

Formations proposées

2023-2024



Lycée Hôtelier Georges-Frêche

MONTPELLIER

GASTRONOMIE · HÔTELLERIE · TOURISMES



Sommaire

Niveau 5

BTS
Tourisme

BTS MHR
A – B - C

BTS
MHR A

BTS
MHR B

BTS
MHR C

BTS MHR
A – B - C

Niveau 4

Mise à niveau en Hôtellerie-
restauration

Bac STHR
Sciences et Technologies de
l'Hôtellerie et de la
Restauration

Mention complémentaire
Accueil-Réception

Bac Pro Commercialisation
et Services en Restauration

Bac Pro Cuisine

Bac Pro Boulanger Pâtissier

Bac Pro Commercialisation
et Services en Restauration

Brevet Technique des Métiers
Pâtissier Confiseur
Glacier Traiteur

Bac Pro Cuisine

Brevet Professionnel
Boulangier

Autres actions
variables
GRETA

Niveau 3

Mention
Complémentaire
Employé Barman

Mention
Complémentaire
Employé Traiteur

Mention Complémentaire
Pâtissier Glacier Chocolatier
Confiseur spécialisé

CAP
Boulangier

CAP
Pâtissier

CAP
Cuisine

CAP
CS Restaurant

CAP
Pâtissier

CAP
Boulangier

CAP
Cuisine

CAP Crémier-
fromager

CAP CS Hôtel-
Café-restaurant

Mention Complémentaire
Pâtisserie boulangère

Cliquez sur une formation ou sur le niveau désiré

Niveau 3

Niveau 3

[Retour au sommaire](#)

Mention Complémentaire
Employé Barman

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Mention Complémentaire
Pâtissier Glacier Chocolatier
Confiseur spécialisé

CAP
Boulangier

CAP
Pâtissier

CAP
Pâtissier

CAP
Boulangier

CAP
Cuisine

CAP
Cuisine

**CAP Crémier-
fromager**

**CAP CS Hôtel-
Café-restaurant**

Mention Complémentaire
Pâtisserie boulangère

CAP
CS Restaurant

Enseignement professionnel

Formation initiale

Apprentissage

Formation
continue

Niveau 4

Niveau 4

Mise à niveau en Hôtellerie-
restauration

Mention complémentaire
Accueil-Réception

Bac Pro Commercialisation
et Services en Restauration

Bac STHR
Sciences et Technologies de
l'Hôtellerie et de la
Restauration

Bac Pro Commercialisation
et Services en Restauration

Brevet Technique des Métiers
Pâtissier Confiseur
Glacier Traiteur

Bac Pro Cuisine

Bac Pro Cuisine

Bac Pro Boulanger Pâtissier

Brevet Professionnel
Boulangier

Autres actions
variables
GRETA

Enseignement technologique

Enseignement professionnel

Apprentissage

Formation
continue

Formation initiale

Retour au
sommaire

Niveau 5

Niveau 5

BTS
Tourisme

BTS MHR
A – B - C

BTS
MHR A

BTS
MHR B

BTS
MHR C

BTS MHR
A – B - C

Autres actions
variables
GRETA

Enseignement technologique

Formation initiale

Apprentissage

Formation
continue

Retour au
sommaire



CAP Boulanger

- Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.
- Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.
- À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.
- En métropole, les épreuves de ce CAP peuvent également être organisées au cours du cursus du bac pro Boulanger - pâtissier préparé en 3 ans.





CAP

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

- Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.
- En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).
- En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un roomservice ou d'entretenir une salle de bain.
- Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Niveau 3

Retour au
sommaire



CAP Crémier-fromager

Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution. Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il/elle peut notamment confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.



Niveau 3

[Retour au sommaire](#)



CAP

Cuisine

- Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.
- Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.
- Le ou la diplômé/e débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Niveau 3

Retour au
sommaire



CAP Pâtisserie

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.



Niveau 3

[Retour au sommaire](#)



BAC Pro

Commercialisation et services en restauration

Niveau 4

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un roomservice ou d'entretenir une salle de bain.

Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

[Retour au
sommaire](#)



BAC Pro Cuisine

Niveau 4

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.



[Retour au sommaire](#)



BAC Pro Boulanger Pâtissier

Ce bac pro permet d'apprendre les 2 métiers : boulanger et pâtissier. Il permet à terme de gérer une boulangerie pâtisserie. On y apprend la fabrication des pains, viennoiseries, pâtes, produits traiteurs, petits fours, gâteaux, entremets. Le cœur de métier des boulangers et pâtissiers est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe. Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

Niveau 4



[Retour au sommaire](#)



BAC STHR

Niveau 4

Le baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

Cette série de bac technologique est choisie en fin de 3ème car la formation spécifique commence dès la 2nde. Dans cette classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité. C'est en classe de première puis en terminale que les enseignements technologiques particuliers sont approfondis. Ces enseignements se répartissent en trois pôles : la gestion hôtelière, la restauration et le service.

Le bac technologique STHR se compose d'enseignements communs à toutes les séries, d'enseignements optionnels (LVC uniquement pour cette série) et d'enseignements de spécialité.

La préparation au bac technologique STHR dure 3 ans : classe de 2nde spécifique, 1ère et Terminale .

Cette série de bac technologique est choisie en fin de 3e car la formation spécifique commence dès la 2nde. Dans cette classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité. Il est également possible d'intégrer la classe de première après une 2nde générale et technologique, une 2nde ou une 1ère professionnelle, ou un CAP avec une mise à niveau les premières semaines.

C'est en classe de première puis en terminale que les enseignements technologiques particuliers débutent : la gestion hôtelière, la restauration et le service sont approfondis.

[Retour au sommaire](#)



Mise à niveau Hôtellerie-Restauration

La classe de mise à niveau (MAN) prépare les élèves qui ne sont pas titulaires d'un baccalauréat technologique STHR ou d'un baccalauréat professionnel cuisine ou commercialisation et services en restauration, à l'entrée en BTS management en hôtellerie-restauration.

Pendant un an, ils suivent des enseignements théoriques et pratiques :

- Langues vivantes étrangères
- en cuisine : techniques de préparation des produits (semi-élaborés, poissons, viandes), cuisson, présentation des plats et organisation du travail
- en restaurant : les services de restauration, la mise en place de la salle et du bar, techniques de vente des produits de restauration notamment les produits
- en hôtellerie : droit, économie et gestion appliqués, fonctionnement d'un hôtel, commercialisation et accueil des clients.

la durée totale des stages est de 8 semaines.

Niveau 4

[Retour au sommaire](#)



Brevet Professionnel Boulanger

Les Brevets Professionnels se préparent en 2 ans après un CAP et permettent d'acquérir un niveau de qualification plus élevé (niveau bac). Ces diplômes sont axés sur la maîtrise d'un métier dans de nombreux domaines d'activité : le bâtiment et les travaux publics, la restauration, la vente. Dans le cadre de la formation initiale, ils se préparent uniquement en apprentissage.

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur). Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Il connaît les principes généraux du développement durable. Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

Niveau 4

[Retour au sommaire](#)



Brevet Technique des Métiers

Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Les BTM (brevet technique des métiers) sont des diplômes professionnels délivrés par les Chambres de métiers et de l'artisanat, à l'initiative des organisations professionnelles. Ils se préparent en alternance en 2 ans après un CAP. L'objectif est de former de futurs chefs d'atelier ou de fabrication autour de métiers précis. Il est possible de poursuivre ses études après le BTM en préparant un BTS ou un BTM supérieur.

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.

Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.

Niveau 4

[Retour au sommaire](#)





Mention complémentaire

Accueil réception

Niveau 4

La MC recrute sur Parcoursup les diplômés du bac.

Le réceptionniste a pour fonctions principales d'accueillir la clientèle à l'accueil à la réception d'un hôtel ou de toute autre structure d'hébergement. Il contribue à la vente des services de l'hôtel et à la fidélisation de la clientèle. Il gère le planning des réservations de chambres. Il traite les dossiers clients et en assure le suivi, facture les prestations et encaisse les paiements. Il reçoit et informe les clients sur les sites et les événements touristiques et sur toutes les questions relatives à leur séjour. Il pratique au moins deux langues étrangères. Il travaille seul ou en équipe dans les hôtels et résidences hôtelières et dans les centres d'hébergement para-hôtelières (résidences médicalisées, centres de loisirs...).

Après une MC accueil et réception, il est possible de poursuivre en BTS des secteurs de l'hôtellerie-restauration, du tourisme, du commerce, en BUT ou autres écoles spécialisées.

[Retour au sommaire](#)



Mention complémentaire

Employé Barman

- Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.
- L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.
- Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

Niveau 3

[Retour au sommaire](#)





Mention complémentaire

Employé Traiteur

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare. L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Niveau 3

Retour au
sommaire



Mention complémentaire Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur spécialisé

- Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.
- La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.
- Il travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

Niveau 3

[Retour au sommaire](#)





Mention complémentaire

Pâtisserie boulangère

- La MC pâtisserie boulangère forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas...). Le diplômé connaît les produits et il est capable d'évaluer la qualité des matières premières. Il sait déterminer les quantités nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation.
- Le pâtissier est chargé de l'approvisionnement et du contrôle qualité des stocks, des matières premières et de ses productions. Il est capable d'organiser son travail, de choisir et d'utiliser le matériel nécessaire à la fabrication. Il réalise et met en forme des pâtes, crèmes et garnitures, qu'il cuit et met en valeur. Il assure l'entretien des locaux, du matériel et de son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques propres à son métier.
- Le diplômé débute comme ouvrier dans une boulangerie ou une pâtisserie.

Niveau 4

Niveau 3

[Retour au sommaire](#)





Mention complémentaire Sommellerie

Un an pour développer sa culture œnologique et apprendre à la partager avec une clientèle. Au programme, la connaissance des vins et des vignobles, les techniques de dégustation, des travaux pratiques en restaurant mais aussi des stages chez des viticulteurs, des cavistes et des restaurateurs.

Le métier de sommelier est décrit en détail ici :

<https://www.onisep.fr/ressources/Univers-Metier/Metiers/sommelier-sommeliere>

Niveau 4

Niveau 3

Retour au
sommaire



BTS Tourisme

Niveau 5

Le **BTS tourisme** se prépare en 2 ans. Il permet d'exercer une variété de tâches et de missions avec trois compétences professionnelles :

1. la gestion de la relation avec les touristes individuels ou en groupe ;
2. l'élaboration d'une prestation touristique ;
3. la gestion de l'information touristique.

Que faire après un BTS tourisme ?

Le titulaire du **BTS tourisme** peut poursuivre ses études en licence professionnelle mention guide-conférencier, métiers du tourisme, ou tourisme et loisirs sportifs, ou encore dans une dernière année de BUT avec un parcours en lien avec ses compétences acquises.



[Retour au sommaire](#)



BTS MHR

Niveau 5

Le BTS se prépare en 2 ans après le bac en lycée, en école ou par l'apprentissage. Le recrutement se fait sur dossier. Une [mise à niveau de 1 an](#) est obligatoire pour l'accès en BTS management en hôtellerie-restauration pour les élèves n'étant pas titulaires du [bac sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration](#) (STHR).

La 1re année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe.

Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme. Un stage de 16 semaines, dont 12 consécutives, est à effectuer dans l'année.

Les BTS visent une insertion professionnelle directe.

Poursuite d'études possible, notamment en licence pro (pour 1 an).

Retour au
sommaire



BTS MHR A

Niveau 5

Le BTS MHR se prépare en deux ans après le bac, en alternance ou par la voie scolaire dans un établissement public ou privé de type CFA, lycée, école spécialisée, etc.

L'option A "management d'unité de restauration"

est orientée sur les techniques du service en restaurant : dressage d'une table, valorisation des produits, présentation du menu, gestion du stock de boissons, tenue du bar, sommellerie ou encore encadrement d'équipe sont au programme.



[Retour au sommaire](#)

BTS MHR B

Niveau 5

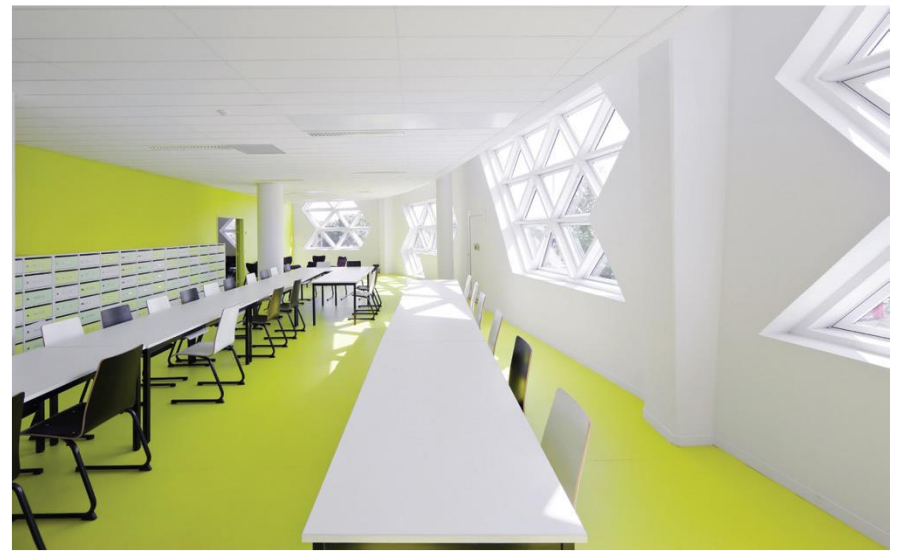
- Le BTS MHR se prépare en deux ans après le bac, en alternance ou par la voie scolaire dans un établissement public ou privé de type CFA, lycée, école spécialisée, etc.

L'option B "management d'unité de production culinaire"

mène au métier de cuisinier le plus souvent. Le métier peut être exercé en restaurant traditionnel ou en restauration collective, mais aussi chez un traiteur par exemple.



[Retour au sommaire](#)



BTS MHR C

Niveau 5

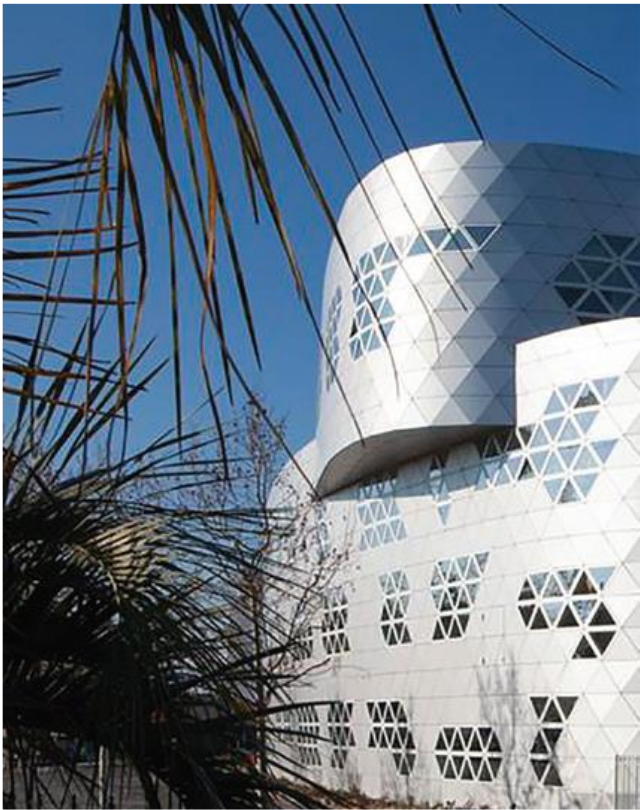
Le BTS MHR se prépare en deux ans après le bac, en alternance ou par la voie scolaire dans un établissement public ou privé de type CFA, lycée, école spécialisée, etc.

L'option C "management d'unité d'hébergement"

conduit à des emplois dans des hôtels, des résidences d'hébergement touristiques, etc.



[Retour au sommaire](#)



GRETA – Formation en alternance

Agence de Montpellier : 717 avenue Jean Mermoz
CS 29007
34060 Montpellier Cedex
04 67 20 36 00
accueil@gretacfa-montpellier.fr

Contact : MALBREL Claire : 06 79 60 43 66

Domaines : Hôtellerie - Restauration – Tourisme

Lieu de la formation : Montpellier - Lycée Georges Frêche

”Le GRETA-CFA Montpellier Littoral est un organisme de formation de l’Education Nationale qui propose des formations en apprentissage et en formation continue, des bilans de compétences ainsi que des prestations d’accompagnement à l’insertion.”

Laurent ARBAULT, Président du GRETA-CFA Montpellier Littoral

<https://maforpro-occitanie.fr/greta-cfa/votre-greta-cfa/greta-cfa-montpellier-littoral>





Lycée Hôtelier Georges-Frêche

MONTPELLIER

GASTRONOMIE • HÔTELLERIE • TOURISMES

401, rue le Titien CS 94010
34960 Montpellier Cedex 2, France

04 67 13 05 05
lyceehotelier.georgesfreche@ac-montpellier.fr



Ekole.fr

