



Lycée hôtelier  
de Dinard

académie  
Rennes

Éducation  
nationale

Dossier suivi par  
Alain BERNARD, chef  
de travaux

Téléphone  
02 99 16 80 80

Télécopie  
02 99 16 80 81

Mél. [alain.bernard@ac-rennes.fr](mailto:alain.bernard@ac-rennes.fr)

33, rue des écoles  
B.P. 80304  
35803 DINARD  
cedex

Site internet  
[www.lycee-hotelier-dinard.ac-rennes.fr](http://www.lycee-hotelier-dinard.ac-rennes.fr)

Lycée Hôtelier



Dinard

lycée des métiers  
Hôtellerie et restauration

Dinard, le lundi 28 janvier 2013

**Madame, Monsieur, Le Principal de Collège  
Madame, Monsieur, Le Directeur de l'ÉREA  
Madame, Monsieur Le Directeur de CIO**

Madame, Monsieur,

Le Lycée hôtelier de DINARD accueille depuis de nombreuses années des collégiens afin de leur permettre de construire leur choix de poursuite de formation après la classe de 3<sup>ème</sup>.

**Le Lycée hôtelier de Dinard a décidé cette année d'accentuer son information sur les métiers et les filières de formation aux métiers de la commercialisation et du service en restaurant.**

**Les mini-stages organisés par le lycée hôtelier de Dinard seront donc axés uniquement sur ce domaine.**

Par ailleurs, dans un souci d'organisation interne, le lycée hôtelier de Dinard réserve ce dispositif aux seuls élèves du **Bassin « Dinan – Saint Malo – Combourg »**, invitant les élèves des autres bassins à se tourner vers le lycée professionnel hôtelier de proximité.

Nous vous proposons le calendrier suivant pour accueillir les collégiens souhaitant s'informer sur les métiers du restaurant :

- Le mardi 12 février 2013
- Le mercredi 20 février 2013
- Le jeudi 14 mars 2013
- Le mardi 19 mars 2013
- Le mercredi 27 mars 2013
- Le mercredi 3 avril 2013

Cet accueil se présentera comme suit :

**9h30 – 10h30** → Accueil, présentation des métiers de la commercialisation en restaurant et des filières de formation

**10h30-11h30** → activité en ateliers avec des élèves (tenue correcte exigée) .

**11h30-12h00** → déjeuner au self

**12h00 – 14h00** → service au restaurant, observation et participation aux activités

**14h30 – 16h** → observation en salle de cours

**16h – 16h30** → bilan et synthèse.

Pour un bon déroulement de cet accueil, nous vous demandons de respecter la procédure suivante :

- 1- Contact avec le lycée hôtelier pour fixer la date de l'accueil et le nombre de participants : [alain.bernard@ac-rennes.fr](mailto:alain.bernard@ac-rennes.fr) .
- 2- Elaboration d'une fiche de réservation par le lycée, transfert à l'interlocuteur qui élabore et transmet les conventions d'observation (**disponibles sur l'intranet du rectorat, divisions et services, DAFPIC, outils pour la formation des jeunes en milieu professionnel**)
- 3- Retour de la fiche de réservation accompagné du bon de commande repas (3.53 € par personne)

Enfin, nous vous informons de la tenue de notre journée « Portes Ouvertes » **le samedi 23 mars 2013 de 9h à 15h** en journée continue.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes meilleures salutations.

Patrick HAMARD,  
Proviseur