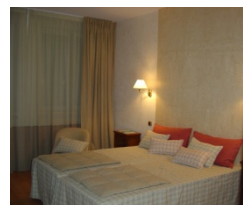




Les Mentions et les Formations Complémentaires

- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Employé de Bar
- Mention Complémentaire Desserts de Restaurant
- Mention Complémentaire Traiteur
- Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée
- Mention Complémentaire Accueil-Réception
- Formation Complémentaire Organisateur de Réceptions
- Formation Complémentaire Housekeeping Training Management



Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme « Alexandre Dumas »
75 route du Rhin | BP 80149 | 67404 ILLKIRCH CEDEX (France)
☎ +33 - 03 88 65 30 30 | Fax +33 - 03 88 67 80 04 |
Courriel : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr | Site : www.lycee-hotelier-adumas.com

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

Le produit de la vigne est vie.

*Le vin nouveau est un enfant bruyant et potelé,
 Il chemine vers une adolescence vigoureuse,
 Puis vers une maturité solide,*

Et, avant de mourir,

Il connaît une vieillesse opulente et majestueuse

Maurice CONSTANTIN-MEYER

Accès à la formation	L'accès à la formation est ouvert : <ul style="list-style-type: none"> soit aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.
Déroulement de l'année scolaire	La rentrée scolaire se fait au courant du mois de septembre, en fonction de la date des vendanges et des vinifications en Alsace. En principe cette date se situe entre le 12 et le 25 septembre.
Formation professionnelle	<p>a. Formation théorique La formation scolaire comporte un enseignement théorique de 14 semaines à temps complet au Lycée d'Hotellerie et de Tourisme :</p> <ul style="list-style-type: none"> analyse sensorielle 4 h œnologie 2 h technologie professionnelle 2 h travaux pratiques 10 h langue vivante 3 h gestion appliquée 1 h connaissance des vignobles 5 h connaissances d'autres boissons 1 h législation relative aux autres boissons 1 h commercialisation, communication 2 h <p>b. Stages en entreprises</p> <ul style="list-style-type: none"> 1er stage de 4 semaines chez un viticulteur alsacien 2ème stage de 4 semaines dans un restaurant employant un sommelier professionnel 3ème stage de 4 semaines dans un restaurant employant un sommelier professionnel, dans un bar à vin, un magasin spécialisé, un supermarché...
Enseignement General	La formation comprend également en complément de la formation professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> des cours de langues étrangères à caractère professionnel (anglais ou allemand), de la gestion comptable appliquée, des sciences appliquées au domaine du vin et des boissons, de la correspondance professionnelle.
Comment faire pour entrer en mention complémentaire sommellerie ?	Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH Si la candidature est retenue, le candidat sera convoqué pour un entretien et un test écrit dans le courant du mois de juin. Il y a lieu de prévoir un budget de 150 € pour l'achat du trousseau professionnel spécifique (grappe dorée, écusson, rondin, tablier, livres...) Ne rien acheter à l'avance, les consignes concernant ces acquisitions seront données le jour de la rentrée. L'enseignement est dispensé par les professeurs du Lycée Alexandre Dumas. Mr Antoine WOERLE, Meilleur Jeune Sommelier d'Alsace et Meilleur Ouvrier de France « Maître du Service de la Table » et auteur de divers ouvrages pédagogiques, est plus particulièrement chargé de la coordination de cette formation. Indépendamment des enseignants, il est fait appel à des intervenants extérieurs : viticulteurs, agents commerciaux, sommeliers, conférenciers des comités interprofessionnels de vins,

etc, afin de compléter de manière très concrète la formation.
 Chaque année de nombreuses activités liées au monde du vin sont organisées, auxquelles les élèves de sommellerie sont conviés à participer (dégustation chez les viticulteurs, animation lors de foires aux vins, concours professionnels, concours réservés aux élèves de mentions complémentaires sommellerie française et étrangères, etc.
 Mais il est important de souligner que le monde fabuleux de la vigne et du vin réclame des éléments motivés et disponibles.

Les Métiers de la Vigne et du Vin

L'Ouvrier Vigneron	C'est un ouvrier qualifié polyvalent, il s'occupe de la plantation et de la taille de la vigne. Il effectue les traitements et les travaux du sol. Il travaille sous l'autorité du chef vigneron ou de l'exploitant. <i>Formation : CAPA « Employé vitivinicole » ; BEPA « Viticulture-Œnologie »</i>
Le Viticulteur Exploitant	Pour exploiter convenablement ses vignobles, le viticulteur exploitant doit aujourd'hui posséder de solides connaissances professionnelles (niveau technicien ou technicien supérieur) <i>Formation : BTA, BTS « Viticulture œnologie »</i>
Le Chef Vigneron Régisseur	A la tête des très grands domaines viticoles peut se trouver un chef vigneron, ou régisseur, ou gérant d'exploitation ou chef de culture. <i>Formation : BTA « Conduite de l'exploitation agricole », BTS « Viticulture œnologie »</i>
Le Pépiniériste Viticulteur	Il est chargé de la production et de la commercialisation des plans de vignes. <i>Formation : BEPA « Arboriculture-Viticulture » ou BTA</i>
Le Tonnelier	Il assure la fabrication et l'entretien des tonneaux, la descente des fûts en cave, la mise en bouteille. Si les cavistes et les transporteurs de produits viticoles sont aujourd'hui équipés en cuves de métal, les tonneaux sont toujours utilisés pour conserver les vins de qualité. <i>Formation : CAPA de tonnelier</i>
Le Conseiller Vinicole	Le conseiller vinicole est un conseiller agricole spécialisé dans le domaine viticole. Il est employé par les Chambres d'agriculture et les Organismes viticoles. <i>Formation : BTS « Viticulture-œnologie » ou « formation de conseiller agricole »</i>
L'Inspecteur et le Contrôleur Viticole	Ils effectuent, pour le compte des instituts techniques, des contrôles et une assistance technique concernant les plants de vigne. Ils participent à l'élaboration du cadastre viticole. Ils exercent dans les Instituts de vins de consommation courante (IVCC) et l'Institut national des appellations d'origine (INAO). <i>Formation : - inspecteur : ingénieur agronome plus stage - contrôleur : BTS « Viticulture œnologie » plus stage</i>
Le Caviste	Le caviste est un employé qualifié chargé des opérations de conservation et de mise en bouteilles des vins dans les caves coopératives ou autres. <i>Formation : BEPA « Viticulture œnologie »</i>
L'Agent ou Cadre Technico-Commercial	Le technico-commercial est un vendeur ayant une formation technique suffisante pour connaître le processus de vinification et conseiller l'acheteur. <i>Formation : BTS ou DUT Commerce, BTS technico-commercial, vins et spiritueux</i>
Le Directeur de Coopérative	Il doit avoir une bonne formation agronomique, un diplôme d'œnologie et une sérieuse formation économique et commerciale.
L'Oenologue	Il est chargé de la surveillance des opérations dans les caves, il doit être à la fois un bon technicien et un excellent dégustateur. Il est généralement salarié d'une cave coopérative ou particulière, d'une firme vinicole, d'un laboratoire d'analyses ou d'un centre de vulgarisation. Il peut se spécialiser dans la recherche ou l'expérimentation. Le titre est réservé aux titulaires du diplôme national d'œnologie.
Le Maître de Chai	Il assure la direction technique de la cave. Il peut travailler avec l'œnologue ou détenir lui-même cette compétence. Cette fonction existe dans les caves où l'on fabrique des grands vins. <i>Formation : BTS « Viticulture-œnologie », diplôme d'ingénieur, diplôme national d'œnologie</i>
Le Sommelier	Il conseille les clients et sert les vins dans les grands restaurants. <i>Formation : Mention complémentaire de sommelier. Issu d'une école hôtelière.</i>

Pour en savoir plus... Consulter les sites internet de l'UFOE

Antoine Woerlé – Législation carte – Métiers de la vigne et du vin - 1998



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Niveau de recrutement	<p>Être titulaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • soit d'un CAP employé de restaurant, • soit d'un BEP service, • soit d'un Baccalauréat professionnel commercialisation, • soit d'un Baccalauréat Technologique en Hôtellerie.
Scolarité	12 à 14 semaines au Lycée Alexandre Dumas
Partie pratique	3 séances de TP de Bar
Cours pratiques	<ul style="list-style-type: none"> • connaissance de tous les produits utilisés au bar, • règles et élaboration des cocktails, • législation professionnelle, • gestion des stocks, • initiation à l'informatique.
Enseignement Général	<ul style="list-style-type: none"> • anglais ou allemand, • gestion, • français, • sciences.
Intervenants extérieurs Visites	Intervenants extérieurs ou visite d'entreprise une fois par semaine
Stages en entreprise	2 stages de 5 semaines, dans un bar de notre choix
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH ➤ Le dossier sera examiné par une commission. S'il est accepté, le candidat sera convoqué au Lycée courant juin. Les résultats seront communiqués début juillet. ➤ Il est demandé à chaque élève de prévoir un budget de 250 à 300 € pour l'achat du matériel et d'une tenue spécifique au bar. Des conseils seront donnés à la rentrée. ➤ En raison de l'excellente réputation de la MC Employé Barman, les candidatures venant de toute la France sont nombreuses. Les critères de sélection sont : <ul style="list-style-type: none"> • Motivation, • excellente présentation, • bonne formation scolaire, • esprit de compétition.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en Desserts de Restaurant

Niveau de Recrutement	<p>Être titulaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • soit d'un CAP Cuisinier, • soit d'un BEP Cuisine, • soit d'un Baccalauréat Professionnel, • soit d'un Baccalauréat Technologique en Hôtellerie.
Scolarité	<p>14 semaines au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme 7 semaines en pâtisserie boutique 7 semaines en pâtisserie de restaurant</p>
Partie Pratique	<p>4 séances de travaux pratiques par semaine : <i>buffet de desserts, assiettes de desserts, viennoiseries, confiseries, décors.</i></p>
Cours Pratiques	<ul style="list-style-type: none"> • mathématiques, • technologie spécifique, • français, • science, hygiène alimentaire, • langues, • dessin professionnel.
Champ d'activité	<p>Définition : <i>Le titulaire de la « MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT » est un professionnel de la restauration et de la cuisine.</i></p> <p>C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • entremets salés et sucrés • desserts de restaurant <p>Il participe au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie-Restauration.</p> <p>Il doit adopter un comportement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • PONCTUALITÉ : dans l'entreprise et au travail • AMABILITÉ ET RÈGLES DE SAVOIR-VIVRE : respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir vivre • RESPECT : des personnes, des consignes, des idées, du matériel, des matières premières et de la déontologie professionnelle • VOLONTÉ : fournir les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner • ORGANISATION, ADAPTATION ET PARTICIPATION : aux différentes situations professionnelles • PROBITÉ ET SOBRIÉTÉ : sur le lieu professionnel et en représentation extérieure
Remarques	<p>Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH</p>



MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ TRAITEUR

Niveau de recrutement	<p>Etre titulaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • soit d'un CAP cuisinier, • soit d'un BEP Cuisine, • soit d'un Baccalauréat Professionnel, • soit d'un Baccalauréat Technologique.
Scolarité	<ul style="list-style-type: none"> • 18 semaines au Lycée d'Hôtellerie Alexandre Dumas • 4 semaines en Boucherie, Charcuterie, Traiteur
Séance de travaux pratiques	<p>4 Séances de Travaux Pratiques par semaine (19 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pièces à cocktails salées et sucrées pour buffet, • Sculptures décors, • Préparations de produits et plats spécifiques aux traiteurs, • Pâtisserie, • Autre.
Cours d'enseignement général	<ul style="list-style-type: none"> • 2 h Gestion / Droit • 2 h Sciences Appliquées nutrition et hygiène alimentaire • 2 h Technologie Culinaire • 2 h Technologie Restaurant, Connaissance de l'entreprise • 1 h 30 Correspondance
Analyse de l'activité	<p>Le titulaire de la Mention Complémentaire EMPLOYÉ TRAITEUR doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de déterminer les matières premières nécessaires à la production, • d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire, • d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur, • de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas, • de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité, • de réaliser une activité simple de distribution.
Les qualités requises	<ul style="list-style-type: none"> • Sens de l'accueil et des relations humaines, • Bonne santé physique, • Présentation soignée, • Goût de la création et de la gestion, • Sens de l'organisation et du travail en équipe, • Dynamisme et grande faculté d'adaptation aux changements.
Remarque	<p>Retirer le dossier au :</p> <p>Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH</p>

MENTION COMPLÉMENTAIRE

ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE

Objectifs	<p>Former des cuisiniers qualifiés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en production culinaire équilibrée au plan nutritionnel aussi bien dans ses formes esthétiques que gustatives ; • intervenant en France et à l'étranger dans les établissements soucieux de répondre aux besoins de bien-être de la clientèle ; • attentifs aux techniques culinaires de base et maîtrisant les techniques spécifiques ; • capables d'innovation, de transfert, de communication,...
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> • Centre de remise en forme (balnéothérapie, spa...); • Centres de thalassothérapie ; • Stations thermales ; • Centres de cure, de vacances ; • Restauration commerciale ou collective offrant des prestations de cuisine allégée.
Contenu des enseignements	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser, produire, contrôler, en mettant en œuvre des préparations spécifiques, en réalisant tous les mets, desserts compris, adaptés à la cuisine allégée ; • Tester en vue de l'innovation et des transferts de technologies ; • Appliquer l'art du dressage des mets (formes, couleurs, volumes) ; • Communiquer, y compris en langues étrangères.
Modalités	<p>La formation préparant à la Mention Complémentaire « Art de la Cuisine Allégée » se déroule :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en partie au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme « A. Dumas », à Illkirch (<i>professeurs et intervenants extérieurs</i>) ; • en partie en milieu professionnel (<i>sous forme de plusieurs stages en entreprise hôtelière</i>).
Durée	La formation dispensée s'étend sur une année scolaire.
Public	La formation est ouverte aux titulaires d'un diplôme des métiers de la restauration et de l'hôtellerie (CAP – BEP) ainsi qu'aux candidats remplissant les conditions requises.
Diplôme	La formation est sanctionnée par un diplôme classé niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.
Statut	Lycéen - Possibilité d'internat
Remarque	Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH

MENTION COMPLÉMENTAIRE

ACCUEIL RÉCEPTION

Objectifs	Former des personnes chargées : <ul style="list-style-type: none"> • d'accueillir, • de conseiller • de vendre des chambres d'hôtels, • de veiller au bon déroulement des séjours des clients.
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionniste de jour • Réceptionniste de nuit • Caissier main courantier • Responsable des réservations • Chef de brigade réception • Chef de réception
Contenu des enseignements	<ul style="list-style-type: none"> • la fonction accueil et communication • la fonction commerciale • la fonction administrative • les langues vivantes
Modalités	La formation préparant à la Mention Complémentaire « ACCUEIL – RÉCEPTION » se déroule : <ul style="list-style-type: none"> • en partie au Lycée d'Hotellerie et de Tourisme Alexandre Dumas, à Illkirch (professeurs et intervenants extérieurs) • en partie en milieu professionnel (sous forme de 3 stages en entreprise hôtelière)
Durée	La formation dispensée s'étend sur une année scolaire.
Public	La formation est ouverte aux titulaires d'un baccalauréat. Il est nécessaire de maîtriser l'anglais et l'allemand.
Diplôme	La formation est sanctionnée par un diplôme classé niveau IV.
Statut	Lycéen Possibilité d'internat
Remarque	Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH

FORMATION COMPLÉMENTAIRE

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Objectifs	Le titulaire de la formation complémentaire « Organisateur de Réceptions » est un professionnel qualifié en production culinaire et en service, chargé de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration.
Débouchés	<p>Emplois</p> <ul style="list-style-type: none"> Logisticien Assistant commercial Coordinateur de réceptions Responsable des banquets ... <p>Entreprises</p> <ul style="list-style-type: none"> Hôtels, restaurants, espaces de réceptions Centres de congrès et de séminaires Traiteurs, organisateurs de réceptions Parcs d'expositions Agences événementielles Collectivités territoriales <p>Fonctions</p> <ul style="list-style-type: none"> Commercialisation Organisation – Logistique de l'événement Gestion et coordination du personnel de l'événement Recherche et développement
Niveau de Recrutement	Être titulaire : <ul style="list-style-type: none"> • soit d'un B.T.S. Hôtelier • Soit d'un Baccalauréat Professionnel Restauration • Soit d'un Baccalauréat Technologique en Hôtellerie
Scolarité	<ul style="list-style-type: none"> • 15 semaines au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme • 16 semaines en entreprise « Organisateur de réceptions » réparties équitablement en production, en distribution, en logistique et au service commercial.
Cours	<ul style="list-style-type: none"> 14 h - Production et logistique événementielles 4 h - Gestion commerciale et management 2 h - Communication professionnelle - Informatique 2 h - Sciences appliquées 3 h - Anglais 2 h - Arts appliqués
Examen	<p>Examen en CCF (Contrôle en Cours de Formation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Unité E1 → Etude technique de réception (dossier) Unité E2 → Commercialisation d'un concept innovant Unité E3 → Activités en milieu professionnel (Evaluation par le tuteur et évaluation d'un dossier)
Durée	La formation dispensée s'étend sur une année scolaire
Remarque	Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH

FORMATION COMPLÉMENTAIRE

Housekeeping Training Management Services Hôteliers et Hospitaliers FCIL

Le lycée d'Hotellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas » de Strasbourg-Illkirch propose une formation de « Housekeeping Training Management Services Hôteliers et Hospitaliers FCIL » dans le cadre d'un partenariat avec l'amicale des Gouvernantes Générales des Grands Hôtels.

Objectifs de la formation	Acquérir des connaissances plus complètes dans le domaine des étages afin de pouvoir prétendre à un poste de Gouvernant(e).
Durée et modalités de la formation	<p>Durée de la formation :</p> <p>34 semaines dont la répartition est la suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'enseignement théorique se déroule au Lycée d'Hotellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas » sur : 12 semaines de 30 heures hebdomadaires, soit un total de 360 heures, de début octobre à fin janvier. • Périodes de formation en entreprise : 22 semaines de 43 heures dont 18 semaines dans le même établissement <p>Modalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Age : 18 ans minimum • Diplôme exigé : Niveau Baccalauréat Technologique ou Baccalauréat Professionnel ou 2 années d'expérience professionnelle dans le métier des Etages. • Admission : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Examen du dossier scolaire ou des certificats de travail ➤ Entretien de motivation dans le courant du mois de juin
Stages	<p><u>Période de formation courte</u> en entreprise d'une durée de 4 semaines réparties de la façon suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 semaines de réception • 1 semaine chez un fleuriste • 2 jours dans un pressing • 2 jours dans une blanchisserie <p><u>Période de formation longue</u> en entreprise : (début février à fin mai) 18 semaines de 43 heures, dans un hôtel de luxe ou un établissement de grande capacité, réparties de la façon suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 semaines en qualité de femme de chambre • 15 semaines en qualité de gouvernant(e)

Programmes	<p>Les candidats doivent avoir une vision complète et approfondie du département hébergement.</p> <p>Le contenu de la formation « Gouvernant(e) d'Hôtel » porte sur les principaux points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le produit chambre des différentes entreprises d'accueil • étude et entretien du support physique • le personnel • la clientèle • les approvisionnements • le linge et la lingerie • gestion et suivi des sociétés de sous-traitance • infrastructures touristiques et locaux communs • langues étrangères (anglais obligatoire, allemand facultatif) • information et gestion
Intervenants extérieurs	<p>A cours de la formation théorique à l'école, des exposés sont faits par des professionnels dans les domaines suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le personnel : résolution des conflits • le traitement du bois • le traitement du linge • l'entretien des surfaces • les couettes et les oreillers • la literie • les produits d'accueil • le budget des étages
Remarque	<p>Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH</p>