CAMPUS
LE HAVRE-NORMANDIE

LE LYCÉE JULES LE CESNE RENOUE AVEC LES ÉTUDES SUPÉRIEURES

En septembre 2021, le lycée Jules Le Cesne a ouvert son BTS en Management Hôtellerie et Restauration

Publié le 5 octobre 2021

Le lycée Jules Le Cesne, reconnu pour ses filières technologiques, proposait il y a quelques années un BTS similaire dans le cadre de la formation pour adulte. Aujourd'hui, le lycée donne un souffle nouveau en proposant un BTS Management Hôtellerie et Restauration avec 3 options : service, cuisine et hébergement.

Manquante dans la région havraise, cette formation accueille 20 étudiants alternants (pour 28 places). Elle forme au métiers de directeur de salle, maître d'hôtel, chef de cuisine, chef de réception ou gouvernante.

Une sélection sur dossier et entretien

"Les étudiants doivent être à la hauteur de l'exigence du métier, ils seront la vitrine de l'établissement", explique Xavier Levassort, Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques.

Des parrains d'exception

Comme toutes les formations enseignées au lycée, le BTS MHR a sa marraine, Isabelle Delaunay, Directrice des ressources humaines nord-ouest du casinotier Barrière.

Stéphane Tendero, directeur du restaurant Fouquet's à Paris est parrain de toutes les formations service en salle et Florian Barbarot, Chef normand résident aux Damps (Eure) et participant à Top Chef 2019, parraine les apprenants en cuisine.

Pour plus d'information, consultez le site internet de l'établissement