L'académie d'Orléans-Tours

Le lycée hôtelier de Blois

Le lycée hôtelier de Blois a bénéficié d'importants travaux de restructuration ces deux dernières années.

La capacité d'accueil de l'établissement est maintenant de 900 élèves. Nous allons saisir l'opportunité et la dynamique de cette restructuration pour relancer des projets de développements et surtout de diversification des formations. Nous souhaitons ouvrir des formations dans le domaine de la boulangerie pâtisserie d'hôtel, service hôtelier, barman. Dans un avenir proche nous souhaitons proposer à nos élèves une licence professionnelle. Plusieurs pistes sont à l'étude notamment le management de la gastronomie internationale et le domaine d'organisateur de réception traiteur. Nous restons également très attentifs aux besoins des

entreprises du secteur.

De façon générale, les prestations de la restructuration affichent la volonté politique des décideurs de soutenir l'effort de développement d'un lycée unique dans sa vocation de former aux métiers de l'hôtellerie et du tourisme en Région Centre et de répondre aux exigences d'emmener les jeunes sur la voie de l'excellence dans ce secteur d'activités.

L'ouverture Internationale est une priorité du projet d'établissement, accentuée encore par l'obtention du Label « Lycée des métiers » en 2006. Chaque année environ 80 élèves bénéficient d'un stage à l'étranger. Nous avons actuellement des contacts avec trois universités en Chine, en Inde et au Vietnam.

Le lycée Jean Guéhenno

Notre lycée Jean Guéhenno à St Amand Montrond (Cher) est un lycée des Métiers qui propose un enseignement solide dans le secteur de l'hôtellerie-restauration du CAP au baccalauréat professionnel. L'objectif de cette section est bel et bien de former des élèves qualifiés en proposant un enseignement professionnel rigoureux avec l'acquisition de savoirs et savoirs-faire reconnus par la profession et utiles à tous types de restauration mais aussi un enseignement général sérieux. Des locaux adaptés permettent une mise en pratique complète grâce au Pavillon Condé, restaurant d'application ouvert 4 fois par semaine. En plus des Périodes de Formations en Entreprises, les différentes sections participent aussi à des événements extérieurs comme la réalisation de banquets pour la municipalité.

Mais notre lycée offre aussi d'autres formations professionnelles notamment dans le secteur du commerce (baccalauréat professionnel), ou de la maintenance des matériels Parc et Jardin (CAP) et dans la bijouterie. Cette dernière filière, très complète, propose à la fois à des CAP Art et techniques de la bijouterie-joaillerie, des CAP Post bac Art et techniques de la bijouterie-joaillerie, une Mention Complémentaire Joaillerie, mais aussi un Brevet des Métiers d'art (niveau IV) et un Diplôme des métiers d'art (niveau III).

Le lycée Albert Bayet

Le lycée Albert Bayet est situé à Tours le long de la Loire, et à quinze minutes à pied du centre-ville. Tours est une ville d'histoire et de lettres pour de grands auteurs tels que Ronsard, Balzac, Rabelais, Anatole France, Jules Romain, René Boylefve, Jean-Marie Laclavetine mais également ville de la soie.

L'établissement est lycée des métiers depuis 2002 dans les métiers de l'imprimerie et à partir de 2007 dans les domaines de l'automobile, de la logistique, des industries graphiques et de la restauration.

Quatre secteurs différents demandant une connaissance technique des métiers et qui

s’appuient sur de nombreux partenariats.

Il accueille des statuts différents :

- scolaire de lycée professionnel,

- étudiant en BTS, collégiens en 3ème DP6,

- apprentis en BP sommelier en lien avec le Centre académique de formation par apprentissage,

- apprentis en bac pro et BTS accueillis au sein d’une entité au sein du lycée appelé le CARTIF (centre d’apprentissage régional des techniques d’impression et de finition),

- accueil de stagiaires en formation continue soit en intégration partielle ou totale, ou en groupes dédiés.

Ceci représente environ 900 jeunes ou adultes en formation encadrés par une centaine d’enseignants et 67 autres personnels. Les équipes sont stables.

Une vingtaine d’élèves participe à des projets Léonardo et des concours dans le secteur de la restauration principalement.

L’établissement pratique un échange régulier d’adultes et d’élèves avec un établissement allemand à Stendal, la prise en charge s’effectue dans le cadre de l’OFAJ.

L’établissement dispose de places labellisées internat d’excellence.

Le lycée des métiers Jean de la Taille

Le lycée des métiers Jean de la Taille se situe dans le nord du département du LOIRET (45). Il s’inscrit dans une démarche qualité et répond à un cahier des charges selon 3 axes principaux : une offre de formation étendue, un partenariat important avec le milieu économique et les collectivités, une volonté d’ouverture sur l’Europe.

Les diplômes préparés :

Domaine Tertiaire:

BAC PRO 3ans : Commerce, Gestion-Administration, Accueil Relation Clients et Usagers

Domaine Industriel :

BAC PRO 3ans Maintenance des Équipements Industriels (MEI)

BAC PRO 3ans Électrotechnique Énergie Équipements Communicants (ELEEC)

CAP PROELEC (2 ans)

Domaine de la Restauration:

BAC PRO 3 ans Restauration : Cuisine, Commercialisation et Services en Restauration

CAP cuisine 2 ans

La filière Hôtellerie du lycée mène un grand nombre de projets. Les actions sont multiples et variées : vendange annuelle à Amboise, intervention sur les foires au vin, accueil d'écoles primaires sur la semaine du goût, le Téléthon, les menus à thèmes en lien avec les pays de la communauté Européenne, projet complet sur le thème du chocolat, accueil de Chef étoilé dans le cadre du projet régional « Résidence de Chef ».

Intervention au congrès de l'AFLYHT le vendredi 30 mars 2012 (déjeuner) : apéritif-entrée.

Le lycée des métiers Châteauneuf

Aux confins du Berry et du Limousin, dans l'Indre, se situe le lycée des métiers Châteauneuf, à proximité du Parc naturel régional de la BRENNE.

Dans un site pittoresque, le lycée surplombe la vallée de la Creuse, où la nature sauvage domine et la ville d'Argenton sur Creuse, où l'on peut admirer quelques belles maisons médiévales ; enchevêtrement de vieilles maisons à galeries et à balustrades, charpentées de toits cuivrés et gris ardoise.

Lieu de reconnaissance de tous les talents, et de charme comportant des caractères qui lui sont propres, le lycée Châteauneuf permet à chacun d'exprimer ses compétences.

Offrant un large panel de formations : industrie, tertiaire et hôtellerie du CAP au BTS, l'établissement compte 350 élèves dont certains se distinguent dans de nombreux concours ; Malongo, Meilleur apprentis de France, Championnat de France des desserts, coupe Georges Baptiste, Concours général des métiers …

Les résultats aux examens, plus que satisfaisants, attestent de la qualité et de l'investissement des enseignants.

Le lycée Jacques Cœur Bourges

82 ans d'existence

Aujourd'hui la section hôtellerie, accueille 310 élèves et étudiants dans une filière professionnelle et une filière technologique.

Les élèves peuvent poursuivre leurs études dans 2 BTS option « mercatique et gestion hôtelière » ou option « art culinaire, art de la table et du service ».

Le lycée a obtenu le label UNESCO. Ce label reconnaît les établissements qui mettent en œuvre au travers d'actions les 5 principes de sa charte : droits de l'homme, solidarité internationale et développement, échanges interculturels, développement durable, patrimoine.

C'est dans ce cadre que s'inscrivent les partenariats mis en place, entre autre, le partenariat avec la région Tamil Nadu en Inde qui se concrétisera par un voyage d'étude, une sensibilisation à la gastronomie française des partenaires indiens (réalisation de repas par les élèves français).

Une action est menée depuis de nombreuses années avec l'Association des Restos du Cœur : organisation d'un repas de gala dont les bénéfices qui atteignent un montant non négligeable sont entièrement reversés à cette association

Le lycée professionnel Jean Chaptal

Notre lycée a été inauguré en octobre 1968 par M. Michel Debré, maire d'Amboise. Il était alors section d'enseignement professionnel du lycée général et technologique d'Amboise. Les sections d'hôtellerie-restauration furent transférées à Amboise en 1976 et, l'année suivante, était donnée son autonomie à notre lycée. Le bâtiment dédié à toutes nos activités d'hôtellerie-restauration date de 1997-1998.

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration sont proposés deux CAP "Services en Brasserie-Café" et "Cuisine" ainsi que les bacs pros "Cuisine" et "Commercialisation Service Restauration". Les métiers du tertiaire sont également présents avec les bacs pros "Commerce" et "Accueil, Relation Clients et Usagers".

Nous mettons actuellement en place le nouveau bac pro "Assistance, Soins et Services à la Personne" qui vient remplacer notre BEP Carrières Sanitaires et Sociales.

Notre lycée propose des formations, rares en région Centre, pour des secteurs industriels qui recrutent : technicien en plasturgie-composites (bac pro et BTS), technicien outilleur (bac pro). Nous transformons actuellement notre BEP en bac pro.

Le lycée d'Amboise organise chaque année le concours « Jeune chef », principalement ouvert à tous les établissements de la Région Centre. A partir d'un panier, il s'agit de réaliser une entrée (ou un dessert) et un plat principal avec sa présentation. Cette année verra la 11ème édition de ce concours.

Le service en salle n'est pas oublié : le lycée propose chaque année des candidats pour la

coupe Georges Baptiste (1ère place régionale en 2010, 2ème en 2011).