



Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie
 1 rue de l'Abbé Jules Lemire - BP 3131
 31026 TOULOUSE Cédex 3
Tél : 05/34/50/10/10 Fax : 05/34/50/10/11
 Code Etablissement : **0310046G**
 E,Mail : **0310046g@ac-toulouse.fr**
 Site Internet : **http://pedagogie.ac-toulouse.fr/lyc-hotellerie-tourisme-toulouse/**
http://hotellerie-tourisme.entmip.fr

CANDIDATURES EN MAN - STS

	Dossier saisie des vœux S / Internet	Dossier de candidature S / Internet	Codes vœux	Retour du dossier au Lycée avant le :	Entretien de motivation	Résultats
BTS Hôtellerie- Restauration	OBLIGATOIRE du 20/01 au 20/03/2010 www.admission-postbac.fr	A DEPOSER OU RENVOYER AU LYCEE Avant Le 02/04/2010 www.admission-postbac.fr	3111146	02/04/2010	Néant	Seront consultables sur le site www.admission-postbac.fr Phases d'admission 10/06/2010 à 14h 24/06/2010 à 14h 15/07/2010 à 14h
Mise à Niveau (1)			3111153	02/04/2010	Néant	
BTS Ventes et Productions Touristiques			3111150	02/04/2010	Néant	
NOUVEAU BTS Responsable de l'Hébergement	ATTENTION : VEILLER A RESPECTER LE CALENDRIER, AUCUNE DEROGATION NE SERA POSSIBLE					

CANDIDATURES EN FPE et MC

Formations Professionnelles d'Etablissement en un an (2) : °Bac Pro Turbo "cuisine gastronomique" °Chef de Rang *** et **** * Concierge d'Hôtel (les clefs d'or) °Gouvernant(e) Général(e)	à télécharger sur le site du lycée à partir du mois de mars http://pedagogie.ac-toulouse.fr/lyc-hotellerie-tourisme-toulouse/	Néant	Néant	17-mai	JUIN	Notification écrite
		Néant	Néant	17-mai	JUIN	
		Néant	Néant	7-mai	Fin Mai	
		Néant	Néant	17-mai	JUIN	
Mentions complémentaires : °Sommellerie °Accueil Réception °Cuisinier en Dessert de restaurant	à télécharger sur le site du lycée à partir du mois de mars http://pedagogie.ac-toulouse.fr/lyc-hotellerie-tourisme-toulouse/	Néant	Néant	17-mai	JUIN	Notification écrite en JUIN
		Néant	Néant	17-mai	JUIN	
		Néant	Néant	17-mai	JUIN	

NB : Toutes les informations sont données à titre indicatif, Consultez régulièrement notre site (voir plus haut) pour vous tenir informés des éventuelles modifications

N'hésitez pas à nous écrire à notre adresse e mail, nous vous répondrons de la même manière

(1) La Mise à niveau s'adresse aux élèves bacheliers de l'enseignement général - Durant cette année, les étudiants suivent une formation pratique principalement (cuisine, service de restaurant, réception) et générale (français, économie-droit, 2 langues vivantes, sciences appliquées) et effectuent 16 semaines de stage professionnel

(2) Les FPE (Formations Professionnelles d'Etablissement), sont des formations qui se déroulent en alternance entre le Lycée et les entreprises