

## TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR

Le Lycée Professionnel Hôtelier Marie Curie se situe à Saint-Jean du Gard, dans un écrin de verdure de 7 hectares, à flanc de montagne, en plein cœur d'une châtaigneraie, offrant une vue incroyable sur les Cévennes. Totalement dédié à l'hôtellerie restauration, c'est un cadre d'apprentissage inspirant et un espace de vie ouvert sur la nature.



### Le restaurant panoramique

Sa fonction de restaurant d'application offre aux futurs professionnels d'y confectionner des repas, d'accueillir et de servir les convives, comme dans un vrai restaurant, sous l'œil bienveillant des enseignants. Côté cuisine, les élèves s'initient dans un atelier très spacieux techniquement à la pointe.

### Le restaurant pédagogique

Les élèves de 3<sup>ème</sup> Prépa-métiers ou de 2<sup>nd</sup>e professionnelle cuisinent et assurent le service du repas, tout en étant guidés par leurs professeurs. La cuisine accueille 2 groupes de 12 cuisiniers qui évoluent avec tout le matériel nécessaire.

### L'internat

Près de 200 élèves sont hébergés dans l'enceinte du Lycée. Les meilleures conditions sont créées pour qu'ils puissent travailler ensemble durant l'étude et se détendre à l'occasion des activités proposées.

### Les stages

En fonction de son niveau de formation, l'élève intègre un stage à différents postes, opérationnels ou d'encadrement, dans l'entreprise sur les trois métiers de la cuisine, du service ou de l'accueil.

### Les concours, tremplins de jeunes talents

Chaque année, des élèves participent aux sélections régionales de concours destinés aux apprentis des métiers de la restauration.

### L'implication du Lycée dans la vie locale

Actif dans toutes les collaborations qui ouvrent des perspectives aux élèves, le Lycée développe de nombreux partenariats avec des acteurs de la région :

Musée des Vallées Cévenoles  
Maison Rouge, Train à Vapeur des Cévennes, Parc national des Cévennes, Établissement et Service d'Aide par le Travail ESAT La Pradelle, Conservatoire du Figuier, Biosphère Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles, Maison d'Enfants Angeline Cavalier, Festival Boulegan, ...

### Programme européen ERASMUS

Le Lycée accompagne les élèves de Mention complémentaire volontaires afin de leur faire bénéficier du programme Erasmus et ainsi effectuer une partie de leurs stages en milieu professionnel dans un pays étranger européen.



## LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



## POUR VENIR AU LYCÉE

### PAR LA ROUTE

**286 chemin Simone Blanc  
30270 Saint-Jean-du-Gard**

- 15 minutes d'Anduze
- 35 minutes d'Alès
- 1h de Nîmes
- 1h20 de Bagnols-sur-Cèze
- 1h30 de Mende
- 1h30 de Montpellier

### EN BUS

- Depuis Alès avec **NTEEC** : ligne 72 et 81
- Depuis Nîmes avec **LIO** : ligne 112
- Depuis Saint-André de Valborgnes avec **LIO** : ligne 109

### POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE LYCÉE :

Tél : 04 66 85 30 85  
Fax : 04 66 85 19 60  
Mail : ce.0300041g@ac-montpellier.fr  
Web : Lyc-curie-stjeandugard.ac-montpellier.fr



Scanner ce QR Code  
pour découvrir le Lycée



Création : Agence de Communication **tune** Lydia BRAZA 06 51 86 27 07 • Photographies : Mathieu VILCOT 06 34 56 54 36 ; Benjamin CELLIER 06 70 15 22 41 ; La Caravane Filme Luz BALANA 06 51 69 28 09 ; DR. Imprimé sur papier sans chlore avec encres végétales. Ne pas jeter sur la voie publique.

## LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



## TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR VOTRE Mention Complémentaire Accueil Réception



## Au service de la réussite des élèves

Chaque année le Lycée Hôtelier forme 300 jeunes de 15 à 25 ans, au travers de parcours de réussite, de la 3e Prépa-Métiers à la Mention Complémentaire en passant par les BAC Pro.

Diplômés des arts culinaires et du service, les jeunes professionnels exercent leur métier dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie restauration d'Occitanie, de tout l'Hexagone et même au-delà de nos frontières.

**Les élèves réussissent pleinement dans la voie qu'ils ont choisie.**

La pédagogie impulsée est complémentaire du haut niveau d'expertise des enseignants, de la qualité du suivi scolaire par les équipes éducatives et du large réseau qualitatif d'entreprises renommées.

Tout un ensemble qui participe à l'excellente réputation de notre établissement.

La synergie créée par tous ces acteurs se traduit par la réussite des élèves du Lycée Hôtelier Marie Curie.

**Le Proviseur**

## Mention Complémentaire Accueil Réception



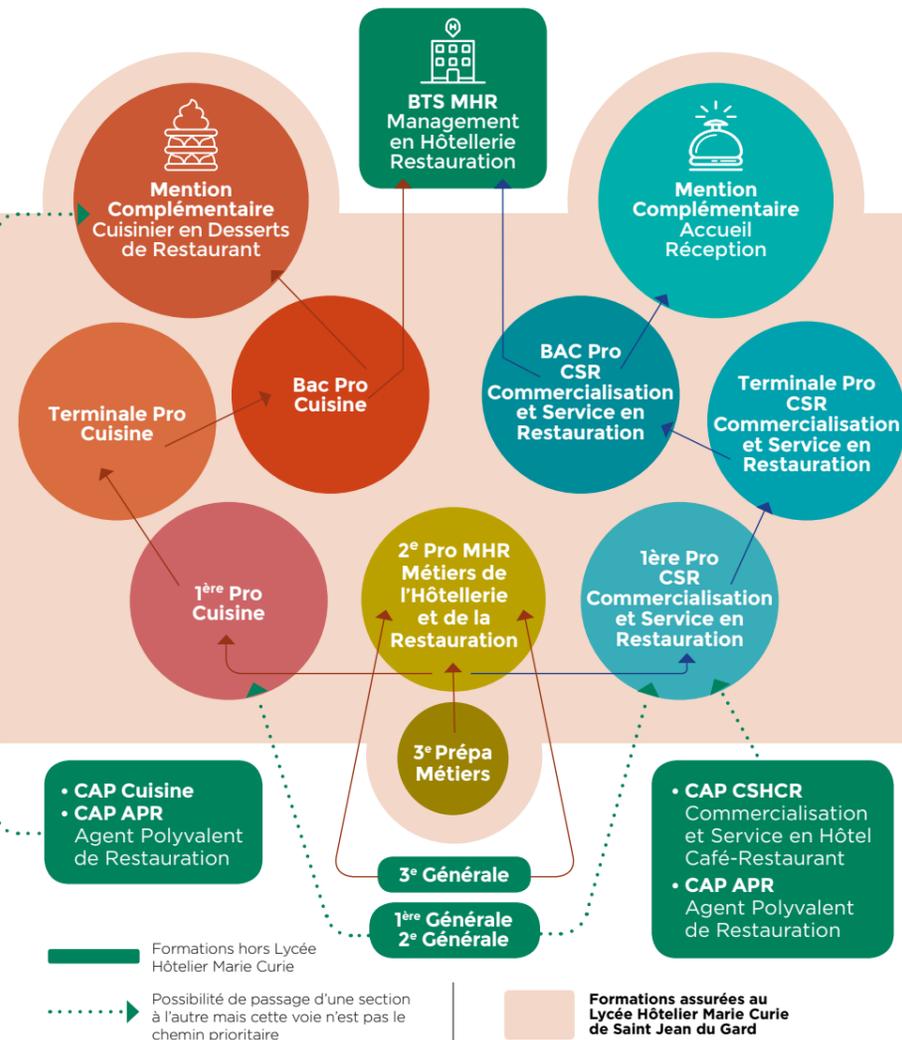
## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Hôte d'accueil ou réceptionniste dans un hôtel.

Combinée au Bac CSR, cette mention offre une polyvalence certaine qui peut être valorisée pour travailler dans des hôtels-restaurants ou des palaces.



## CARTE DES FORMATIONS



## OBJECTIFS

**Le réceptionniste a pour fonctions principales d'accueillir la clientèle** à la réception d'un hôtel ou de toute autre structure d'hébergement. Il contribue à la vente des services de l'hôtel et à la fidélisation de la clientèle. Il **gère le planning des réservations** des chambres.

Il traite les **dossiers clients** et en assure le **suiti**, **facture les prestations** et encaisse les **paiements**. Il **reçoit et informe les clients** sur les sites et les événements touristiques et sur toutes les questions relatives à leur séjour. Il pratique au moins **deux langues étrangères**.

Il travaille seul ou en équipe dans les hôtels et résidences hôtelières et dans les centres d'hébergement para-hôtelières (résidences médicalisées, centres de loisirs...).



## ★ ADMISSION

Via la plateforme *Parcoursup*, pour les titulaires d'un baccalauréat.



## FORMATION SUR 1 AN

15 semaines en entreprise en 3 périodes de 4 à 6 semaines

» 12 heures d'enseignement général hebdomadaires

- Anglais
- Espagnol
- EPS

» 20 heures d'enseignement professionnel hebdomadaires

- Technologie
- Pratique professionnelle
- Bureautique
- Communication professionnelle



## Bertrand VAN HAUW

**Directeur de l'hôtel 5 étoiles, Diana Déa Lodge à Sainte-Anne de La Réunion**

“ Mon expérience au Lycée Hôtelier Marie Curie de Saint-Jean du Gard est la **clef de voute qui a bâti ma carrière professionnelle**. La bienveillance et les valeurs de mes professeurs me suivent encore aujourd'hui dans chacune de mes décisions. ”