|  |  |
| --- | --- |
| **NOS FORMATIONS**  -3ème Préparatoire aux formations  Professionnelles (3ème prépa Métiers)  **Esthétique Cosmétique Parfumerie**  - CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie  (2 ans)  - BAC pro (3 ans)  - CAP en 1 an (accessible avec un diplôme de niveau 3 ou 4)  -BTS Esthétique (2 ans en alternance)  **Hôtellerie-Restauration**  -CAP Cuisine (2 ans)  - CAP Commercialisation Hôtel-Café-Restaurant (2 ans)  - BAC pro Cuisine (3 ans)  - BAC pro Commercialisation et services en restauration (3 ans)  - MAN (Mise à niveau BTS Management en Hôtellerie-restauration (1 an)  -BTS Management en Hôtellerie-Restaurant  (2 ans)  **Mentions complémentaires**  -Sommellerie (1 an)  -Cuisinier en Desserts de Restaurant (1 an)  **Boulangerie-Pâtisserie**  -BAC pro (3 ans) | ***Saint-Yrieix-sur-Charente,***  ***Le 25 septembre 2023***  **MINI STAGE DE DÉCOUVERTE**   * **l’esthétique** * **l’hôtellerie-restauration** * **la boulangerie-pâtisserie**   Madame, Monsieur,  Nous aurions le plaisir de participer à l’orientation de vos élèves en les accueillant en mini stage de découverte de nos filières.  Ces mini stages peuvent se réaliser dès maintenant et jusqu’à mai 2024.  les élèves intéressés seront accueillis par journée complète et seront intégrés dans une classe de la section choisie. Ils assisteront à une séquence d’enseignement professionnel et de cours généraux.  Prévoir 5,50€ pour le repas pour les mini-stages en esthétique.  Pour toute inscription, veuillez contacter :   * Pour les sections hôtellerie et Boulangerie-Pâtisserie : Mme SALLÉE, Cheffe de travaux (Tél. 05.45.38.60.48 taper 4) * Pour la section esthétique : Secrétariat (tél. 05.45.38.13.02 taper 3)   Nous vous indiquons également les dates de nos journées « portes ouvertes »  **Le vendredi 8 mars 2024 de 16H à 20H**  **Le samedi 9 mars 2024 de 9H à 13H**  Vous trouverez ci-joint les conventions de mini stages et affiche portes ouvertes.  Vous souhaitant bonne réception de ce courrier et restant à votre disposition pour toute information complémentaire.  **Sébastien BOUTIN**  **Chef d’établissement** |