L'Amandier charente
LYCEE SAINT JOSEPH

hôtellerie restauration HR | boulangerie pâtisserie BP | esthétique cosmétique EC | 3ème.prépa métiers 3ème PM

Lycée St Joseph l'Amandier
Allée Jean Pierre Gault
16710 Saint Yrieix sur Charente
Tél. 05 45 38 13 02

Madame, Monsieur le Directeur
Madame, Monsieur le Proviseur
Madame, Monsieur le documentaliste

Nos formations

3ème Préparatoire aux formations Professionnelles (3ème prépa Métiers)

Esthétique Cosmétique Parfumerie

- CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie (2 ans)

- BAC pro (3 ans)

- CAP en 1 an (accessible avec un diplôme de niveau 3 ou 4)

Hôtellerie-Restauration

-CAP Cuisine (2 ans)

- CAP Commercialisation Hôtel-Café-Restaurant (2 ans)

- BAC pro Cuisine (3 ans)

- BAC pro Commercialisation et services en restauration (3 ans)

- BAC Sciences et Technologies en Hôtellerie-Restauration STHR (3 ans)

- MAN (Mise à niveau BTS Management en Hôtellerie-restauration (1 an)

Boulangerie-Pâtisserie

-BAC pro (3 ans)

Saint Yrieix, 14 octobre 2020

OBJET : mini-stages de découverte des métiers de :

- **l'esthétique**
- **l'hôtellerie-restauration**
- **la boulangerie-pâtisserie**

Madame, Monsieur,

Nous aurions le plaisir de participer à l'orientation de vos élèves en les accueillant en mini stage de découverte de nos filières.

Ces mini stages peuvent se réaliser dès maintenant et jusqu'à mai 2021.

les élèves intéressés seront accueillis par demi-journée ou journée complète et seront intégrés dans une classe de la section choisie. Ils assisteront à une séquence d'enseignement professionnel.

Le repas est offert aux élèves en cas de mini stage sur la journée.

Pour toute inscription, veuillez contacter :

- Pour les sections hôtellerie et Boulangerie-Pâtisserie : Mr GREGOIRE, Chef de travaux (Tél. 05.45.38.60.48)
- Pour la section esthétique : Secrétariat (tél. 05.45.38.13.02)

Nous vous indiquons également les dates de nos journées « portes ouvertes »

Le samedi 20 mars 2021 de 10 h à 17 h
Le vendredi 7 mai 2021 de 14 h à 20 h

Vous trouverez ci-joint les conventions de mini stages et affiche portes ouvertes.
Vous souhaitant bonne réception de ce courrier et restant à votre disposition pour toute information complémentaire

Jean-François FERRON
Chef d'établissement