

Nos réalisations et projets :

- Acquisition de nouveaux équipements de pointe en cuisine et hôtellerie.
- Investissement dans les outils numériques.
- Développement de nouveaux partenariats internationaux
- premier lycée hôtelier à être labellisé E3D (Ecole ou Etablissement en Démarche globale de Développement durable).
- partenariat avec des associations liées au développement durable

Caractéristiques de la section Approfondissement intensif en :

- connaissance des vignobles, des vins et des autres boissons,
- Commercialisation du vin en français et en anglais,
- Techniques de service du vin,
- Analyse sensorielle,
- Gestion des stocks, législation des boissons.

Public concerné

élèves titulaires d'un CAP HCR, Bac Pro Service et commercialisation, Bac STHR, BTS MHR, Licence Professionnelle H-R.

Profil requis

Intérêt pour le vin et les autres boissons, pré-requis pour le service à la clientèle, bonne pratique de langues étrangères.

Activités pédagogiques professionnelles

Exemples de mise en situation pratique au lycée :

- Repas dans les restaurants pédagogiques avec accords mets et vins,
- Gestion des stocks de vins, approvisionnement de la cave.

Poursuite d'études

à étudier individuellement selon le diplôme de base

Projets professionnels

commis sommelier, sommelier en restaurant, en épicerie de luxe, caviste, représentant commercial en vins.

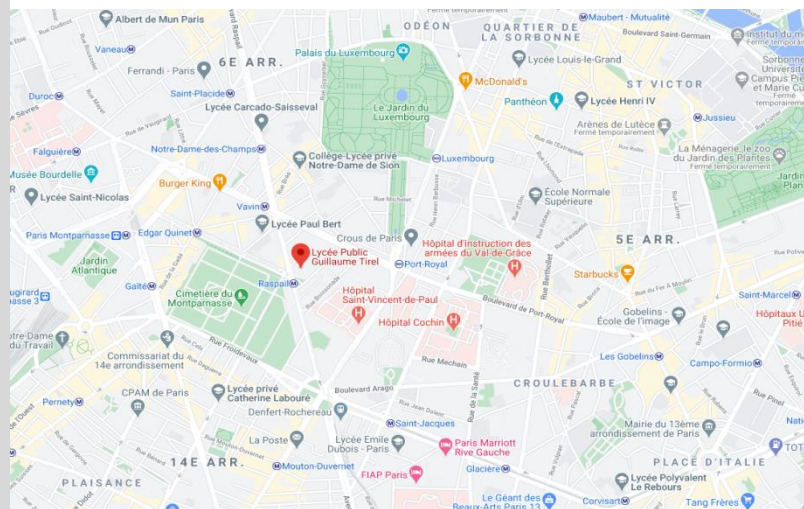


➤ Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume Tirel labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté tout en leur permettant de développer leur esprit d'initiative et d'aiguiser leur sens critique.

Notre ambition : allier professionnalisme et ouverture sur le monde.



237 Boulevard Raspail - 75014 Paris



Contacts :

Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

Site : <https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/>



Réseaux sociaux :

