

lycée hôtelier  
Yvon Bourges

académie  
Rennes

Éducation  
nationale

Directeur Délégué à la  
Formation  
Professionnelle et  
Technologique

Dossier suivi par  
Patrick RENO, DDFPT

Téléphone  
02 99 16 80 80

Fax  
02 99 16 80 81

Mél.  
patrick.renou@ac-rennes.fr

33, rue des Ecoles  
B.P. 80304  
35803 DINARD CEDEX

Site internet  
www.lyceehotelierdinard.fr



lycée des Métiers  
Hôtellerie-restauration

Le Proviseur  
à  
**Madame, Monsieur le Chef d'établissement  
de l'Académie de Rennes**

DINARD, le 4 janvier 2023

Madame, Monsieur, Cher (Chère) collègue,

**Le lycée hôtelier de Dinard organise son dispositif de mini-stages pour l'année scolaire 2022 – 2023 selon les modalités suivantes :**

**5 dispositifs sont mis en place cette année :**

**1- mini stages Baccalauréat Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie – Restauration (S.T.H.R.)**

- 3 demi-journées planifiées pour une **découverte de la seconde STHR** : le matin des **lundi 27 mars, mercredi 29 mars et mercredi 05 avril 2023**
- 1 demi-journée pour une découverte de la **passerelle vers la première STHR** : **lundi 03 avril 2023** matin
- tenue correcte exigée + **une blouse blanche**

**2 – mini stages « CAP cuisine »**

- 1 demi-journée planifiée : **vendredi 10 mars 2023** matin
- les élèves apportent **une blouse blanche**

**3 – mini stages « CAP Commercialisation et Services en Café – Hôtel – Restaurant »**

- 1 demi-journée planifiée : **vendredi 10 mars 2023** matin
- tenue correcte exigée

**4- mini stages Baccalauréat PROFESSIONNEL 2<sup>nd</sup>e Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration,**

- 4 demi-journées planifiées : le matin du **jeudi 02 mars, lundi 06 mars, mardi 07 mars et jeudi 16 mars 2023**
- tenue correcte exigée + **une blouse blanche**

**4- mini stages Baccalauréat PROFESSIONNEL Passerelle 1<sup>ère</sup> PRO Métiers de l'Hôtellerie-Restauration, option « Services et Commercialisation en restaurant »**

- 1 demi-journée planifiée : **mardi 28 mars** matin
- tenue correcte exigée

**5- mini stages Baccalauréat PROFESSIONNEL Passerelle 1<sup>ère</sup> PRO Métiers de l'Hôtellerie-Restauration, option « Cuisine »**

- 1 demi-journée planifiée : **mardi 28 mars** matin
- les élèves apportent **une blouse blanche**

Cet accueil se présentera comme suit :

**8h30 – 9h00** → Accueil, présentation des métiers et des formations, visite de l'établissement (locaux d'enseignement – vie scolaire)

**9h00 -11h30** → activité en ateliers avec des élèves

**11h30 -12h00** → synthèse

**Les inscriptions des élèves au mini stage se font UNIQUEMENT par l'application « SOLYCEE » accessible via le Portail ARENA.**

Il n'est pas prévu de restauration pour les élèves en mini-stages.

**L'accueil des collégiens et lycéens se fera dans le respect des règles sanitaires. Il sera demandé aux élèves de respecter les gestes barrière et protocoles sanitaires en vigueur.**

Enfin, nous vous informons de la tenue de notre journée « Portes Ouvertes » dédié aux formations pré-bac : **Le samedi 11 mars 2023 de 9h à 13h** : CAP – Bac Pro et Bac S.T.H.R.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, Cher (Chère) collègue, l'expression de nos meilleures salutations.

Le Proviseur,

M. Romain RAOUL

