



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

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

Site internet
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^{ème}.

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 .
- 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