

# DATES de RENTREE 2025/2026 DES LYCEENS ET ETUDIANTS

<b>LUNDI 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE 2025</b>	<b>8H00</b>	<b>ACCUEIL des ELEVES INTERNES de :</b> <i>boulangers et</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1<sup>ère</sup> année CAP : pâtissier (2P), charcutier traiteur (2TB), serveur et cuisinier (2SC)</li> <li>- 2<sup>nde</sup> professionnelle famille des métiers Alimentation (2MA) et famille des métiers en Hôtellerie Restauration (2MRH)</li> <li>- 2<sup>nde</sup> technologique Sciences et technologies de l'Hôtellerie Restauration (2STHR)</li> <li>-</li> </ul>
	<b>8H30</b>	<b>RENCONTRE des PARENTS des INTERNES</b> avec l'Equipe de DIRECTION (salle OPERA)
	<b>9H00 A 12H00</b>	<b>ACCUEIL de TOUS les ELEVES (INTERNES et DP) des classes :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3<sup>ème</sup> PM (3<sup>ème</sup> prépa de Métiers) <i>boulangers et</i></li> <li>- 1<sup>ère</sup> année CAP : pâtissier (2P), charcutier traiteur (2TB), serveur et cuisinier (2SC)</li> <li>- 2<sup>nde</sup> professionnelle famille des métiers Alimentation (2MA) et famille des métiers en Hôtellerie Restauration (2MRH)</li> <li>- 2<sup>nde</sup> technologique Sciences et technologies de l'Hôtellerie Restauration (2STHR)</li> </ul> <p>et prise en charge par le PROFESSEUR PRINCIPAL jusqu'à MIDI.</p>
	<b>13H30 A 16H30</b>	<b>CHALLENGE des ENTRANTS</b>  <i>DEBUT des COURS selon l'emploi du temps des classes à partir du mardi 02 septembre 8H00</i>
<b>MARDI 02 SEPTEMBRE 2025</b>	<b>8H30</b>	<b>ACCUEIL des ELEVES INTERNES de :</b> <i>boulangers et</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terminale CAP : pâtissier (TP), charcutier traiteur(TTB), cuisine et service (TSC)</li> <li>- 1<sup>ère</sup> et Terminale bac professionnelle : Alimentation (1MA et TMA), cuisine et service (1MRH et TMRH)</li> <li>- 1<sup>ère</sup> et Terminale technologique Sciences et technologies de l'Hôtellerie Restauration (1STHR et TSTHR)</li> </ul>
	<b>9H00 A 12H00</b>	<b>ACCUEIL de TOUS les ELEVES des classes :</b> <i>boulangers et</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terminale CAP : pâtissier (TP), charcutier traiteur(TTB), cuisine et service (TSC)</li> <li>- 1<sup>ère</sup> et Terminale bac professionnelle : Alimentation (1MA et TMA), cuisine et service (1MRH et TMRH)</li> <li>- 1<sup>ère</sup> et Terminale technologique Sciences et technologies de l'Hôtellerie Restauration (1STHR et TSTHR)</li> </ul> <p><i>DEBUT des COURS selon l'emploi du temps des classes à partir du mardi 02 septembre 13H30</i></p>
	<b>10H00 A 12H00</b>	<b>ACCUEIL des ETUDIANTS de MAN, 1TS MHR et 2TS MHR</b> et prise en charge par les professeurs référents jusqu'à midi.  <i>DEBUT des COURS selon l'emploi du temps des classes à partir du mardi 02 septembre 13H30</i>