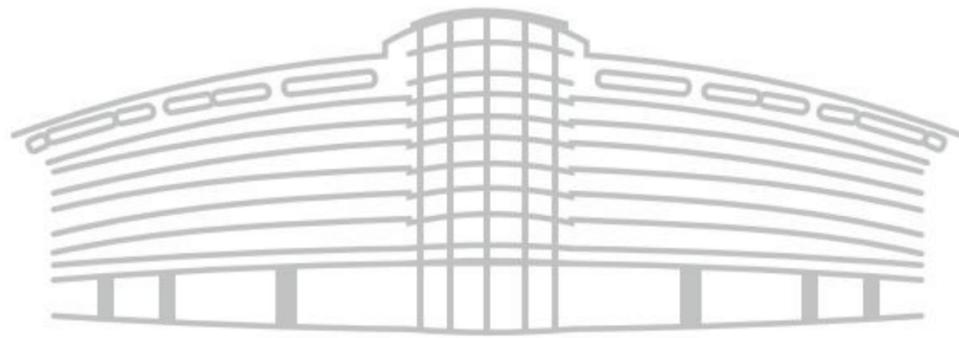


- LYCÉE -

PAUL AUGIER

ÉCOLE HÔTELIÈRE ET DE TOURISME DE NICE



Ouvert à l'International



CYRIL LORENZI
- PRÉSIDENT -

MARÉE LOCAL - IMPORTATION EN GROS
Petits bateaux et criées
Méditerranée et Atlantique

— +33(0)6 68 98 88 00 —
www.lespecheries.fr | cyril@lpomenton.com
ligne direct : 04 93 41 70 88
accueil : 04 93 35 71 38

201 avenue de l'Ormea | 06500 Menton

Sobragel

Relais d'Or

Chaque jour plus proche de vous



**GLACES, FRAIS,
SURGELÉS ET
ÉPICERIE
AU SERVICE DES
PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION**

Grossiste distributeur de produits alimentaires
SOBRAGEL est implantée depuis près de 40 ans dans les Alpes-Maritimes

1^{ère} avenue, 17^{ème} rue, BP 633 - 06517 CARROS Cedex 1
04 92 08 23 00

www.sobragel.relaisdor.fr

Zoom sur ...

- LYCÉE -
PAUL AUGIER
ÉCOLE HÔTELIÈRE ET DE TOURISME DE NICE



163, boulevard René Cassin
06200 Nice

Tél. 04 93 72 77 77
0060034e@ac-nice.fr

WWW.LYCEE-PAUL-AUGIER.COM

1



VILLE DE NICE

Ekole.fr



Malongo®

**Pour nous, le café est un trésor agricole et culturel,
un pilier de l'art de bien manger.**



Photos: © Realis

malongo.com

LES FORMATIONS

.09

ENSEIGNEMENT
PROFESSIONNEL

- Baccalauréats Professionnels
- Cuisine
- Commercialisation & Services en Restauration

.15

ENSEIGNEMENT
TECHNOLOGIQUE

- Baccalauréat Technologique STHR

.19

ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR

- La MAN - Mise à Niveau
- BTS MHR - Management en Hôtellerie et Restauration
- BTS Tourisme

.26

FORMATION
PROFESSIONNELLE

.26

FORMATION
CONTINUE

.27

CAMPUS DES MÉTIERS
ET DES QUALIFICATIONS

P 05 - LE MOT DU PROVISEUR

P 06 - LE LYCÉE PAUL AUGIER

P 07 - NICE

P 08 - ORGANIGRAMME DES FORMATIONS

P 31 - STRATÉGIE INTERNATIONALE

P 32 - LES RESTAURANTS D'APPLICATION

P 33 - L'INTERNAT - LA MDL -

LES ASSOCIATIONS - LA TENUE VESTIMENTAIRE

P 34 - HOMMAGE

P 36 - REMERCIEMENTS

DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

Partenaire
coutelier à vie

DEGLON SAS - ZI de Felet - BP 64 - 63307 THIERS
www.deglon.fr



GRETA

**TOURISME
HÔTELLERIE**

NOS FORMATIONS :

- ➔ Diplômes du CAP au BTS
- ➔ Titres professionnels
- ➔ CQP (certificat de qualification professionnelle)
- ➔ Modules de formations
- ➔ CPF

Formations
en alternance ou
en continue



163 bd. René Cassin, 06200 Nice / Tél : 04 93 72 77 80
greta.tourismehotellerie@ac-nice.fr / www.legreta.com

- Cuisine
- Service
- Bar
- Sommellerie
- Pâtisserie
- Boulangerie
- Réception
- Accueil clientèle
- Hébergement
- Gestion hôtelière
- Tourisme



 **HOTELCAREER**

**Des milliers d'emplois en
hôtellerie, ici et ailleurs.
Où irez-vous ?**

hotelcareer.fr

Le Mot du Proviseur



Depuis sa création, il y a plus de cent ans, le lycée Paul Augier a toujours été à la pointe de l'innovation. Aujourd'hui encore, il entreprend un vaste chantier d'extension et de rénovation complet qui lui offrira les dernières technologies en matière d'équipement de cuisine, d'hébergement, d'enseignement. Des générations de chefs, managers présents dans les établissements les plus prestigieux représentent le savoir-faire et l'esprit Paul Augier.

Avec l'obtention de la charte Erasmus+ et la création d'une commission internationale, nous avons développé de nombreux partenariats à l'international, des Etats-Unis d'Amérique au Japon en passant par le Maroc, la Tunisie et les pays européens. Autant d'atouts qui placent le Lycée hôtelier Paul Augier parmi les écoles les plus prestigieuses dans le monde de l'Hôtellerie et du Tourisme.

L'une de nos grandes qualités réside dans notre offre de formations qui répond dès à présent aux objectifs de la réforme de la voie professionnelle. Notre structure se compose de l'UFA, du GRETA et du Campus, tous mobilisés pour accueillir un peu plus de 1500 jeunes ou adultes. Les parcours transversaux s'en trouvent ainsi facilités. Du CAP à la Licence, la scolarité peut être suivie sous différents statuts : élèves, apprentis ou stagiaires. Cette mixité des publics apporte une expérience complémentaire à la formation professionnelle. Nos équipes d'encadrants, d'enseignants, de formateurs s'attachent à accompagner, former nos publics avec une qualité d'exigence reconnue par les professionnels aussi bien dans les domaines des savoir-faire que des savoirs-être.

Nous sommes le seul lycée en France à posséder trois restaurants ouverts à la clientèle extérieure : Le bistrot des galets, la brasserie Capelina et le restaurant gastronomique Baie des anges réunissent des conditions idéales pour mettre nos élèves en situation réelle d'apprentissage. Prochainement, un rooftop et un bar lounge viendront compléter cette offre.

La réputation de notre lycée se mesure par son engagement auprès de nombreuses manifestations, pour exemple : AGECOTEL, Chefs World Summit, Escales Sensations, les Etoiles de Mougins, Gourmand d'Eze... autant d'expériences qui viennent enrichir la formation de nos élèves, étudiants..

Un lycée Eco-responsable, depuis deux ans, nous avons mis en place une politique de valorisation des déchets avec l'objectif de devenir un des premiers lycée labellisé Eco-responsable. Cela se traduit par la mise en place du tri sélectif, de broyeur-compacteur, déshydrateur et zéro plastique. C'est pour moi un axe éducatif incontournable que nous nous devons de donner à tous nos futurs citoyens.

Enfin, d'ici deux ans, le lycée sera complètement connecté, offrant un accès aux nouvelles ressources pédagogiques à tous nos élèves équipés de tablette numérique.

Cette dynamique inscrit Paul Augier comme un lycée prêt à répondre aux enjeux d'une formation basée sur l'excellence et l'innovation dans les domaines du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Rejoignez notre établissement, vous vous assurerez un avenir professionnel prometteur !

**LE PROVISEUR,
DENIS FERAULT**

MOF Maître d'hôtel et des Arts de la table

Le lycée



6



**L'ÉCOLE HOTELIÈRE
ET DE TOURISME
DE NICE**

A FÊTÉ SON CENTENAIRE EN 2014 !

SA CREATION: PROMENADE DES ANGLAIS

Le 4 mars 1914, le Ministre du Commerce, de l'Industrie et Postes et Télégraphes signe un arrêté aux termes duquel est créée à Nice une « École pratique de commerce et d'industrie hôtelière », 2è de France après Thonon-les-Bains, grâce aux différents partenaires (État, Ville de Nice, Conseil général des Alpes-Maritimes, Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre syndicale des Hôteliers).

UNE NOUVELLE ECOLE: RUE DE FRANCE

Pour faire face aux besoins croissants, une nouvelle école voit le jour au 144, rue de France, son 2è site.

DEPUIS 1993: AU COEUR DU QUARTIER DE L'ARENAS

En 1993, implanté au cœur du quartier d'affaires de l'Arénas, en face de l'aéroport Nice-Côte d'Azur, le nouveau Lycée Régional d'Hôtellerie et de Tourisme de Nice est l'un des plus beaux ensembles de formation hôtelière de France et d'Europe.

ECOLE DE L'EXCELLENCE

Le Lycée hôtelier perpétue sa passion de transmettre, en témoigne la réussite professionnelle d'un grand nombre de ses anciens élèves.

EN 2019: EXTENSION ET RENOVATION

La région Sud investit plus de 25 millions d'euros pour agrandir et rénover complètement le lycée, bénéficiant des dernières technologies et d'un équipement performant haut de gamme.

NICE

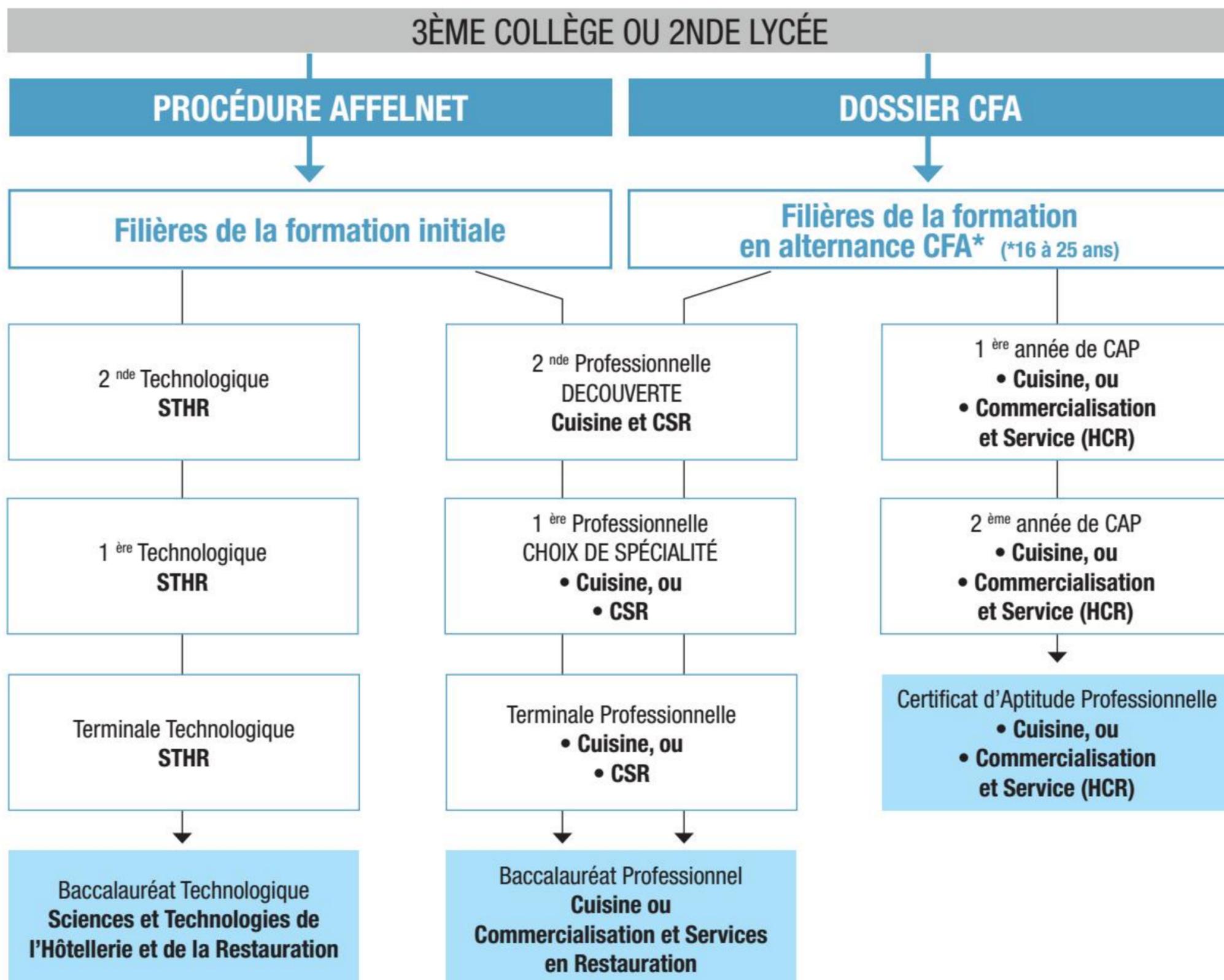
Le territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur puise dans sa géographie et son histoire, une identité particulière et partagée entre littoral, collines, vallées et montagnes. Des rives de la Méditerranée aux sommets du Mercantour, il offre une incomparable qualité de vie et propose : gastronomie, casinos, spectacles, loisirs, festivals, sports...

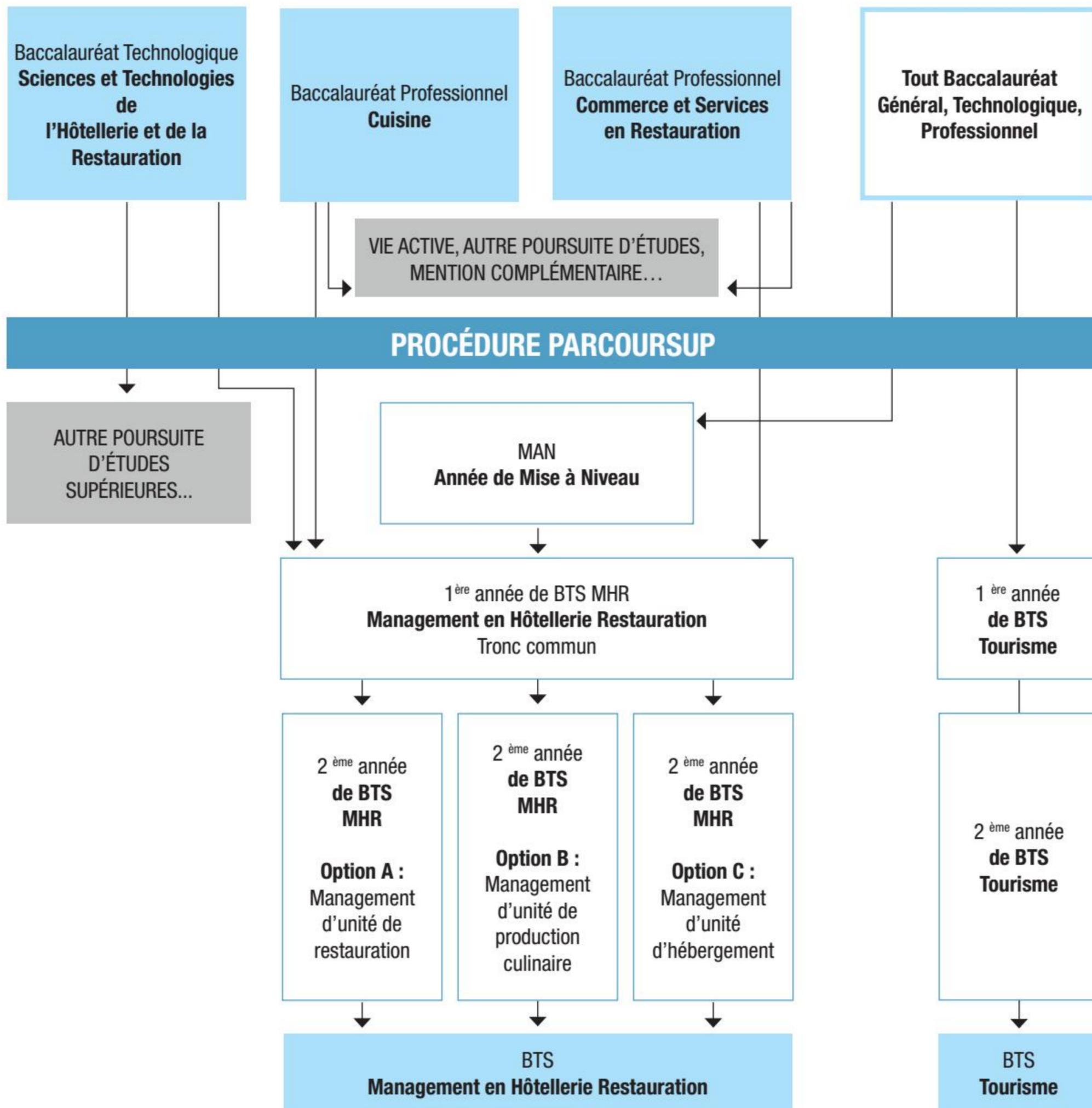
<https://www.nicetourisme.com/>



VILLE DE NICE

Organigramme





Restaurant d'Ambiance Musicale

55, rue Gioffredo - 06000 Nice - 04 93 80 30 19

Nestlé Waters

LA GAMME LEADER DE LA RESTAURATION

NW M&D, SAS au capital de 26 740 940 €, 92130 Issy les Moulineaux, RCS Nanterre 479 463 044. Visuel non contractuel - Crédit photo © 2017 Philippe Vaures

7j/7
9h30 - 13h00 | 15h00 - 20h00
De juin à fin août jusqu'à 23h

04 93 84 63 60 | lavigneraie3@wanadoo.fr
14, rue Saint-François de Paule - 06300 NICE

RESTAURANT - BRASSERIE

1 rue Maurice Jaubert | 06000 NICE
04 89 14 82 03 | contact@restaurant-cafe-de-nice.fr
www.restaurant-cafe-de-nice.fr

- RECHERCHE STAGIAIRE -

E. MORENO
Entreprise locale

Découpe de produits frais et prêts à être cuisinés
Frites, oignons et autres

Tél : 04 93 83 16 19 | Fax : 04 93 72 03 19
Livraison du lundi au vendredi

LES GALETS DE NICE

Philippe CHIEU
galetsdenice@free.fr
06 82 82 64 74

Création
Fabrication Artisanale
LG de N
Française

@ Philippe Galetsdenice

Enseignement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

BAC PROFESSIONNEL

- Cuisine
- Commercialisation et Service en Restauration

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

- Traiteur
- Cuisinier en Dessert de Restaurant

3
ans

BAC

CUISINE ET CSR*

(*CSR : SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION)



12

Conçus dans une
logique de polyvalence, les
programmes des bacs pro cuisine
et commercialisation et services en
restauration comportent

3 pôles communs :

- animation et gestion d'équipe ;
- gestion des approvisionnements et d'exploitation ;
- démarche qualité.

UNE PREMIÈRE ANNÉE DÉCOUVERTE DU MÉTIER DE L'HÔTELLERIE

S'y ajoutent 2 pôles spécifiques à chaque filière.

EN BAC PRO CUISINE

- organisation et production culinaire ;
- communication et commercialisation (anglais obligatoire).

EN BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

- communication, démarche commerciale et relation clientèle
(2 langues obligatoires dont l'anglais) ;
- organisation et services en restauration.

EN SECONDE

12h d'enseignement
général

15h d'enseignement
professionnel par
semaine

6 semaines de formation
en milieu professionnel

EN PREMIERE

12h d'enseignement
général

15h d'enseignement
professionnel par
semaine

Deux périodes de
formation en milieu
professionnel, une de 6
semaines et une de 4
semaines

EN TERMINALE

12h d'enseignement
général

15h d'enseignement
professionnel par
semaine

Une période de formation
en milieu professionnel
de 6 semaines

Réalisation d'un chef-d'œuvre



INSERTION PROFESSIONNELLE

Cette formation polycompétente, permet au titulaire du Baccalauréat Professionnel d'acquérir des savoirs-faire utiles à tous types de restauration. Professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, le bachelier peut occuper, en fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation les postes suivants :

Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire :

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
- Chef de cuisine ou chef gérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective

Dans le domaine du service et de la commercialisation :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant pour les secteurs de la restauration commerciale ou collective

LE RECRUTEMENT

Après la classe de troisième par la procédure AFFELNET : voir le professeur principal de la classe ou l'administration du collège.

Le choix se fait à l'issue de la classe de seconde pour la spécialité cuisine ou service
24 places en section Euro (Anglais)



VICTOR-LOUIS,

Mon bac Pro en poche je suis retourné à Oslo où j'avais déjà effectué deux stages grâce au lycée. Je suis aujourd'hui chef de partie au «A l'aise», un des meilleurs restaurants d'Oslo.

”

L'EXAMEN

En fin de cursus présentation du baccalauréat professionnel cuisine ou du baccalauréat professionnel services et commercialisation en restauration. Le Baccalauréat Professionnel a été créé pour permettre l'accès à la vie professionnelle.

Toutefois, un élève reçu à l'examen du Baccalauréat Professionnel peut accéder via Parcoursup à la poursuite d'études au BTS Hôtellerie/Restauration.

1
an

MC

EMPLOYE TRAITEUR

Mention Complémentaire



14



Elle prépare les élèves qui ont suivi une formation cuisine, au métier de traiteur. Elle s'adresse en priorité, à des élèves titulaires du baccalauréat professionnel option cuisine, ou à quelques élèves titulaires d'un baccalauréat technologique ou d'un BTS MHR

LE RECRUTEMENT | 14 places

- en priorité à des titulaires du baccalauréat professionnel option cuisine
- titulaire du baccalauréat technologique STHR (pour un élève qui ne peut pas poursuivre en BTS).

CONTENU DE LA FORMATION

Les contenus des enseignements comportent les aspects :

- de la fabrication des produits «traiteur»(ce qui comprend : les productions, l'hygiène de la fabrication, la conservation et le transport)
- de l'organisation matérielle d'une réception : adaptation aux lieux, création d'ambiance, décoration, protocole, accueil et type de service.
- de la législation concernant le travail : gestion des extras, droits d'auteur, transport des boissons, etc..
- du calcul des coûts et préparation des devis.

Des stages de 12 semaines ont lieu chez les traiteurs de NICE et des environs durant toute l'année, en alternance avec la formation dispensée au lycée



1
an

MC

CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

Mention Complémentaire

LE RECRUTEMENT | 14 places

- titulaire d'un baccalauréat professionnel, en priorité
- titulaire d'un baccalauréat technologique pour un élève qui ne poursuit pas en BTS)

CONTENU DE LA FORMATION

- Pratique professionnelle 17h
- Technologie professionnelle 2h
- Dessin appliqué à la profession 1h
- Sciences appliquées 1h
- Gestion 1h

STAGES

Des stages 12 semaines ont lieu dans des établissements hôteliers de Nice et des environs.

Elle prépare les élèves à la pâtisserie de restaurant. (En restaurant, lorsque le client passe commande de son menu, on lui proposera de choisir son dessert au même moment. Cela sous-entend qu'il y ait un pâtissier en dessert de restaurant en cuisine, et que celui-ci confectionne le dessert sur place, à la demande).












www.a-lafont.com | Christophe DUHAMEL (NORD) : 06.77.93.51.04 | Laurent DUPLAN (SUD) : 06.70.88.81.83



Toute la distribution alimentaire multiproduit!

409 avenue Honoré Ravelli, 06580 Pégomas

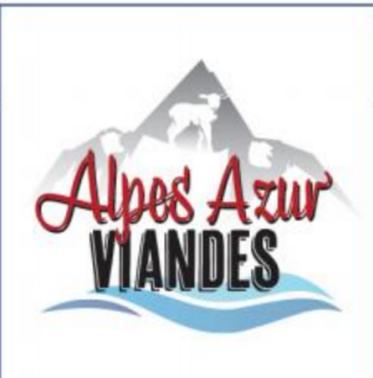
04.97.05.05.15



04.97.05.05.25



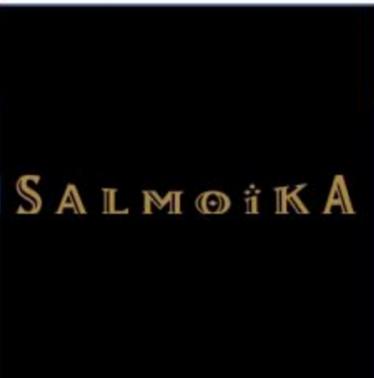
04.97.05.05.15



04.97.05.05.55



04.97.05.05.35



04.97.05.05.45

www.balicco.fr

Enseignement

ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE

**BAC TECHNOLOGIQUE
STHR**

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie
et de la Restauration

3
ans

BAC

TECHNOLOGIQUE STHR

Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration



18

L'un des objectifs de la série STHR est de développer une base culturelle technologique forte pour favoriser la poursuite d'études supérieures, notamment vers le BTS du secteur (BTS MHR).

La préparation du Baccalauréat Technologique Hôtellerie Restauration se déroule sur 3 ans.

OBJECTIFS

- Un enseignement INTÉGRÉ et SPIRALAIRE tout en développant des capacités transversales
- Des enseignements recentrés sur L'ASPECT TECHNOLOGIQUE - Rééquilibrage de la durée Stage - Cours
- Une culture Générale ambitieuse
- Une aide personnalisée en SECONDE PREMIERE ET TERMINALE
- Une Formation tournée vers la poursuite d'études
- Et la réversibilité des choix d'orientation à la fin de la SECONDE STHR
- 3 langues proposées, en plus de l'Anglais : Allemand, Espagnol, Italien
- Option LV3

EN SECONDE

22h d'enseignement général

8h d'enseignement professionnel par semaine

4 semaines de formation en milieu professionnel

EN PREMIERE

16h d'enseignement général

13h d'enseignement professionnel par semaine

4 semaines de formation en milieu professionnel

EN TERMINALE

16h d'enseignement général

13h d'enseignement professionnel par semaine

Réalisation d'un projet



LE RECRUTEMENT

Après la classe de troisième de collège, en suivant la procédure AFFELNET proposée dans l'établissement d'origine. (voir le professeur principal de la classe ou l'administration du collège)

Afin de préparer l'orientation des élèves intéressés par l'hôtellerie restauration, les candidats peuvent :

- venir à la journée portes ouvertes
- demander un mini stage au lycée Paul Augier, exclusivement en passant par l'administration du collège
- découvrir l'hôtellerie restauration à travers les «itinéraires de découvertes» proposés par le collège

Mais aussi à l'issue d'une Seconde générale pour une réorientation en Première STHR ! (dossier passerelle)

LES STAGES

Fin de seconde : 4 semaines | Fin de première : 4 semaines

Fin de la classe de terminale : pas de stage

A noter que le placement en stage est un acte pédagogique, dont la responsabilité incombe à l'équipe pédagogique. Cette dernière met tout en oeuvre pour mettre en adéquation le profil de l'élève et celui de l'entreprise.

L'objectif du stage n'est pas d'élaborer une carte professionnelle, mais de mettre en pratique des compétences acquises au lycée.



CAMILLE,

J'ai suivi cette formation car je souhaite m'orienter vers un poste de chef de cuisine. Formation très encadrée par les professeurs qui m'a permis de progresser et conforter mes choix initiaux. Je poursuis mes études sur Paris en gardant de beaux souvenirs de Paul Augier.

”

L'EXAMEN EN 1^{ÈRE} ET TERMINALE

E3C

Histoire, langues, Maths = 30% de la note finale

Bulletin scolaire = 10% de la note finale

Epreuves en terminale = 60% de la note finale

EAF :

Epreuves Anticipées de Français

H
Champagne
HARLIN
Père & Fils



8 rue de la Fontaine – Port à Binson – 51700 Mareuil le Port
03 26 58 34 38 | www.champagne-harlin.com



Hotel Optimiser

La solution choisie par
le **Lycée Paul Augier** pour former
les futurs professionnels de l'hôtellerie !

www.hotel-optimiser.com

SUMMER HOTEL GROUP

More than a place, it's a story

www.summerhotelgroup.com

Nice • Cannes • Menton



Grillades

Spécialités de pâtes
à l'italienne

Desserts maison

MARIAGES | BANQUETS

EVENEMENTS | REPAS

D'ENTREPRISES

Ouvert tous les midis, du lundi
au vendredi.

Grande terrasse ombragée.

Etablissement privatisable

Z.I 1^{ère} avenue 5600m Le Broc Center | 04 92 13 64 77 | rvcvigneto@gmail.com

RECHERCHE STAGIAIRES

Enseignement

ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

LA MAN

La Mise à Niveau

BTS MHR

Management de l'Hôtellerie
et de Restauration

BTS TOURISME

1
an

MAN

MISE À NIVEAU

pour un BTS MHR en 3 ans



22

La classe de mise à niveau (MAN) prépare les élèves qui ne sont pas titulaires d'un baccalauréat technologique STHR ou d'un baccalauréat professionnel cuisine ou commercialisation et services en restauration, à l'entrée en BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

FORMATION

Cette classe permet aux candidats qui n'ont pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie restauration sanctionné :

- soit par le baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR),
 - soit par le baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration »,
 - soit par le baccalauréat professionnel « Cuisine »
- d'accéder au cycle d'enseignement préparant au brevet de technicien supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (MHR).

Pendant leur année de terminale, les candidats peuvent bénéficier d'un « mini stage » (avec l'autorisation de leur établissement d'origine) au lycée Paul Augier pour appréhender le milieu de l'hôtellerie et les enseignements. Les informations sont aussi disponibles lors de la journée portes ouvertes du lycée Paul Augier.

Ces études ont pour but :

- d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont développées en série STHR ;
- de permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des démarches et techniques nécessaires à la réalisation d'un projet d'études en BTS MHR.



LE RECRUTEMENT

Après un baccalauréat général ou technologique (autre que le bac STHR). La demande d'inscription se fait directement via Parcoursup¹. Les dossiers sont traités et une première sélection est faite pour un entretien avec un jury. Cet entretien se déroule début Mai, sur place ou par Skype pour les candidats résidant à l'étranger afin de préparer l'orientation des élèves intéressés par l'hôtellerie restauration, les candidats peuvent venir à la journée portes ouvertes.

LES OBJECTIFS

- Développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration ;
- s'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration ;
- Donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration » ;
- Développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

LES STAGES

Un stage en entreprise est réalisé en fin d'année scolaire sur une période de 8 semaines.



TIBAULT,

L'année en MAN m'a permis de conforter mes choix initiaux. Le voyage pédagogique a beaucoup aidé à l'amélioration de la cohésion du groupe mais aussi avec les enseignants. Je me sens prêt maintenant pour affronter avec plus de sérénité les deux prochaines années en BTS MHR au lycée Paul Augier...

”

2
ans

BTS

MHR

Management en Hôtellerie et Restauration



24



FORMATION

2
ans

— Pour les candidats titulaires du baccalauréat STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration)

3
ans

— Pour les candidats titulaires d'un baccalauréat général ou technologique : passage obligatoire par la classe de Mise A Niveau

1^{ère} année du BTS MHR : pas de spécialisation, tronc commun

2^{ème} année du BTS : choix entre trois options (Restauration, Production Culinaire, Hébergement)

1^{ÈRE} ANNEE

Pas de spécialisation, un tronc commun aux 3 classes de première année BTS MHR

32h d'enseignement par semaine

16 semaines de stage en entreprise d'avril à août

2^{ÈME} ANNEE

Spécialisation selon trois options possibles A - B - C

30h d'enseignement par semaine



BENOIT,

Mon BTS en poche, j'ai enchaîné sur une année de Bachelor pour ensuite partir travailler à Londres dans un hôtel 5 étoiles en tant que chef de rang. Paul Augier m'a permis de m'épanouir dans ce secteur, grâce notamment à mon stage réalisé au Chili. Les professeurs sont aussi très impliqués dans la progression et le parcours de l'étudiant. La bonne ambiance règne au quotidien. Mes années à Paul Augier ont été mes meilleures années d'études.



Le ou la titulaire de BTS Management en Hôtellerie-Restauration, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation et ses expériences professionnelles peut accéder, selon son option, aux métiers suivant :

Option Métiers	Option A Management d'unité de restauration	Option B Management d'unité de production culinaire	Option C Management d'unité d'hébergement
En début de carrière	Maître d'hôtel Premier Maître d'hôtel Sommelier Chef barman	Demi-chef de partie Chef de partie Second de cuisine	Assistant gouvernant Gouvernant d'étages Community manager Chef de Brigade réception Assistant chef réception

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le ou la titulaire pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

Option Métiers	Option A Management d'unité de restauration	Option B Management d'unité de production culinaire	Option C Management d'unité d'hébergement
Après quelques années de carrière	Assistant de direction de restauration Chef sommelier Directeur adjoint Directeur	Chef de cuisine Responsable de production Directeur adjoint Directeur	Responsable de l'accueil Gouvernant général Revenue ou yield manager Chef de réception Directeur de l'hébergement Directeur adjoint Directeur

2
ans

BTS

TOURISME

Brevet de Technicien Supérieur



26

Vous avez des qualités personnelles que la formation développera et enrichira : sens de la communication, dynamisme, sens du dialogue, qualité d'argumentation, capacité à prendre des responsabilités, autonomie et sens de l'initiative, rigueur et esprit d'analyse, comportement et tenue adaptée à l'environnement professionnel, attrait pour les nouvelles technologies...

LE RECRUTEMENT

Procédure officielle parcours sup - Inscription sur <https://www.parcoursup.fr>

La commission d'admission évalue la qualité du dossier scolaire et tient le plus grand compte des avis formulés par les professeurs de lycée.

Les résultats, le comportement et l'assiduité sont pris en compte, ainsi que l'intérêt et la cohérence du projet de formation.

FORMATION

L'acquisition des compétences spécifiques vous prépare à devenir un professionnel polyvalent du tourisme.

Avec ce BTS, vous saurez :

- Accueillir et accompagner les touristes
- Créer et promouvoir des produits touristiques
- Traiter et diffuser l'information touristique
- Informer et conseiller des clients français ou étrangers
- Promouvoir, finaliser des ventes et assurer leur suivi commercial

UNE FORMATION OUVERTE SUR LE MONDE, SUR LA VIE PROFESSIONNELLE

- 12 semaines de stage en France ou à l'étranger



BTS
CONTRÔLÉ
PAR L'ÉTAT

- Participation à des événements professionnels, salons professionnels, actions professionnelles sur le terrain
- Participation à un voyage d'étude
- Construction individualisée du parcours de professionnalisation : ateliers, Étude Personnelle Encadrée, stages, certifications complémentaires à caractère professionnel optionnelles
- Une formation avec un réel ancrage terrain : interventions des professionnels du territoire, conférences ...

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- **Possibilités de poursuite d'études** (bachelor, licence, licence pro, Master...)
- **Insertion professionnelle** dans des entreprises variées
- **Entreprises de tourisme** : agence de voyages, tour operator, parc d'attraction, agence événementielle, tourisme associatif, site touristique, centre de congrès...
- **Institutionnels du Tourisme** : office de tourisme, comité régional de tourisme, musée, parc national, port, aéroport...
- **Entreprises de transport** : autocariste, compagnie aérienne, ferroviaire, transport maritime ou fluvial, croisiériste...
- **Entreprise d'hébergement** : club et village de vacances, hôtellerie de plein air, chaîne hôtelière, résidence de tourisme.



LOUISE,

Le plus de préparer ce BTS à Paul Augier ? La multitude des Expériences Professionnelles qui nous sont proposées pour illustrer ce que l'on apprend durant ces deux années.

”

QUALITES

- Disposer de compétences relationnelles à mobiliser dans les métiers propres au secteur du tourisme
 - Capacité à évoluer dans des environnements numériques et digitalisés
 - Disposer de compétences pour travailler en équipe pour la réalisation de projets
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale, en langue française et au moins dans deux langues vivantes étrangères (dont l'anglais)
 - S'intéresser au management des entreprises et à leur environnement économique et juridique
 - Avoir une bonne culture générale, en particulier en histoire et en géographie

FORMATION PROFESSIONNELLE

CFA DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

FORMATION CONTINUE

GRETA DES MÉTIERS DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE

APPRENDRE UN METIER

La formation en alternance comporte une formation théorique et une formation pratique. Les apprentis suivent ainsi des cours auprès d'enseignants-formateurs et se forment parallèlement en entreprise

LES FORMATIONS EN CUISINE

- Le CAP Cuisine
- Le BAC Pro Cuisine

LES FORMATIONS EN RESTAURANT

- Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- Le BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration

163, Boulevard René-Cassin - 06200 Nice
cfaran-th@ac-nice.fr - Tel: 04-93-72-77-55

WWW.CFAREGIONALHOTELIERDENICE.COM



SE FORMER

Il est aujourd'hui possible de se former, d'acquérir un diplôme, de développer ses compétences tout au long de sa vie. La formation continue s'adresse aux personnes sorties des études (formation initiale) et qui souhaitent poursuivre ou reprendre un parcours de formation ou de développement personnel.

163, Boulevard René-Cassin - 06200 Nice
greta-tourismehotellerie@ac-nice.fr - Tel: 04-93-72-77-80

WWW.GRETA.AC-NICE.FR



Le Campus



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Tourisme, hôtellerie,
et restauration
Provence-Alpes-Côte d'Azur



[WWW.CAMPUS-THR.COM](http://www.campus-thr.com)

Le Campus regroupe l'ensemble des filières de formation et met en place une collaboration innovante entre les partenaires économiques, les institutions et les organismes de formation.

Pour mieux structurer l'offre de formation des métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, pour la rendre plus attractive auprès des jeunes ou des adultes en formation continue et adaptée aux besoins des entreprises des secteurs.

Il s'appuie sur un réseau exceptionnel avec plus de 30 lycées, 2 CFA académiques, 1 GRETA sectoriel THR unique en France et 4 Universités.

Le futur campus d'excellence lance son plan d'action autour de 4 axes majeurs pour répondre aux objectifs de la formation et du développement touristique dans la continuité des enjeux inscrits dans le CPRDFOP.

AXE 1 | AMÉLIORER L'INSERTION PROFESSIONNELLE :

en facilitant la mise en relation des acteurs à l'échelle de la Région Sud.

AXE 2 | ÉLEVER LE NIVEAU DE QUALIFICATIONS ET DE COMPÉTENCES :

répondre aux besoins en nouvelles compétences inhérentes au marché du tourisme en perpétuelle évolution, garantissant ainsi une insertion rapide.

AXE 3 | ORIENTER ET VALORISER L'IMAGE DES MÉTIERS DE LA FILIÈRE THR :

en organisant des forums métiers auprès d'un large public et en systématisant l'information auprès des enseignants en charge de l'orientation.

AXE 4 | DÉVELOPPEMENT ET VISIBILITÉ DES ÉCHANGES INTERNATIONAUX :

en valorisant et développant de solutions d'accompagnement aux formations dispensées à l'étranger.

Ce plan s'attache à mettre en œuvre les nouvelles politiques publiques conjointes, complémentaires et cohérentes entre la Région, l'Académie, et les partenaires professionnels.

Président : Denis FERAULT
Directrice opérationnelle :
Corinne CLERISSI

Campus des métiers et des
qualifications Tourisme Hôtellerie
Restauration Région Sud
163 Bd René CASSIN - 06200 Nice

Tél : 04 93 72 77 77

Mail

campus-thr-paca@ac-nice.fr
corinne.clerissi@campus-thr.com

cuisine
arts de la table
meublier
hygiène entretien
textile

Pour les élèves : **remise pro**
dans notre show-room



SO.NI.VA. ECOTEL
23, bd Fuon Santa
06 340 La Trinité
A8 sortie Nice Est
Tél: 04.93.89.20.57

www.ecotel.fr

Inter**marché**

S U P E R

TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

04 93 26 35 15

45 bd Pierre Semard
NICE ST ROCH

leDRIVE
www.intermarche.com

BODYLANGAGE
Fournisseur officiel de l'Opéra de Nice
*vous équipe
avec passion!*
www.bodylangage.fr
8 bd Rainaldin - 06000 NICE
09 51 599 599



950 av. des Lions
Pôle Production Capitou Nord
83600 FRÉJUS
Tél : 04 94 51 06 92
Fax : 04 94 51 36 76

3 chemin du Saquier
06200 NICE
Tél : 02 93 91 68 68
Fax : 04 93 91 68 09

www.cafesrichard.fr



LE LYCÉE PAUL AUGIER EST ENGAGÉ DANS UNE POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL QUI PERMET À NOS ÉLÈVES, À NOS ÉTUDIANTS ET À NOS ÉQUIPES PÉDAGOGIQUES DE PARTICIPER À DES PROJETS DE MOBILITÉ ET DE BÉNÉFICIER DE DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT. LA CHARTE ERASMUS + POUR L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR NOUS A ÉTÉ ATTRIBUÉE EN OCTOBRE 2018.

DES DISPOSITIFS

- Favoriser les actions de mobilité en Europe et à l'international pour les étudiants (périodes d'études ou de stage), les personnels enseignants, ainsi que l'ensemble des personnels des établissements d'enseignement supérieur.
- Contribuer à la réalisation d'un espace européen de l'enseignement supérieur.
- Aider les organisations à travailler dans le cadre de partenariats internationaux et à partager les pratiques innovantes.
- Renforcer les compétences et accroître l'employabilité des étudiants
- Contribuer au multilinguisme et à la citoyenneté européenne.

<http://www.agence-erasmus.fr/> | <https://info.erasmusplus.fr/>
<https://www.generation-erasmus.fr/>

DES PARTENARIATS EN EUROPE

Pour nos sections européennes, nos partenaires sont les suivants :

- **ALLEMAGNE** : Centre de Formation de Ludwigshaffen dans le Palatinat (Avec l'Allemagne, l'échange se fait avec le concours financier du Secrétariat Franco Allemand pour la Jeunesse.)
- **ITALIE** : IPSSAR « A. Panzini » de Sénigallia (Ancone)
- **NORVÈGE** : Etterstad videregående Skole (Oslo)
- **ESPAGNE** : Escuela de Hosteleria y Turismo de Valencia

POLITIQUE LINGUISTIQUE

POLITIQUE LINGUISTIQUE AU LYCÉE PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE

- Langues vivantes enseignées : Anglais – Allemand – Espagnol – Italien
- Niçois et culture régionale
- Classes européennes
- Enseignement d'une 2ème LV en Bac Pro pour faciliter la poursuite d'études
- Certifications en LV : les élèves de STHR passent des certifications en LV (Cervantes en espagnol)

POLITIQUE LINGUISTIQUE DANS LES SECTIONS DE BTS

- Langues vivantes enseignées : Anglais – Allemand – Espagnol – Italien –
- Niçois et culture régionale
- Possibilité de commencer une troisième langue vivante en BTS tourisme
- TOEIC : Le lycée Paul Augier est "établissement habilité" pour faire passer le TOEIC à ses étudiants.
- Une certification reconnue à un niveau international
- Indiquer un score TOEIC sur votre CV valorise et donne de la visibilité à vos compétences linguistiques.
Un atout majeur pour trouver un stage, un emploi, poursuivre vos études

DES PARTENARIATS DANS LE MONDE

- **LES ÉTATS-UNIS** : Avec les Parcs Nationaux. Avec le groupe ACCOR : des contrats sont proposés aux étudiants de BTS Hôtellerie à l'issue de leur cursus (principalement avec Chicago).
- **LE JAPON** : échange d'élèves avec l'Académie Hokuto Bunka au Japon (Ile de Hokkaido) avec stages pour les élèves japonais en France et stages pour les élèves français au Japon.
- **LE MEXIQUE** : appariement avec l'école hôtelière Chef College de Vera Cruz (stages, voyages d'études, échanges).
- **LE CANADA** : l'Institut Supérieur d'Hôtellerie du Québec à Montréal.

Une petite
faim ?



32

3 Restaurants

LE BISTROT

Entrée
Plat
Dessert

12€

LA CAPELINA

Entrée
Plat au choix
Dessert

16 €

LA BAIE DES ANGES

**Menu
Gastronomique**

Déjeuner **22€**

Dîner **32€**

Infos et réservation au **04.93.72.77.79** ou sur le site : **www.lycee-paul-augier.com** - Règlement uniquement en carte bancaire

Zoom sur ...

L'INTERNAT

- L'internat est ouvert du lundi 7h30 au vendredi 18h. Il est OBLIGATOIRE d'avoir un correspondant à NICE ou dans les environs.
- Le lycée Paul Augier est doté d'un internat de 138 lits, répartis sur quatre étages, dans l'aile nord. Les places à l'internat sont très limitées.
- Il est mixte (deux étages sont réservés aux jeunes filles et deux aux garçons). Les internes sont répartis dans des chambres de 2 à 3 personnes.
- Des temps d'études obligatoires (en études surveillées) sont inscrits au règlement de l'internat, mais les élèves disposent aussi de temps libre, qu'ils peuvent passer au foyer de leur étage (télévision, ordinateurs avec accès au réseau de l'établissement).
- Les Conseillers d'éducation et l'équipe Vie Scolaire sont à l'écoute permanente des élèves internes et en relation constante avec les familles.

NOS ASSOCIATIONS

Association des parents d'élèves : APE

<http://apepaulaugier.weebly.com/>

Nous sommes présents sur plusieurs commissions du Lycée :

- 1) La vie du Lycée (Cantine et Internat)
- 2) Consultation et prise de décision
- 3) Participation et Organisation
- 4) Réattribution de Cadeaux
- 5) Intervention auprès du rectorat

Association des anciens élèves et étudiants AEAHTN

A suivre via la page facebook @Aeaehntn Paul Augier

LA MDL Maison des lycéens

La Maison des lycéens est organisée et gérée par les élèves. Elle contribue à améliorer les conditions de vie des élèves dans l'établissement. Elle apporte son soutien aux échanges internationaux et à des activités pédagogiques, sportives et culturelles.

33

LA TENUE VESTIMENTAIRE

En raison de l'objectif professionnel des formations dispensées, une tenue de ville correcte est exigée pour tous les élèves et les étudiants, chaque jour de la semaine. La tenue de ville est conforme aux usages des professions de l'hôtellerie et du tourisme.

LES FILLES

- Tailleur pantalon de couleur bleu marine
- Chemisier blanc
- Robe classique de couleur bleu marine
- Piercings et tatouages visibles sont interdits



LES GARÇONS

- Costume de couleur bleu marine
- Chemise blanche classique
- Cravate discrète ou nœud papillon
- Pas de bijoux
- Coupe de cheveux classique
- Pas de barbe
- Piercings et tatouages visibles sont interdits



Hommage

34



JOËL ROBUCHON

Pour réaliser cette action au grand cœur qui a réuni 110 convives, 80 élèves et douze Meilleurs Ouvriers de France, Philippe Joannès, Jean-Marc Delacourt, Didier Aniès, Éric Bouchenoire, Virginie Basselot, Jacques Rolancy, Alain Montigny, Jean-Claude Brugel, Luc Gamel, Hervé Mons, Éric Finon et Christophe Cussac, le chef du restaurant Joël Robuchon à l'hôtel Métropole à Monte-Carlo et Joël Garault ont participé à ce merveilleux dîner organisé en hommage à Joël Robuchon et placé sous la présidence d'Yves Thuriès, MOF 1976.

Témoignage d'un client présent à cette soirée

« Il y a des moments dans la vie qui sont exceptionnels, le dîner en hommage à Monsieur Joël Robuchon en fut un... un moment unique ! Tout simplement un immense MERCI au grand ordonnateur, Denis Férault, MOF, et tous les professeurs, élèves du lycée hôtelier Paul Augier Nice, à tous les meilleurs ouvriers de France et les chefs d'avoir exprimés leur talent ».

Pour les étudiants et leurs professeurs, au-delà du fait que ce dîner fut une expérience professionnelle hors norme, c'est avant tout une belle image de générosité offerte par ces jeunes et leurs mentors lors de cette soirée sous le signe de l'amitié, du partage et de l'excellence.



Hommage



PAUL BOCUSE

Plus de dix MOF étaient réunis autour de Didier Aniès et du proviseur Denis Férault, des chefs, des compagnons et des professeurs impliqués ont rendu hommage à Monsieur Paul en présence de 130 convives. Cette équipe a été honorée par la présence de François Pipala, directeur de salle du restaurant de Paul Bocuse. Au menu, les plats signatures de Bocuse : soupe aux truffes noires VGE, rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes, volaille de Bresse en vessie 'mère Fillieux'.

Pour les professionnels présents, trois avis ont fait écho : «Rendre hommage à Paul Bocuse était important», «un joli moment professionnel» et «un sentiment de fraternité». Au-delà du bonheur pour eux de se retrouver en cuisine comme en salle, la symbiose s'est faite entre étudiants, professeurs et professionnels.

Source « Journal de l'Hôtellerie »

35



Remerciements

- LYCÉE -
PAUL AUGIER
ÉCOLE HÔTELIÈRE ET DE TOURISME DE NICE



Le lycée Paul Augier adresse ses plus sincères remerciements à Mesdames et Messieurs directeurs de sociétés et chefs d'entreprises qui ont bien voulu apporter leur soutien pour l'édition de cette plaquette.

Crédit Photo : Le lycée Paul Augier - Freepik

Les Pêcheries
Sobragel
Malongo
Deglon
Greta Tourisme Hôtellerie
Hotel Career
Restaurant Casa Nissa
Côté Vin

E. Moreno
Nestlé Waters
Restaurant Café de Nice
Les Galets de Nice
Lafont
Balicco
Champagne Harlin
Hôtel Optimiser

Summer Hotel Group
Restaurant Vigneto
Ecotel
Intermarché
Body Langage
Cafés Richard
Min d'Azur
Hôtel Le Negresco

Ekole

Agence de communication
de l'enseignement

Réalisation Conception Régie publicitaire

Ekole - SARL ECP44 - 3, RUE DU DEVON - B.P. 4407 - 44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX
02 40 29 73 73 - contact@ekole.fr

Imprimé sur papier Développement Durable - Encres à solvants végétaux - PAPIER GARANTI 

Plus d'informations sur ekole.fr



APPROVISIONNEZ-VOUS
EN PRODUITS FRAIS,
LOCAUX ET DE QUALITÉ

Les MIN de NICE

+ de **200** producteurs
67 grossistes en produits alimentaires à votre service
en fruits et légumes - épicerie, produits gastronomiques
produits laitiers - produits de la mer
produits carnés - vins et champagnes

MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR



LE NEGRESCO

HORS DU COMMUN ET HORS DU TEMPS,
LE NEGRESCO ÉCRIT JOUR APRÈS JOUR LA
LÉGENDE DE NICE ET DE LA CÔTE D'AZUR.



LE NEGRESCO***** Information ressources humaines sur LinkedIn Le Negresco / lenegresco.com