

# Zoom sur la filière **HÔTELLERIE- RESTAURATION**

## DEUX CUISINES PÉDAGOGIQUES

Tous nos cuisiniers en herbe s'entraînent régulièrement dans les deux cuisines du lycée. Entrée, plat, dessert...vous apprendrez les bases essentielles au métier !



## DES TP EN SITUATION RÉELLE

Activités diverses : production et services pour des galas/événements ; visites d'établissements de prestige; Masterclass avec des chefs cuisiniers et pâtissiers...



## UN RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

### LE CHARLEMAGNE

Le restaurant "Le Charlemagne" est ouvert au public, les midis, sur réservation par téléphone ou sur le site internet du lycée.

La production et le service sont assurés par les élèves et apprentis de la filière.



## KIT DE BIENVENUE

Pour votre formation, vous recevrez un kit comprenant une tenue professionnelle complète ainsi qu'une mallette (couteaux ou services à cocktail).



**4 Diplômes**

CAP CUISINE



CAP SERVICES EN HCR

BAC PRO CUISINE

CS EMPLOYÉ TRAITEUR

