

Et quels sont les débouchés?



Mme Quilliot Charlotte - *Human resources and Quality manager Sofitel Bora Bora*

Sofitel Bora Bora accueille pour la 2^{ème} année consécutive des étudiants du Lycée Saint Jean XXIII de Nouvelle Calédonie. Les élèves s'intègrent facilement à nos équipes et viennent avec enthousiasme mettre en pratique leurs connaissances et acquérir de l'expérience dans un environnement de travail.



M. Nageleisen - *Professeur de cuisine (ancien élève de St Jean 23)*

Après mon Bac Pro, je suis parti en France pour passer mon BTS. Ce diplôme m'a permis de travailler en France, au Canada, et en Australie puis de devenir enseignant en Nouvelle-Calédonie.

M. Bernard - *Chef de travaux*



Les débouchés sont très nombreux sur le territoire. Je reçois de nombreuses demandes de professionnels à la recherche de personnel qualifié. Le titulaire du BTS est le chef d'équipe, le manager, dont toutes les structures d'hôtellerie restauration ont besoin. C'est un métier d'avenir en Nouvelle-Calédonie.

Etre étudiant à St Jean XXIII c'est ... ?



Laurie - *MAN*

Après mon bac STMG, j'ai été acceptée à St Jean 23. Le cadre de travail est juste super ! On reste dans la même salle : les profs se déplacent ! On a un accès illimité au wifi, même en cours, c'est génial pour les recherches. Notre section a ses propres vestiaires et WC et nous avons des casiers personnels. Le bloc BTS abrite un petit jardin intérieur où il fait bon se poser lors des récré.

*A Saint Jean 23
Je trouverai ma voie
ou je m'en ferai une ...*



Lycée Professionnel et Hôtelier St Jean XXIII

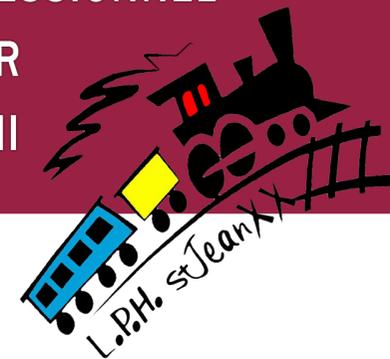
BP 32
98890 PAÏTA
NOUVELLE CALEDONIE
Tel : 35.31.28 Fax : 35.42.14
Courriel : accueil.lp.jean23@ddec.nc
Secrétariat : sec.lp.jean23@ddec.nc
chef des travaux : ctx.hr.lp.jean23@ddec.nc
Site : <http://jean23.ddec.nc>

st Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



BTS HOTELLERIE RESTAURATION
NOUVELLE CALEDONIE

LYCÉE PROFESSIONNEL
ET HÔTELIER
ST JEAN XXIII



BTS

Hôtellerie Restauration





Comment accéder à cette formation ?

Quels sont les cours dispensés ?

Et pour les stages ?



Manoël - 1ère année BTS

C'est exactement la filière que je souhaitais, mon BAC S m'est très utile dans de nombreuses matières du BTS. J'aime voyager et ce diplôme m'en donne l'opportunité.



Mme Roo - Professeur d'anglais

En BTS les cours ont toujours un rapport avec le domaine professionnel. La communication est essentielle dans l'industrie hôtelière; Deux langues vivantes, de l'expression française sont au programme.



Sarah - 2ème année BTS

Grâce à ce BTS j'ai pu effectuer des stages à l'étranger : un palace à Bora Bora, une auberge en Normandie et pour finir un hôtel 5* à Surfer's Paradise. Cela m'a donné plus d'autonomie, de confiance et m'a permis d'améliorer mon anglais !



Jemima - 2ème année BTS

Après un Bac PRO HR, je me suis spécialisée en Mention Complémentaire employé de bar. Et le BTS hôtellerie était la voie idéale pour moi qui souhaite créer mon entreprise.



Sarah - 1ère année BTS

J'adore la façon dont les cours d'anglais nous préparent à notre futur métier. Quelle que soit la matière, on travaille énormément à l'oral.



M. Hogan - Professeur de cuisine

De nombreux stages en entreprise font partie de la formation. Ils permettent de se perfectionner et de voyager. Ces derniers font l'objet d'un rapport de stage dans les différentes langues étudiées.



Jordan - 1ère année BTS

Depuis le collège je voulais devenir Chef ! J'ai mis toutes les chances de mon côté en passant un BAC STG. J'ai fait une année de mise à Niveau HR à St Jean XXIII, au cours de laquelle j'ai représenté la Calédonie et mon lycée au concours de cuisine Asie/Pacifique et j'envisage d'aller travailler en Australie.



M. Cardona - Professeur de restaurant

De nouvelles matières au programme ! L'hébergement, la cuisine, le service, la comptabilité, et d'autres encore, toutes en relation directe avec votre futur métier de manager.



Dimitri - 2ème année BTS

J'ai eu l'opportunité de réaliser mon stage en Irlande; j'en ai profité pour découvrir une nouvelle culture, des techniques et recettes différentes, et cerise sur le gâteau: mon anglais est bien meilleur. Cette année, j'ai opté pour un stage sur le territoire auprès d'un grand chef.



M. Manukula - Professeur de gestion

Pour intégrer le BTS, il faut donc être titulaire d'un Bac Général, d'un bac Techno ou Professionnel. Bien entendu une année de Mise à Niveau est nécessaire pour les candidats qui ne sont pas issus de l'hôtellerie restauration.



Philomena - MAN

Les matières professionnelles, de la cuisine à l'hébergement, en passant par le marketing et la gestion sont mes préférées. C'est nouveau, et on comprend vite leur application dans la profession. J'aime la mise en œuvre des cours de technologie en pratique !

