

Quimper (29) Les 420 élèves en hôtellerie, restauration et boulangerie-pâtisserie bénéficieront de locaux rénovés pour la rentrée.

Le lycée Paraclet fait peau neuve pour la rentrée

À la rentrée, le lycée Paraclet aura une nouvelle image, suite aux travaux en cours : deux nouvelles cuisines, une boulangerie et pâtisserie : l'ensemble du pôle aura été revu", souligne **Cyrille Fradin**, responsable depuis 1999 des formations hôtelières du lycée quimerois.

Le lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration, accueille 420 élèves et dispose d'un choix important de formations à différents niveaux de qualification : CAP cuisine et restaurant, bac pro cuisine, commercialisation et services en restauration ou boulanger-pâtissier, bac technologique hôtellerie,

BTS hôtellerie-restauration.

Il a formé plusieurs chefs reconnus, comme **Olivier Bellin** (2 étoiles *Michelin*), **Laurent Tanguy**, **Gaël Ruscart** ou **Thomas Citerin**. Cyrille Fradin se félicite d'entretenir de bonnes relations avec les professionnels. Il y voit un intérêt pour la formation des cuisiniers et aussi pour les métiers de salle. En décembre prochain, l'établissement accueillera la finale du concours Euro-Toques dont il est partenaire. ■ **J.-Y. T.**

Lycée Paraclet • 35 avenue des Glénan • 29018 Quimper
• Tél. : 02 98 55 54 38

L'Hôtellerie Restauration • 13 septembre 2012 • Supplément Campus

Les Portes de Chartreuse s'ouvrent à l'alternance

Nous proposerons le niveau BTS en alternance en septembre 2013, l'année même où nous fêterons les dix ans de nos cuisines et restaurants pédagogiques et d'application", se félicite **Bruno Nicolas**, chef des travaux. Depuis deux ans déjà, le lycée privé (140 élèves en hôtellerie-restauration en 2011/2012) demandait cette ouverture sous statut d'apprentissage. "Cela répond à une demande de nos élèves, qui, faute de trouver l'équivalent sur l'Isère, partent sur Annecy et Lyon", relève le chef des travaux.

Jusqu'ici, Les Portes de Chartreuse ne préparaient qu'aux niveaux CAP et bac pro. Le BTS s'imposait donc. Mais recalé deux ans de suite sur l'apprentissage, l'établissement



Soirée **Anne Sophie Pic** préparée par les élèves avec, à droite, **Pascal Rigault** et à gauche, **Julien Rondeplierre**, professeurs de cuisine.

a choisi de montrer d'ores et déjà le bien-fondé du projet en le proposant (à 24 élèves) sous contrat de professionnalisation. Ouverte dès cette rentrée, la mise à niveau prévoit 16 semaines de stage en entreprise : 4 semaines au premier semestre puis 16 semaines en fin d'année (avril, mai, juin) avec possibilité de 4 semaines à

l'étranger dans le cadre des échanges engagés par l'école en Allemagne, au Lichtenstein, en Roumanie, en Italie et en Finlande. ■ **Nathalie Ruffier**

Lycée professionnel Les Portes de Chartreuse

- 387 avenue de Stalingrad • BP 135
- 38343 Voreppe Cedex
- www.portesdechartreuse.org
- Tél. : 04 76 50 25 73

Saint-Nazaire (44) Le centre de formation professionnelle continue du lycée propose une nouvelle spécialisation : les desserts de restaurant.

Sainte-Anne diversifie son offre de formation

Le centre de formation professionnelle continue du lycée des métiers Sainte-Anne, à Saint-Nazaire (44) multiplie les spécialisations et "attire de plus en plus de candidats", note **Joseph Le Gal**, le directeur du lycée. Notamment dans l'hôtellerie et la restauration. "Nous proposons depuis septembre une formation pour devenir cuisinier en desserts de restaurant". Un apprentissage exigeant, mais "nous allons nous associer avec des professionnels qui assurent, dans leurs établissements,

cette prestation de qualité", poursuit **Joseph Le Gal**.

DES FORMATIONS POUR SE PERFECTIONNER OU SE RÉORIENTER

Créé en 2010, le centre de formation continue du lycée Sainte-Anne est destiné "aux professionnels en exercice, soucieux de se perfectionner, mais aussi aux personnes qui souhaitent se diriger vers les domaines de l'hôtellerie et de la restauration". Pour l'heure, les formations les plus prisées sont celles liées à la cuisine, au détriment de celles liées aux métiers de la salle.

Mais **Joseph Le Gal** souhaite rééquilibrer la tendance. Par ailleurs, le CFP Sainte-Anne vient d'instaurer un cursus pour devenir hydrothérapeute-agent de soin : "Parce qu'il existe peu de formations de ce type en France. Or, en Loire-Atlantique, nous sommes à proximité de nombreux centres de thalassothérapie." ■ **Anne Éveillard**

CFP Sainte-Anne - 250 boulevard Laennec
• BP 337 • 44600 Saint-Nazaire
• www.cfp-sainte-anne.org
• Tél. : 02 40 17 12 00

44 Écoles

En Lorraine, langues étrangères et... familières



Frédéric de Ravinel, directeur du lycée professionnel d'Ottange (57).

La Lorraine est frontalière de l'Allemagne, du Luxembourg et de la Belgique. Aussi, nombre d'élèves effectuent leurs stages dans les pays limitrophes. On parle certes français en Belgique et au Luxembourg - où Français, Allemands, Luxembourgeois et Anglais cohabitent - mais "les clients apprécient que le personnel soit capable de s'exprimer dans leur langue. Nos élèves doivent donc s'adapter", explique **Amélie Neis**, enseignante en service et commercialisation au lycée Saint-André, à Ottange (57). "Pour cela, nous mettons l'accent sur l'apprentissage des langues en favorisant la pratique, via notamment

des jeux de rôle", précise **Frédéric de Ravinel**, le directeur du lycée. En zone frontalière, la langue du voisin est généralement maîtrisée. Mais à Metz, par exemple, se faire comprendre en allemand devient autrement plus compliqué. "C'est néanmoins une langue que nous proposons en plus de l'enseignement de l'anglais pour les bacs pro", explique **Didier Suaire**, le proviseur du lycée Raymond Mondon. La maîtrise de plusieurs langues est un sacré atout et nous faisons tout pour enrichir notre offre en la matière, afin de favoriser les stages à l'étranger ou accueillir des étudiants étrangers en nos murs."

Lyon (IX^e) Le lycée privé Jehanne de France, complète sa panoplie de formations préparant au bac technologique hôtellerie.

Une classe de seconde technologique hôtellerie au lycée Jehanne de France

Pour cette rentrée 2012, le lycée d'enseignement catholique Jehanne de France à Lyon (69) a ouvert une classe de seconde préparant en trois ans au baccalauréat technologique hôtellerie. *"Auparavant, nos élèves intégraient directement la classe de première par le biais de passerelles. Aujourd'hui, nous leur proposons une formation plus linéaire. Nous sélectionnons nos élèves sur dossier, mais nous nous assurons surtout de leur motivation, de leur projet professionnel et de leur capacité d'adaptation"*, explique Muriel Belloir, la directrice. L'enseignement repose à la fois sur des cours de domaine général et professionnel: techniques culinaires, services et commercialisation, techniques d'accueil, hébergement... Les travaux pratiques se font en situation réelle dans les cuisines et restaurants d'application de l'établissement. La formation est complétée par seize semaines de stages en entreprises.

VERS DES POSTES D'ENCADREMENT ET DE MANAGEMENT

L'objectif demeure d'acquérir des compétences dans les domaines de la restauration, de l'hébergement, de l'accueil et du service. *"Les diplômés se destinent à des postes d'encadrement et de management. Pour cela, la plupart poursuivent leurs études par un BTS hôtellerie-restauration. Ils accèdent alors à des postes variés tels qu'assistant*

de réception, directeur de la restauration, responsable d'hébergement ou encore commercial dans des structures hôtelières", explique Yannick Lunion, chef de travaux au lycée. L'an dernier, l'établissement a enregistré un taux de réussite de 92 % au bac technologique hôtellerie.

Outre les formations techniques, le lycée propose plusieurs filières professionnelles à travers des CAP cuisine, restaurant et agent polyvalent de restauration ou encore des bacs pros cuisine ou commercialisation et services en restauration. Des formations en alternance,

réservées aux salariés d'entreprises en contrat de professionnalisation ou à des titulaires d'un bac, sont également développées par l'établissement: CAP cuisine en un an, BTS options A et B... *"Notre objectif est de proposer des parcours complets en hôtellerie-restauration traditionnelle et collective afin de préparer au mieux nos élèves à des métiers très exigeants"*, conclut la directrice. ■

STÉPHANIE PIOUS

Lycée Jehanne de France

• 6 rue de la Fraternelle • 69009 Lyon
www.jehannedefrance.fr



Le lycée Jehanne de France forme entre autres à l'apprentissage des techniques culinaires.