

Bienvenue sur le site du **Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration  
Françoise DOLTO** . **C'est un lycée qui vise  
l'excellence et la réussite.** □

Les formations dispensées exigent de la part des jeunes de la rigueur, du sérieux, du respect, de la discipline, de la ponctualité, de l'assiduité et du travail bien fait.

On ne vient pas au lycée DOLTO par hasard, c'est un choix réfléchi et non pas une orientation par défaut.

Le bon fonctionnement de l'établissement passe par le respect du règlement intérieur, nous sommes très attentifs à ce respect.

Le port de la tenue du lycée et de la tenue professionnelle pendant les Travaux Partiques est obligatoire.

Les jeunes trouveront au lycée de bonnes conditions de travail que nous nous efforçons d'améliorer quotidiennement.

Les 3 principaux objectifs du projet d'établissement sont :

1. La réussite de tous aux examens.
2. La formation des citoyens.
3. La poursuite d'études post-bac et l'entrée réussie dans le monde du travail.

Ces 3 objectifs ne peuvent être atteints que si le travail est fait le mieux possible par tous.

Nous souhaitons pouvoir communiquer et échanger avec les jeunes, leurs familles, les entreprises. Ce site est donc un outil précieux pour tous, vous y trouverez toutes les informations sur le lycée. Pour consulter les résultats, les notes, les bulletins, l'agenda, les actualités, les menus ... vous pouvez aller sur l'ENT du lycée qui complète ce site.

Très bonne visite sur notre site que nous nous efforçons de renseigner régulièrement.