

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Les diplômes du pôle Hôtellerie-Restauration :

(formation scolaire ou apprentissage)

- CAP Cuisine (Mention Européenne Anglais proposée)
- CAP Production et Service en Restaurations (scolaire ou apprentissage)
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant
- BAC PRO Cuisine (Mention Européenne Anglais proposée)
- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (Mention Européenne Anglais proposée)
- Brevet Professionnel Gouvernant(e) d'hôtel (en apprentissage)

Equipements spécifiques à ces formations :

- Deux restaurants d'applications
- Trois cuisines professionnelles – Une pâtisserie
- Un hôtel d'application de 5 chambres avec salle petits déjeuners
- Une lingerie équipée de machines professionnelles
- Des ateliers de technologie appliquée, équipées de TBI

L'encadrement est assuré par des enseignants attentifs à l'évolution des métiers et des pratiques professionnelles. Les élèves peuvent ainsi exprimer leur motivation, leur sens de la créativité et leurs premiers savoirs faire dans des conditions optimales. De nombreux projets et partenariats sont menés avec les professionnels, en France comme à l'Etranger (Projet Erasmus, Périodes de Formation en Milieu Professionnel,...).

lycée polyvalent - lycée des métiers
**Étienne
Oehmichen**

Châlons-en-Champagne

Demande d'attribution de Taxe d'Apprentissage 2023

Madame, Monsieur,

Le lycée Etienne Oehmichen de Châlons-en-Champagne dispense des formations qualifiantes de niveau 5 à 3 sous statut scolaire ou apprentissage pour des élèves, étudiants et adultes. La taxe d'apprentissage permet à notre établissement de s'adapter à l'évolution des métiers en finançant des équipements pédagogiques répondant aux différentes exigences des champs professionnels que nous enseignons.

En versant votre taxe d'apprentissage au Lycée Oehmichen de Châlons-en-Champagne, vous vous acquittez d'une obligation fiscale et vous nous apportez votre soutien. Vous apporterez les moyens nécessaires à la formation de vos futurs collaborateurs, que ce soit en tant que stagiaire, alternant ou employé.

Votre contribution est majeure pour notre établissement. Je vous remercie vivement de votre soutien envers notre lycée.

Le Proviseur, Yannick TSCHENS

Lycée des métiers :
• de l'industrie
• du transport et de la logistique
• de l'hôtellerie et de la restauration

Lycée Etienne Oehmichen
8 Avenue du Mont Héry
51037 Châlons-en-Champagne
03.26.69.23.00
ce.0510007f@ac-reims.fr

APE : 8531Z
UAI : 0510007F
SIRET : 1951 000 78 000 11

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

<http://www.lycee-etienne-oehmichen.fr>

euroscol

PFT plateforme
technologique



Lycée des métiers du transport et de la logistique

Les diplômes du pôle Transport - Logistique : (formation scolaire ou apprentissage)

- CAP Opérateur (trice) Logistique
- BAC PRO Logistique
- BAC PRO Transport
- BAC PRO Conducteur (trice) de Transport Routier de Marchandises
- BAC PRO Maintenance des Véhicules de Transport Routier
- BTS Gestion des Transports et Logistique Associée (ancien BTS TPL)
- BTS Maintenance des Véhicules de Transport Routier (exclusivement en apprentissage)

Equipements spécifiques à ces formations :

- Plateau logistique aux normes CACES
- Chariots élévateurs catégories 1a, 2b et 3
- Simulateur pédagogique de conduite de chariot
- Magasin pédagogique avec 500 références
- 3 véhicules-écoles légers, 5 porteurs, 5 tracteurs avec semi-remorques
- 2 pistes de permis de conduire C et CE
- Atelier PL avec valises de diag., fosse, aspirations, ...

Lycée des métiers de l'industrie

Les diplômes du pôle industriel : (formation scolaire ou apprentissage)

- BAC PRO Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés
- BAC PRO Maintenance des Equipements Industriels
- BAC PRO Technicien d'Usinage
- BAC Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable,
- BTS Conception des Processus de Réalisation de Produits

Equipements spécifiques à ces formations :

- Systèmes industriels avec armoires électriques
- Machines industrielles automatisées
- Salle informatique avec logiciels de simulation, CAO, FAO, gestion de projet
- Atelier de chaudronnerie
- Parc de machines d'usinage conventionnelles et numériques, imprimantes 3D
- Salle de métrologie avec une MMT
- Machine de découpe par électroérosion à fil et par découpe jet d'eau

Le lycée est le support d'une Plateforme Technologique qui réalise pour les entreprises des projets industriels réels avec les élèves, étudiants et enseignants (exemple: réalisations de machine ou d'outillage spécial, petite série de pièces prototypes).

- le lycée du transport et de la logistique (conduite routière, maintenance de véhicules PL, plateau CACES)
- le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- un internat de 240 lits et un réfectoire de 800 couverts
- un accès wifi dans tout l'établissement
- des activités culturelles et sportives diversifiées