



Les élèves, Sabrina Jacquemin et Quentin Folini-Cavaillé avec leur professeur Stéphane Bernat et Fabrice de Barros, proviseur du lycée hôtelier.

LYCÉE HÔTELIER, l'excellence au menu

Les élèves du lycée Hôtelier de Mazamet alignent les distinctions en cette fin d'année scolaire 2014 : Sabrina Jacquemin vainqueur du concours du meilleur sommelier du sud-ouest, Quentin Folini en finale nationale du Concours général des métiers,

Une notoriété qui dépasse d'ailleurs les frontières, puisque l'établissement est engagé dans des partenariats européens : dans le cadre du programme Erasmus+, près d'une vingtaine de jeunes du lycée hôtelier partent pendant quatre à sept semaines compléter

Parmi les métiers de la restauration, la filière cuisine a traditionnellement le vent en poupe, alors que la filière service reste historiquement – et injustement – moins attractive. « *C'est pourtant une filière qui offre des progressions de carrières très intéressantes, tournées vers la gestion et le management* » souligne le proviseur du lycée hôtelier Fabrice de Barros. « *Avec un bac pro, le taux de placement avoisine les 100%, et l'on considère que c'est le deuxième secteur potentiellement créateur d'emplois en Midi-Pyrénées !* » ●

“Avec un bac pro, le taux de placement avoisine les 100%”

Victoria Boyer distinguée au concours Mix'n olive... des performances qui ne doivent rien au hasard et confirment la qualité de la formation mazamétaine.

leur cursus à l'étranger. Espagne, Angleterre, Malte, Allemagne ou Pologne, ces séjours constituent un atout appréciable sur le CV.

⊕ **Plus d'informations**
05 63 97 57 57
Hotelier-mazamet.entmip.fr