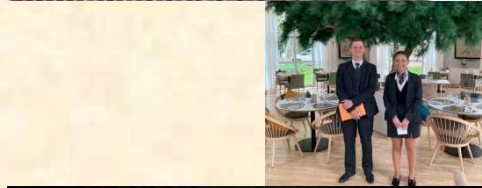


Venez découvrir le monde de :

l'Hôtellerie, la Restauration et de l'Hébergement.

Notre savoir-faire depuis 50 ans

Lycée *Hôtelier*
le Touquet



Portes Ouvertes

Samedi 27 Janvier 2024

Samedi ~~30~~ Mars 2024
23

de 9h à 12h

(Post BAC)
Tout Public

Formation Initiale

Mise à Niveau en Hôtellerie Restauration
(pour tous les bacheliers généraux, technologiques et professionnels)

B.T.S Management en Hôtellerie Restauration

3 options:

- * A - Management de l'Unité de Restauration (MUR),
- * B - Management de l'Unité de Production Culinaire (MUPC),
- * C - Management de l'Unité d'Hébergement (MUH).

Mentions Complémentaires 2 choix :

- * Cuisinier en Desserts de Restaurant
- * Accueil-Réception



Formation en apprentissage

Mise à Niveau (pour tous les bacheliers généraux, technologiques et professionnels)

B.T.S Management en Hôtellerie Restauration options : A et B

Mentions Complémentaires 2 choix :

- * Traiteur
- * Sommellerie

Formation Initiale

Baccalauréat Technologique «Sciences & Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration» S.T.H.R.

Baccalauréat Professionnel 3 options: * Boucher Charcutier Traiteur

- * Commercialisation et services en restauration,
- * Cuisine

Formation en apprentissage

Certificat d'Aptitude Professionnelle 2 options :

- * Cuisine
- * Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

Baccalauréat Professionnel 2 options :

- * Commercialisation et services en restauration
- * Cuisine



Avenue du château 62520 LE TOUQUET

Tél : 03.21.05.04.00 Fax : 03.21.05.98.19 @mail : www.lyceehotelierdoutouquet.fr

I.P.N.S.