

Nos réalisations et projets :

- Acquisition de nouveaux équipements de pointe en cuisine et hôtellerie.
- Investissement dans les outils numériques.
- Développement de nouveaux partenariats internationaux
- premier lycée hôtelier à être labellisé E3D (Ecole ou Etablissement en Démarche globale de Développement durable).
- partenariat avec des associations liées au développement durable

Caractéristiques de la section

Apprentissage intensif des techniques fondamentales :

- en production culinaire
- en service et commercialisation
- en service d'hébergement
- mise à niveau en économie et gestion hôtelière

Public concerné

Elèves issus 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, intérêt avéré pour les trois champs disciplinaires de l'hôtellerie-restauration, goût pour l'économie et la gestion.

Activités pédagogiques professionnelles

Exemples de mise en situation pratique au lycée :

- Commercialisation dans les restaurants d'application auprès de la clientèle,
- Confection de repas dans les cuisines et pâtisseries pédagogiques,
- Accueil et service en étage dans l'hôtel d'application.

Poursuite d'études

- En 1ère année de BTS MHR.

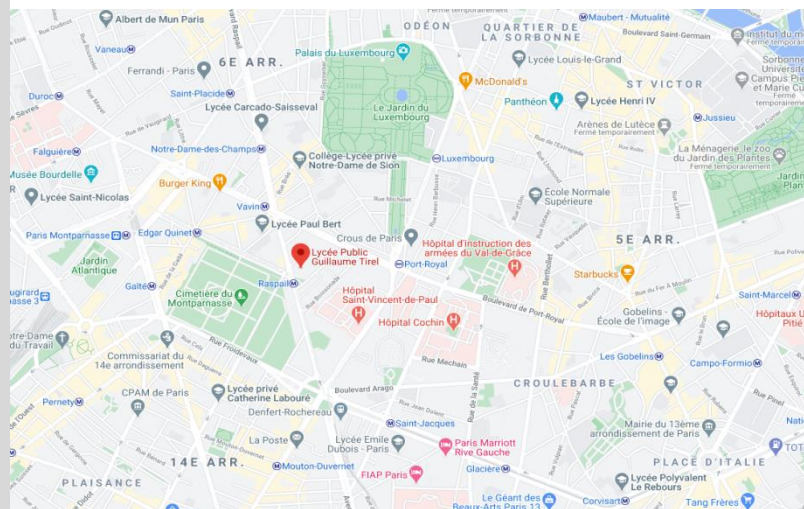


► Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume Tirel labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté 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



Contacts :

Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

Site : <https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/>



Réseaux sociaux :

