

Lycée des Métiers du Commerce, de la Vente, de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tertiaire (GA et ARCU)

Organisation des mini stages

Année scolaire 2018-2019

- Contact Hôtellerie, M. Monin : stephane.monin@ac-creteil.fr
- Contact Tertiaire, Mme Marie kathia.marie@ac-creteil.fr
- Contact Passerelles, Direction du lycée : ce.0772244w@ac-creteil.fr

✚ **Accueils individuels en Hôtellerie et en Tertiaire:** Toutes sections du lycée. Passerelles voie GT/ voie Pro/ voie Technologique (contactez la Direction). Accueils individualisés avec inclusion en classe dans les matières professionnelles, visite, entretiens.

- Elèves en ULIS, SEGPA, notifications MDPH prioritaires. (contactez directement les DDFPT)
- Passerelles voie GT/ voie Pro/ voie Technologique (contactez la Direction)

✚ **Accueil de groupes en Hôtellerie Restauration:** 12 collégiens avec accompagnateur selon les formules suivantes :

1. **Formule sans atelier pratique :**

- 10h30 : Accueil du groupe pour une réunion d'information sur les métiers et les filières.
- Travail sur les représentations métiers à base de photo langage.
- Visite des locaux et rencontre avec les professeurs et élèves en travaux pratiques.
- 12h00 : Déjeuner optionnel en brasserie ou restaurant pour le groupe et l'accompagnateur (5.50 par personne)

2. **Formule avec atelier pratique :**

- Convention avec l'établissement d'origine qui prend en charge le coût des matières d'œuvre et des équipements règlementaires (hygiène et sécurité) des élèves : 90 euros.
- Un professeur accompagnateur obligatoire par groupe.
- Mise disposition d'un professeur, rémunéré par le lycée, pour un TP de 4 heures.
- Déjeuner optionnel en brasserie ou restaurant pour le groupe et l'accompagnateur (5.50 par personne)

✚ Prises en charges financées dans le cadre du *PPOC* avec des suivis individuels et accueils de groupes : projet FOQUALE pour les collèges du D10. Prendre contact avec Mme Bondue Ekram : ekrambondue@hotmail.fr

Dates pour réservation choix 1 : (disponibilité du restaurant susceptible de variation)

Merci de contacter directement les DDFPT pour connaître les disponibilités.

Dates choix pour réservation 2 : (disponibilité du restaurant susceptible de variation)/

Contact pour l'organisation avec le DDFPT M. Monin : stephane.monin@ac-creteil.fr

- Ateliers Brasserie (HCR) :
 - 30 janvier 2019
 - 06 février 2019

- Atelier Cuisine / Pâtisserie :
 - 08 février 2019
 - 15 mars 2019
 - 22 mars 2019

Pour information, les entretiens individuels type « PassPro » (pour les sections hôtelières) se dérouleront en mai 2019.

Les portes ouvertes du lycée auront lieu le samedi matin 16 mars 2019.

A Savigny le Temple le 20 décembre 2018
Le Proviseur, L Déprez

