

CALENDRIER DE RENTRÉE SCOLAIRE 2026-2027

La Proviseure et ses équipes accueilleront les élèves, les étudiants et les apprentis pour la rentrée scolaire en salle Florent VIDAL aux dates et heures ci-dessous :

Les élèves/étudiants/apprentis seront ensuite pris en charge par le professeur principal et l'équipe pédagogique de la classe.

Mardi 1^{er} septembre 2026

9h00	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none"> - 2^{nde} Sciences Technologique Hôtellerie Restauration (2STHR) - 2 Bac Pro (2FMA, 2FMH1, 2FMH2) 2^{nde} Famille des Métiers de l'Alimentation (2FMA) 2^{nde} Famille des métiers de l'Hôtellerie Restauration (2FMH1/2FMH2)
9h30 – 11h00	Accueil de la classe par l'équipe pédagogique
9h30	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none"> - 2CAPC- 2CAPS- 2CAPP – 2CAPF 2^{nde} Certificat d'Aptitude Professionnel Cuisine (2CAPC) 2^{nde} Certificat d'Aptitude Professionnel Service (2CAPS) 2^{nde} Certificat d'Aptitude Professionnel Pâtisserie (2CAPP) 2^{nde} Certificat d'Aptitude Professionnel Fleuriste (2CAPF)
10h00 – 11h30	Accueil de chaque classe par l'équipe pédagogique
10h00	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none"> - BTS 1^{ère} Année Tourisme - BTS 1^{ère} Année Management en Hôtellerie Restauration (MHR) - BTS 1^{ère} Année MHR en apprentissage - BTS 1^{ère} Année Tourisme en apprentissage
10h30- 12h00	Accueil de chaque classe par l'équipe pédagogique
13h30	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none"> - Certificat de Spécialisation (CS) CS Métiers du Bar CS Employé Traiteur CS Technique du Tour en Boulangerie CS Dessert de Restauration CS Pâtisserie de Boutique CS Sommellerie - Mise A Niveau préparant au BTS Hôtellerie-Restauration (MANH)
14h00-15h30	Accueil de chaque classe par l'équipe pédagogique

Mercredi 2 Septembre

9h00	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none">- TCAPC – TCAPS – TCAPP- TCAPF Terminale Certificat d’Aptitude Professionnel Cuisine (TCAPC) Terminale Certificat d’Aptitude Professionnel Service (TCAPS) Terminale Certificat d’Aptitude Professionnel Pâtisserie (TCAPP) Terminale Certificat d’Aptitude Professionnel Fleuriste (TCAPF)
9h30-10h30	Accueil de chaque classe par l’équipe pédagogique
9h30	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none">- 1^{ère} Bac Pro Commercialisation et service en restauration – cuisine - Boulangerie Pâtisserie (PRHR, PRHC, PRBP)Bac Pro Cuisine (PRHC)Bac Pro Restauration (PRHR)Bac Pro Boulangerie Pâtisserie (PRBP) - 1^{ère} Sciences et Technologique Hôtellerie Restauration (1STHR)
10h00-11h00	Accueil de chaque classe par l’équipe pédagogique
13h30	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none">- BTS 2^{ème} Année Tourisme- BTS 2^{ème} Année MHR- BTS 2^{ème} Année MHR en apprentissage- BTS 2^{ème} Année Tourisme en apprentissage
14h00-15h00	Accueil de chaque classe par l’équipe pédagogique
14h00	Accueil Salle Vidal <ul style="list-style-type: none">- Terminale Bac Pro Commercialisation et service en restauration - cuisine - Boulangerie Pâtisserie (TPRHR, TPRHC, TPRBP)Bac Pro Cuisine (TPRHC)Bac Pro Restauration (TPRHR)Bac Pro Boulangerie Pâtisserie (TPRBP) - Terminal Sciences et Technologique Hôtellerie Restauration (TSTHR)
14h30-15h30	Accueil de chaque classe par l’équipe pédagogique

Les cours débutent le Jeudi 3 septembre 2026 selon l’emploi du temps