

LA FPE CHEF DE RANG 4* et 5*

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie et du Tourisme
d'Occitanie

Adresse :

1 Rue de l'Abbé Jules
Lemire, 31026 Toulouse

Téléphone : 05 34 50 10 10

Contact pour la formation :

Mme DESCOURS Sandrine
sandrine.descous@wanadoo.
fr



LA FPE CHEF DE RANG 4* ET 5*

Formation en 1 an



La Formation Professionnelle d'Établissement FPE chef de rang 4* et 5* a pour but de faciliter votre insertion professionnelle après l'obtention de votre diplôme.

Cette formation repose sur une alternance très forte entre l'établissement scolaire et les entreprises partenaires

Contenu de la formation

Cette formation repose sur une alternance école-entreprise.

13 semaines au lycée et 17 semaines dans un établissement du groupe ACCOR ou dans l'établissement La brasserie des Beaux Arts située sur Toulouse.

Les semaines en entreprises donnent lieu à une rémunération.

« 17 semaines de stages dans le groupe ACCOR »

Les stages se situent dans le grand sud ouest, les élèves sont nourris et logés (hors Toulouse) et restent sous la responsabilité du proviseur et peuvent bénéficier des bourses du second degré.

Des évènements extérieurs peuvent être planifiés ainsi que des visites sur sites. La formation dispose de 12 places.

Examen et perspectives

Vous devez obtenir la moyenne dans toutes les matières qui concerne l'enseignement dispensé au sein du lycée ainsi que la validation de l'entreprise qui vous accueille en stage.

A l'issue de la formation, les partenaires proposent à tous des emplois ainsi qu'un accompagnement sur un premier emploi en Angleterre pour ceux qui le souhaitent.

Pour qui ?

Cette formation s'adresse aux élèves qui souhaitent un approfondissement des connaissances dans le but d'être capable d'assurer un service de qualité dans des établissements haut de gamme.

La motivation, l'assiduité, la rigueur, la confiance dans la parole et la tâche confiée sont des valeurs attendues, plus que des compétences techniques.

Cette année, aussi intense soit-elle, vous permettra d'intégrer la vie active avec des compétences en adéquation avec le monde du travail.

Le travail de l'équipe éducative vous donnera l'autonomie suffisante pour vous épanouir dans votre métier.

Si cette formation vous intéresse vous trouverez la fiche de candidature à télécharger sur le site internet du lycée : <https://hotellerie-tourisme.entmip.fr/>