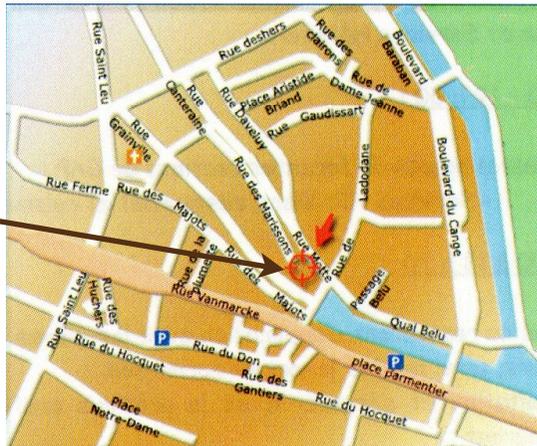


# LYCÉE "LA HOTOIE"

Présentation du professionnel :

Localisation de l'entreprise partenaire :

Restaurant  
"les Marissons  
(comme  
exemple)"



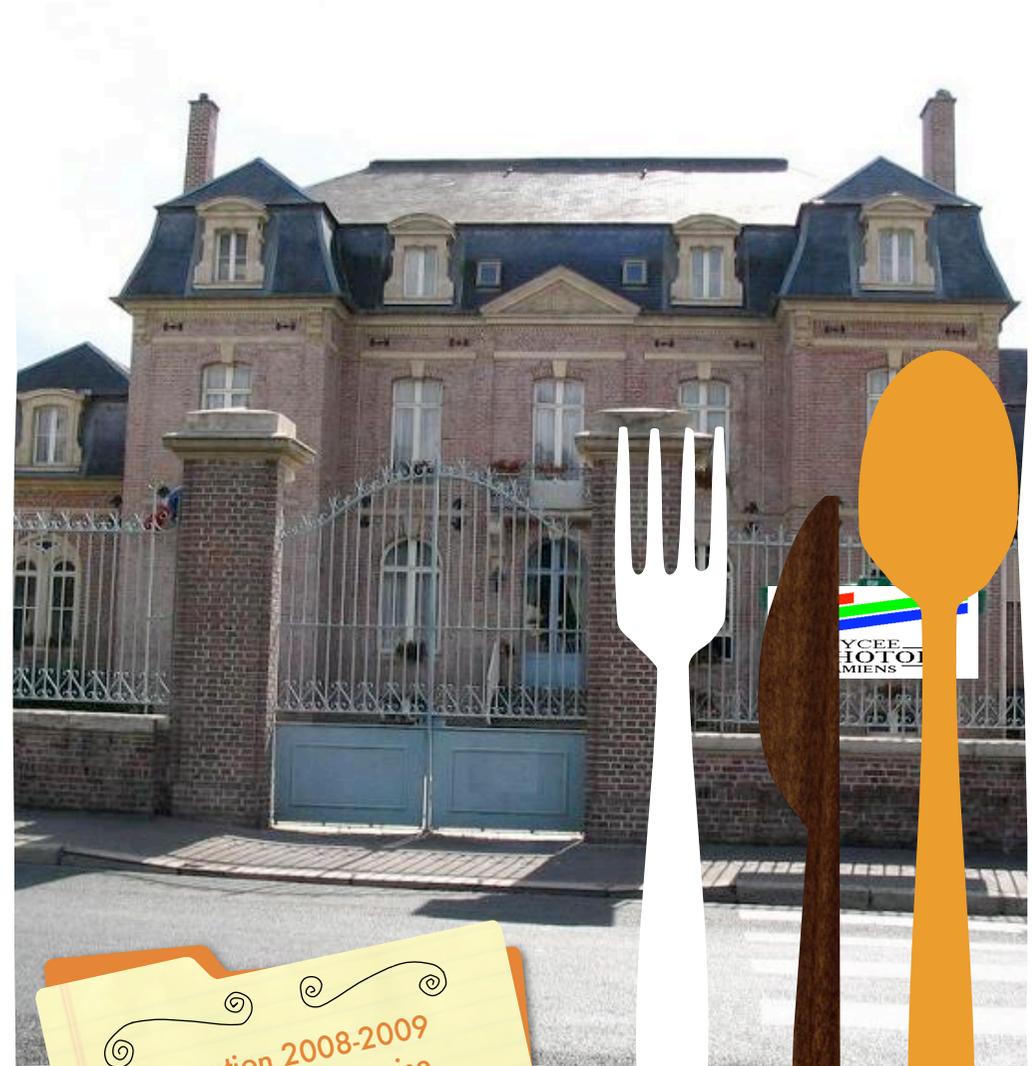
Personnes référentes :

Proviseur de l'établissement → M. Revelle B.

Chef des travaux → M. Hédont D.

Professeur principal →

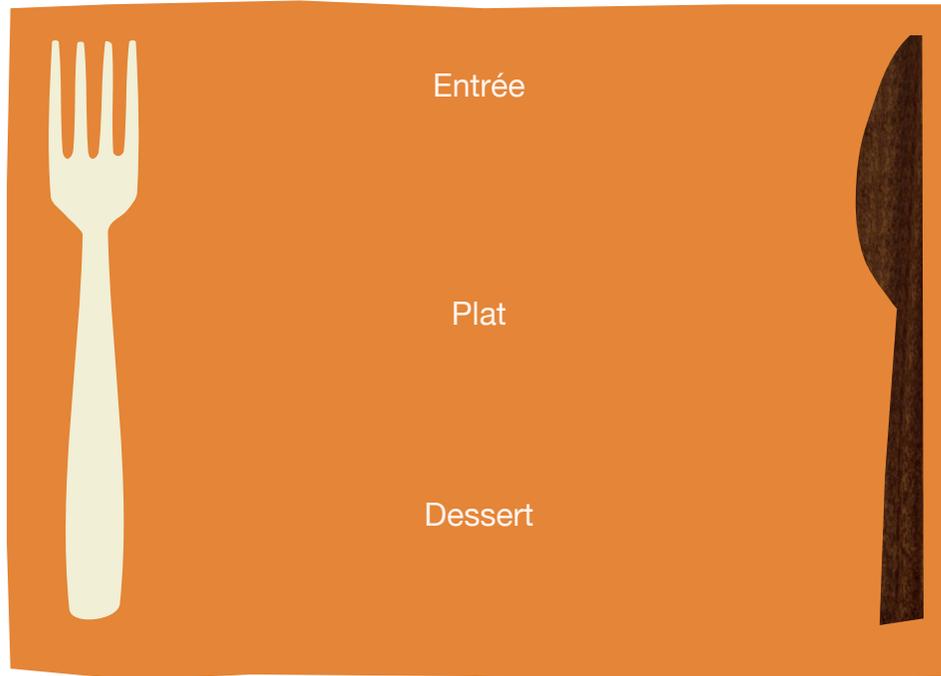
Professeur référant →



Promotion 2008-2009  
"Nom de l'entreprise  
partenaire"  
2<sup>nde</sup> bac Pro

# Menu dégustation

## Programme Semaine de rentrée



Les exigences professionnelles pendant cette semaine de découverte de la profession :

- Tenue de ville correcte exigée - amabilité - calme - courtoisie - discrétion - respect des autres - ponctualité -

Mardi 2 septembre 2008

Accueil avec le Professeur principal  
Emploi du temps, la présentation de l'établissement.

Photo  
identité  
élève

Mercredi 3 septembre 2008

Présentation de l'équipe pédagogique.  
Visite et découverte des locaux professionnels  
Identification du petit matériel et de la tenue, et présentation des ouvrages pédagogique.

Jeudi 4 septembre 2008

Découverte de deux entreprises différentes sur la journée.  
Déjeuner pris dans une entreprise afin de susciter la curiosité gastronomique et de découvrir l'ambiance d'un restaurant.

Vendredi 5 septembre 2008

Bilan réponse sur les visites et le déjeuner du 4 septembre 2008.  
Etablir le projet de l'élève, à l'aide d'un questionnaire.  
Découverte du marché de l'emploi de l'hôtellerie restauration avec les compétences et les exigences (anglais)

### Lieu de formation

Lycée "La Hotoie"  
Rue du Bâtonnier Mahui - BP 6-  
80016 AMIENS CEDEX 1

### Lieu entreprise partenaire

Restaurant "Les Marissons"  
Quai bélu  
80000 AMIENS  
(Exemple)