

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.

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



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 BAC PRO 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 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

Bac PRO Cuisine



POURSUITE D'ÉTUDES

Le BAC professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS Management en Hôtellerie Restauration. Il est possible également de se spécialiser en Mention Complémentaire Accueil Réception ou Cuisinier en Desserts de Restaurant au Lycée Hôtelier Marie Curie.



OBJECTIFS

Préparation et cuisson des plats et pâtisseries, maîtrise des techniques de réalisation, de dressage et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant... Le diplômé du BAC Pro Cuisine gère les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

Ses compétences en **gestion et en comptabilité** lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser sa politique commerciale.

Fort de la connaissance des techniques commerciales pour améliorer les ventes, il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être. Attentif à l'évolution de son métier, il sait adapter ses pratiques professionnelles.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le diplômé du BAC Pro Cuisine est **Commis de cuisine, Chef de partie ou Second de cuisine** selon la renommée de l'établissement. Avec de l'expérience, il peut espérer devenir **Directeur de restaurant**.



★ ADMISSION

La spécialité cuisine est accessible, en 1^{ère} professionnelle après une 2nde professionnelle métiers de l'hôtellerie et de la restauration.



FORMATION SUR 3 ANS

22 semaines en entreprise

» 360 heures

d'enseignement général

- Français
- Histoire-Géo – EMC
- Mathématiques
- LV1 : Anglais
- LV2 : Espagnol
- EPS
- Arts appliqués
- Section européenne facultative Anglais ou Espagnol

» 440 heures

d'enseignement professionnel

- Travaux pratiques
- Activités expérimentales
- Technologie
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées
- 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.

