

## 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.



## 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](mailto:ce.0300041g@ac-montpellier.fr)  
Web : [marie-curie-saint-jean-du-gard.mon-ent-occitanie.fr](http://marie-curie-saint-jean-du-gard.mon-ent-occitanie.fr)



Scanner ce QR Code  
pour découvrir le Lycée



## LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



**NOUVEAU**

## TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR VOTRE CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant





## 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 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers au Certificat de Spécialisation, en passant par les CAP et 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.

La Provisure



Des équipes éducatives réputées mettent leurs savoir-faire au service de la réussite des élèves.

## POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en Certificat de Spécialisation (Barman, Sommellerie...), ou en 2 ans en BAC Professionnel ou en Brevet Professionnel.



## OBJECTIFS

**Organisation et réalisation** de prestations de services en hôtel, café-brasserie et restaurant (entretien des chambres, room-service, service en restaurant, petites préparations culinaires). Le titulaire du CAP CSHCR est **polyvalent**, il travaille en **équipe**, a un **sens commercial** développé. Il sait entretenir son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité. Son cadre de travail implique une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à d'importantes contraintes horaires.



## ★ ADMISSION

Le CAP CSHCR est accessible aux élèves ayant fait une 3<sup>ème</sup> (Générale, Prépa Métiers ou SEGPA). Les candidatures se font via Affelnet.

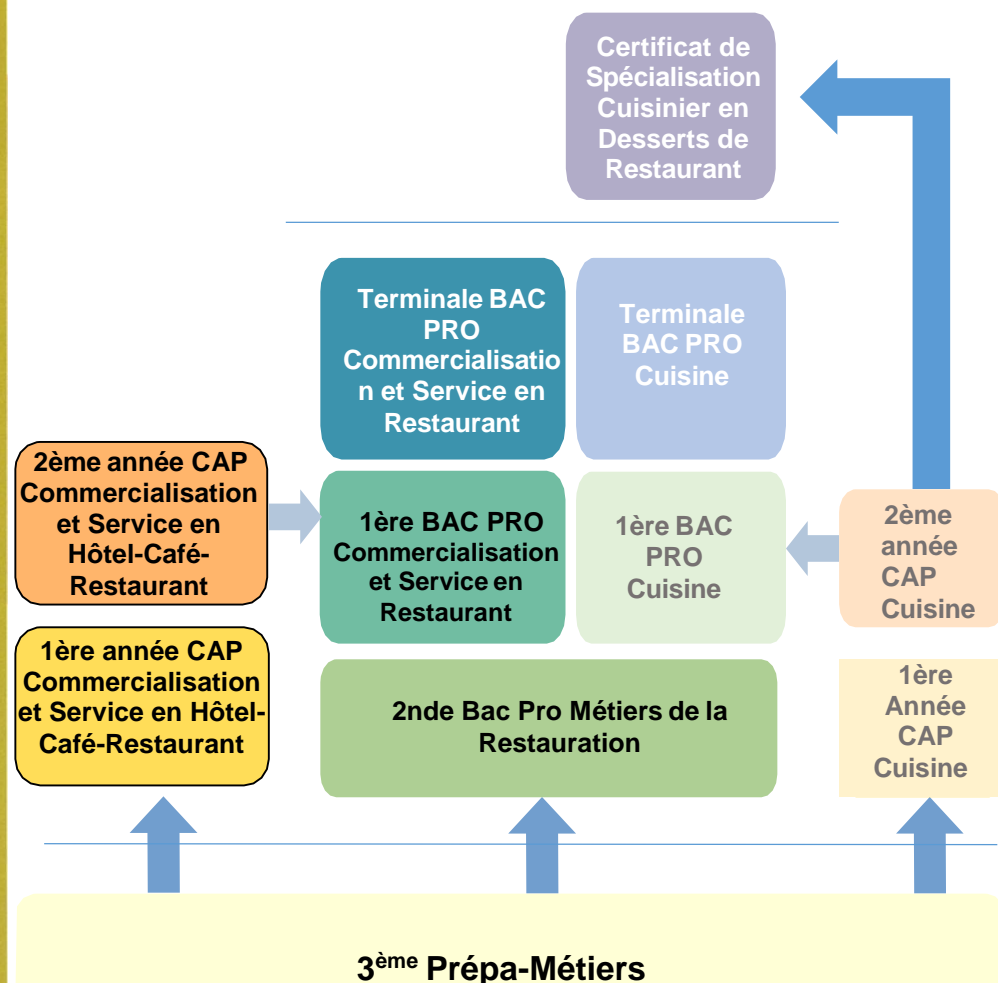
## FORMATION SUR 2 ANS 14 semaines en entreprise

- » **467 heures** d'enseignement général
- Français
  - Maths-Sciences
  - Histoire-Géo - EMC
  - Anglais
  - EPS
  - Arts appliqués
  - Accompagnement personnalisé

- » **1 045 heures** d'enseignement professionnel
- Travaux pratiques
  - Technologie
  - Prévention Santé Environnement
  - Gestion appliquée



## LES FORMATIONS AU LYCÉE HÔTELIER MARIE CURIE



## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le diplômé peut exercer dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration. Il débute comme valet/femme de chambre, employé d'étage ou serveur... Avec de l'expérience, il pourra progressivement accéder à des postes à responsabilités.

