

Grenoble, le 05 janvier 2021

Mme TOTH,
Proviseure adjointe

Aux
Directeurs de CIO
Principaux de Collège
Proviseurs de lycée

lycée polyvalent
hôtelier
Lesdiguières 

Journées de découverte des formations - Organisation -

Proviseure
adjointe

Affaire suivie par
CMT/ML

Téléphone
04 76 23 21 63
Télécopie
04 76 09 54 78
Mél :
Ce.0380035g
@ac-grenoble.fr

Adresse
6 rue Alfred de
Vigny
38100 GRENOBLE

Madame, Monsieur, Cher(e) collègue,

Les professeurs du site Clos d'Or du lycée Lesdiguières accueilleront les élèves de Troisième ou de Seconde motivés pour les métiers de la restauration, de l'hôtellerie et de la boulangerie-pâtisserie afin de leur permettre de consolider leur projet d'orientation.

Sous réserve des conditions sanitaires, une journée « **Portes ouvertes** » est prévue le **samedi 27 Février 2021 de 8h30 à 13h30**.

De plus, des journées de découverte auront lieu en février, mars ou avril 2021, selon le calendrier ci-dessous.

Elles se dérouleront de :

- **8h30 à 14h00** pour les métiers de l'**Hôtellerie et de la Restauration** (service et commercialisation)
- **de 9h00 à 12h00** pour les métiers de l'**alimentation** (Boulangerie et Pâtisserie).

Pour les formations des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, la découverte comprendra un repas dans notre Restaurant d'Application.

Les inscriptions se feront uniquement par mail à l'adresse : secretariat.closdor@ac-grenoble.fr. Elles seront faites par l'établissement d'origine du/des élèves, aucune inscription individuelle ne sera prise en compte.

Pour cela, nous demandons à chaque établissement de **compléter le document ci-dessous et de nous le renvoyer par mail accompagné d'une convention par élève signée par le chef d'établissement et les responsables légaux de l'élève**. Notre secrétariat se chargera d'indiquer la date retenue et de vous retourner la convention signée par le chef d'établissement.

Pour information, l'inscription sera limitée, pour chaque session, à 2 élèves originaires d'un même établissement. En cas de désistement d'un de vos élèves, je vous remerciais de nous avertir le plus rapidement possible afin que nous puissions proposer la place laissée vacante à un autre élève.

En vous remerciant pour le respect de cette organisation, je vous prie de recevoir, Madame, Monsieur, Cher(e) collègue, mes meilleures salutations.

Claire-Marie TOTH,
Proviseure adjointe.



Calendrier des journées de découverte des formations
Lycée Lesdiguières - site Clos d'or

Formation Métier de l'hôtellerie et de la restauration :
Baccalauréat professionnel et CAP (Cuisine- CSR – CSHCR)

Dates	Horaire	Nombre d'élèves accueillis
23/02/2021	8h30-14h00	24
24/02/2021	8h30-14h00	24
26/02/2021	8h30-14h00	24
04/03/2021	8h30-14h00	24
17/03/2021	8h30-14h00	24
18/03/2021	8h30-14h00	24
19/03/2021	8h30-14h00	24
09/04/2021	8h30-14h00	24

Formation Métier de l'Alimentation :
Baccalauréat professionnel et CAP (Boulangerie- Pâtisserie)

Dates	Horaire	Nombre d'élèves accueillis
25/02/2021	9h00-12h00	12
10/03/2021	9h00-12h00	12
11/03/2021	9h00-12h00	12
18/03/2021	9h00-12h00	12
25/03/2021	9h00-12h00	12

DEMANDE DE MINI-STAGE

Demande à retourner uniquement par mail à
Lycée de Hôtellerie et du Tourisme Lesdiguières – site Clos d'or
Secretariat.closdor@ac-grenoble.fr

Toute demande doit être accompagnée de la convention ci-jointe signée pour chaque élève par le chef d'établissement de l'établissement d'origine et les responsables légaux de l'élève.

NOM ÉTABLISSEMENT :

ADRESSE COMPLÈTE :

CODE POSTAL et VILLE :

TEL ETABLISSEMENT :

MAIL ETABLISSEMENT:

REPRESENTÉ PAR, Nom du Chef d'Établissement :

Mail de la personne chargée du suivi de stage (si différent) :

<i>Nom</i>	<i>Prénom</i>	<i>Classe</i>	<i>Formation Cuisine / Service</i>	<i>Formation Boulangerie / Pâtisserie</i>

PERIODES OU DATES À EVITER :

(Indiquez ci-dessous les contraintes particulières à respecter lors de l'affectation).

Coût du repas: 4€75

Merci de signaler PAI, AVS ou toute situation particulière.

