

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.



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



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.

Ces concours représentent toujours des expériences enrichissantes pour leur formation.

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, Biosphéra Syndicat des
Hautes Vallées Cévenoles, Maison
d'Enfants Angeline Cavalier,
Festival Boulegan, ...

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



NOUVEAU

TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR VOTRE CAP Cuisine



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 LE CAP Cuisine et 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

NOUVEAU CAP Cuisine



Des équipes éducatives réputées mettent leurs savoir-faire au service de la réussite des élèves.

OBJECTIFS

Réalisation de plats en utilisant différentes techniques de production culinaire, **connaissance des produits** alimentaires, **gestion de l'approvisionnement** (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts), **préparation** des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou d'assembler des produits préélaborés... Le titulaire du CAP Cuisine a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. **Il est capable d'élaborer un menu.**

Il doit aussi entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son cadre de travail implique une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en Mention complémentaire, en 2 ans en BAC professionnel ou en Brevet professionnel.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le diplômé débute en tant que Commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Avec de l'expérience, il pourra accéder à des postes à responsabilité, et même devenir Chef de cuisine.



★ ADMISSION

Le CAP cuisine est accessible aux élèves ayant fait une 3ème.
Les candidatures se font via la plateforme Affelnet.

FORMATION SUR 2 ANS 14 semaines en entreprise

- » **467 heures** d'enseignement général
- Français
 - Maths-Sciences
 - Histoire-Géo - EMC
 - Anglais
 - EPS
 - Arts appliqués
 - Accompagnement personnalisé

- » **1 045 heures** d'enseignement professionnel
- Travaux pratiques
 - Technologie
 - Prévention Santé Environnement
 - Gestion appliquée



Sébastien RATH
Chef cuisinier et dirigeant du restaurant gastronomique et hôtel Le Riche à Alès
1 étoile verte et 1 assiette au Guide Michelin

« Grâce à la **passion** et au **partage d'expérience** de mes maîtres formateurs, l'école hôtelière Marie Curie m'a permis d'approfondir la connaissance de mon métier et m'a beaucoup apporté en précision et en finesse.

J'ai côtoyé de grands chefs dans ma formation, j'ai officié dans des établissements étoilés au Michelin et mon parcours en quête de perfection s'est dessiné peu à peu. Ainsi, j'ai pu influencer ma cuisine avec ma personnalité en maîtrisant parfaitement les techniques.

Je garde un très bon souvenir de mon passage à Marie Curie, le cadre boisé et apaisé où celui qui veut travailler, a toutes les chances de réaliser ses rêves. »



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