

1 PLACE GUSTAVE COURBET,
77176 SAVIGNY-LE-TEMPLE

JOURNÉE

PORTES

OUVERTES

16 MARS
de 9h00 à 12h00

LYCÉE ANTONIN CARÊME

LYCÉE DES METIERS du
COMMERCE, de la VENTE, de
L'HOTELLERIE et de la RESTAURATION





LYCÉE
**Antonin
Carême**

1 place Gustave Courbet
77176 SAVIGNY-LE-TEMPLE

☎ 01 64 41 92 93

🌐 lyceeantonincareme.fr

TERTIAIRE

■ CAP

Équipier
polyvalent
du commerce

■ BAC PRO

Métiers du commerce et
de la vente, options A et B

■ BAC PRO

Métiers de l'accueil

■ BAC PRO

Assistance à la Gestion des Organisations et
de leurs Activités (AGOrA)

■ BTS en apprentissage

Management Commercial Opérationnel (MCO)
en partenariat avec le CFA EVE



Région
île de France



LYCÉE
**Antonin
Carême**

1 place Gustave Courbet
77176 SAVIGNY-LE-TEMPLE

☎ 01 64 41 92 93

🌐 lyceeantonincareme.fr

HÔTELLERIE- RESTAURATION

■ CAP Commercialisation et
services en hôtel-café-restaurant

■ CAP Cuisine

■ CAP Pâtisserie

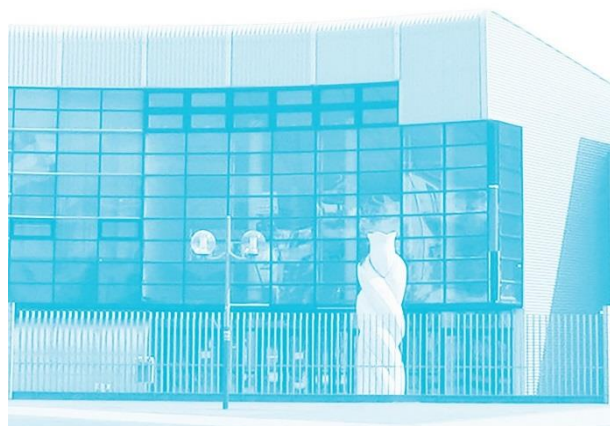
■ BAC PRO Commercialisation et
services en restauration

■ BAC PRO Cuisine

■ MENTION COMPLÉMENTAIRE
de Cuisinier en Dessert de Restaurant (MCCDR)

■ BAC TECHNOLOGIQUE :
Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et
de la Restauration (STHR)

ACADÉMIE
DE CRÉTEIL
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Nos propositions pour découvrir notre lycée

Sont concernés :

- Les **élèves issus de 3^{ème}** intéressés par les formations professionnelles proposées par le lycée.
- Les **élèves issus de 2^{nde} générale et technologique (2GT) ou de 2^{nde} professionnelle (2PRO)** qui souhaitent se réorienter vers les formations professionnelles proposées par le lycée.

Pour bénéficier de ces possibilités, il est nécessaire de prendre contact avec votre établissement actuel.

Pour les formations relevant de l'hôtellerie-restauration : BAC technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR), BAC professionnel Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (cuisine, commercialisation et services en restauration), CAP Pâtisserie, CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant

- **Accueils individuels** : Accueils individualisés avec **inclusion au sein d'une classe du lycée** pour découvrir les matières professionnelles, visite de l'établissement et entretiens avec des personnels du lycée.
- **Accueil de groupes : 12 élèves avec accompagnateur selon la formule suivante :**
 - 10h30 : Accueil du groupe pour une réunion d'information sur les métiers et les filières de formation.
 - Travail sur les représentations métiers à partir 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 (7 € par personne).

Pour toute information liée aux accueils des élèves en hôtellerie-restauration :

M. MONIN, DDFPT :

stephane.monin@ac-creteil.fr

01.64.41.93.03

Pour les formations relevant du tertiaire : BAC professionnel Métiers du Commerce et la Vente (option A, animation et gestion de l'espace commercial et option B, prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale), BAC professionnel Métiers de l'Accueil, BAC professionnel Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités, CAP Équipier Polyvalent du Commerce

- **Accueil de groupes : de 10 à 24 élèves avec accompagnateur :**
 - entre janvier et mai le jeudi de 9h15 à 11h30 avec ateliers et visite du magasin

Pour toute information liée aux accueils des élèves en tertiaire :

Mme MARIE, DDFPT :

kathia.marie@ac-creteil.fr

01.64.41.89.01

✓ **Participer à un entretien « PASSPRO »**

Le lycée Antonin Carême organise des **entretiens individuels d'information** concernant certaines de ses formations : CAP Cuisine, CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, CAP Pâtisserie, 2^{nde} Pro Métiers de l'hôtellerie et restauration (cuisine/commercialisation et service en restauration).

Ces entretiens ont pour objectif d'offrir aux élèves une information complète et détaillée sur les prérequis, contenus et débouchés des formations envisagées et ainsi de favoriser des choix d'orientation réfléchis. Ils s'appuient sur une lettre de motivation qui sera demandée obligatoirement au jeune lors de l'entretien.

Cette procédure devrait se dérouler entre avril et mai 2024 (à confirmer).

✓ **Visiter régulièrement notre site internet**

N'hésitez pas à visiter régulièrement notre site internet, des documents écrits et vidéos présentent nos filières de formations : <http://lyceeantonincareme.fr/>

✓ **Profitez de nos services et prestations :**

Le **Magasin pédagogique** (entrée rue Benoît Malon, toutes informations au 01.64.41.89.01) est ouvert durant les périodes scolaires du lundi au jeudi de 10h30 à 13h30.

Le **Restaurant pédagogique** (entrée place Gustave Courbet, menus accessibles sur le site internet, réservation obligatoire au 01.64.41.93.03) est ouvert durant les périodes scolaires du lundi au vendredi midi à 12h00 et le mardi et le jeudi soir à 19h00.

VENEZ NOMBREUX !