

TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR

Le Lycée Professionnel Hôtelier Marie Curie se situe à Saint-Jean du Gard, dans un écrin de verdure de 7 hectares, à flanc de montagne, en plein cœur d'une châtaigneraie, offrant une vue incroyable sur les Cévennes. Totalement dédié à l'hôtellerie restauration, c'est un cadre d'apprentissage inspirant et un espace de vie ouvert sur la nature.



Le restaurant panoramique

Sa fonction de restaurant d'application offre aux futurs professionnels d'y confectionner des repas, d'accueillir et de servir les convives, comme dans un vrai restaurant, sous l'œil bienveillant des enseignants. Côté cuisine, les élèves s'initient dans un atelier très spacieux techniquement à la pointe.

Le restaurant pédagogique

Les élèves de 3^{ème} Prépa-métiers ou de 2^{nde} professionnelle cuisinent et assurent le service du repas, tout en étant guidés par leurs professeurs. La cuisine accueille 2 groupes de 12 cuisiniers qui évoluent avec tout le matériel nécessaire.

L'internat

Près de 200 élèves sont hébergés dans l'enceinte du Lycée. Les meilleures conditions sont créées pour qu'ils puissent travailler ensemble durant l'étude et se détendre à l'occasion des activités proposées.

Les stages

En fonction de son niveau de formation, l'élève intègre un stage à différents postes, opérationnels ou d'encadrement, dans l'entreprise sur les trois métiers de la cuisine, du service ou de l'accueil.

Les concours, tremplins de jeunes talents

Chaque année, des élèves participent aux sélections régionales de concours destinés aux apprentis des métiers de la restauration.

L'implication du lycée dans la vie locale

Actif dans toutes les collaborations qui ouvrent des perspectives aux élèves, le Lycée développe de nombreux partenariats avec des acteurs de la région :

Musée des Vallées Cévenoles
Maison Rouge, Train à Vapeur des Cévennes, Parc national des Cévennes, Établissement et Service d'Aide par le Travail ESAT La Pradelle, Conservatoire du Figuier, Biosphère Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles, Maison d'Enfants Angeline Cavalier, Festival Boulegan, ...

Programme européen ERASMUS

Le lycée accompagne les élèves de Mention complémentaire volontaires afin de leur faire bénéficier du programme Erasmus et ainsi effectuer une partie de leurs stages en milieu professionnel dans un pays étranger européen.



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



POUR VENIR AU LYCÉE

PAR LA ROUTE

286 chemin Simone Blanc
30270 Saint-Jean du Gard

- 15 minutes d'Anduze
- 35 minutes d'Alès
- 1h de Nîmes
- 1h20 de Bagnols-sur-Cèze
- 1h30 de Mende
- 1h30 de Montpellier

EN BUS

- Depuis Alès avec **NTEEC** : ligne 72 et 81
- Depuis Nîmes avec **LIO** : ligne 112
- Depuis Saint-André de Valborgnes avec **LIO** : ligne 109

POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE LYCÉE :

Tél : 04 66 85 30 85

Fax : 04 66 85 19 60

Mail : ce.0300041g@ac-montpellier.fr

Web : Lyc-curie-stjeandugard.ac-montpellier.fr



Scanner ce QR Code
pour découvrir le Lycée



Création : Agence de Communication **tuné** Lydia BRAZA 06 51 86 27 07 • Photographies : Mathieu VILCOT 06 34 56 54 36 ; Benjamin CELIER 06 70 15 22 41 ; La Caravane Filme Luz BALLANA 06 51 69 28 09 ; DR. Imprimé sur papier sans chlore avec encres végétales. Ne pas jeter sur la voie publique.

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR VOTRE Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant



Au service de la réussite des élèves

Chaque année le Lycée Hôtelier forme 300 jeunes de 15 à 25 ans, au travers de parcours de réussite, de la 3e Prépa-Métiers à la Mention Complémentaire en passant par les BAC Pro.

Diplômés des arts culinaires et du service, les jeunes professionnels exercent leur métier dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie restauration d'Occitanie, de tout l'Hexagone et même au-delà de nos frontières.

Les élèves réussissent pleinement dans la voie qu'ils ont choisie.

La pédagogie impulsée est complémentaire du haut niveau d'expertise des enseignants, de la qualité du suivi scolaire par les équipes éducatives et du large réseau qualitatif d'entreprises renommées.

Tout un ensemble qui participe à l'excellente réputation de notre établissement.

La synergie créée par tous ces acteurs se traduit par la réussite des élèves du Lycée Hôtelier Marie Curie.

Le Proviseur

Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ce diplômé travaille dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste de desserts de restaurant en France ou à l'étranger. Il sera Cuisinier spécialisé ou Chef de partie dessert ou Second de partie, selon la renommée de l'établissement.



OBJECTIFS

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier qui travaille au sein d'une brigade de cuisine conçoit et réalise des viennoiseries, petits fours salés et sucrés, entremets, pâtisseries, glaces...

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.



★ ADMISSION

Sur dossier, après un Bac Pro Cuisine dispensé au Lycée Hôtelier Marie Curie, une 1^{ère} Pro Cuisine, un CAP cuisine ou Agent Polyvalent de Restauration.



FORMATION SUR 1 AN 12 semaines en entreprise

» 6 heures d'enseignement général hebdomadaires

- Arts appliqués
- Français
- Anglais
- EPS

» 19 heures d'enseignement professionnel hebdomadaires

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement



Boris CHAPON

Chef cuisinier et dirigeant du restaurant Lou Bi à Alès
Jeune Talent au Gault et Millau 2020



Je garde d'excellents souvenirs de mes années passées au Lycée Hôtelier de Saint-Jean-du-Gard, notamment grâce à mes professeurs, qui m'ont beaucoup soutenu. La mention pâtisserie m'a permis de finaliser mon Bac professionnel. Elle enseigne beaucoup sur l'esthétique de dressage, les gestes techniques et la rigueur des recettes. Un cuisinier doit savoir faire des desserts, c'est essentiel. Grâce à cette mention, j'ai eu un regard différent sur la façon de dresser.



Les élèves évoluent sur les plateaux techniques du restaurant d'application pour y confectionner des repas comme dans un vrai restaurant.