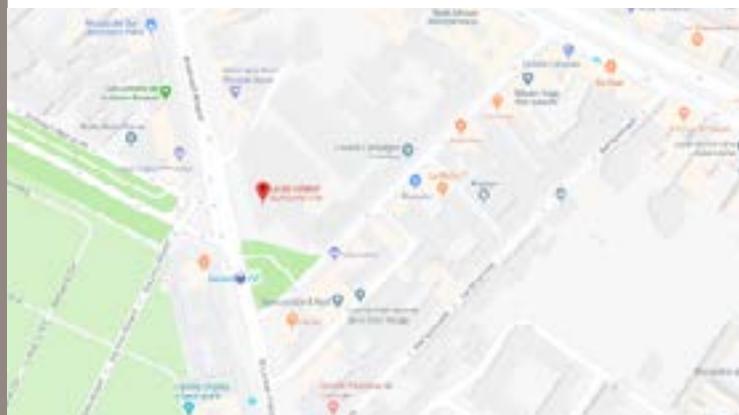


Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume TIREL labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté tout en leur permettant de développer leur esprit d'initiative et d'aiguiser leur sens critique.
Notre ambition : Allier professionnalisme et ouverture sur le monde.



237 Boulevard Raspail - 75014 Paris
Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

M 6 Raspail **M** 4 Raspail



MAN

Hôtellerie Restauration



contact@lyceeguillaumetirel.fr
www.lyceeguillaumetirel.fr

ce.0754476h@ac-paris.fr



www.lyceeguillaumetirel.fr



Enseignement général hebdomadaire	MAN
Anglais	2h
Espagnol ou allemand	2h
Enseignement professionnel & technologique hebdomadaire	
Economie et Gestion hôtelière	10h
Enseignement scientifique Alimentation-environnement (ESAE)	2h
Sciences et technologie des services (STS)	3h
Sciences et technologie culinaire (STC)	3h
Périodes de formation en entreprise (PFE)	2 mois

> CARACTÉRISTIQUES DE LA SECTION
Apprentissage intensif des techniques fondamentales :
- en production culinaire,
- en services et commercialisation
Mise à niveau en Economie et Gestion hôtelière.

> PUBLIC CONCERNÉ
Elèves titulaires d'un baccalauréat général.

> PROFIL REQUIS
- Capacité d'adaptabilité aux exigences de la profession (tenue, horaires...),
- Aptitude à la communication et au travail en équipe,
- Très bonne pratique des langues étrangères,
- Intérêt avéré pour les trois champs professionnels,
- Goût pour l'économie et la gestion.

> ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES PROFESSIONNELLES

EXEMPLES DE SITUATION PRATIQUE AU LYCÉE :
- Confection de repas dans les cuisines pédagogiques et les ateliers de pâtisserie,
- Commercialisation et service dans les restaurants d'application,
- Accueil et service en étage dans l'hôtel d'application.
- Mise en situation professionnelle sur les sites extérieurs avec les partenaires événementiels.

> POURSUITE D'ÉTUDES
Suite à la validation de l'année, possibilité de poursuivre :
- EN 1ÈRE ANNÉE DE BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION
OPTIONS (A, B OU C).



> NOS RÉALISATIONS ET NOS PROJETS :

- Acquisition de nouveaux équipements de pointe en cuisine.
- Investissement dans des outils numériques.
- Développement de nouveaux partenariats internationaux.
- Premier lycée hôtelier à être labellisé E3D (Ecole ou Etablissement en Démarche globale de Développement Durable).

> NOS VALEURS FONDATRICES :

- Favoriser l'ouverture culturelle.
- Intégrer une démarche éco responsable.
- Sensibiliser à la citoyenneté.
- Renforcer la mobilité à l'international pour chaque élève.
- Transmettre notre savoir-faire.
- Développer l'estime de soi de chaque jeune.

