Lycées Jacques Cœur
Section | Hôtellerie Restauration
Bourges

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
Membre Écoles associées de l'UNESCO

Baccalauréat Professionnel
Classe de seconde Famille Métiers Hôtellerie Restauration

Suivre la vie de la section : Instagram/Facebook

@hotelleriejacquescoeur

Suivre la vie de la section : Instagram/Facebook

@hotelleriejacquescoeur

- Mini stages en Hôtellerie d'une ½ journée en bac professionnel

- Partagez une séance de Travaux Pratiques avec des élèves du lycée hôtelier en Cuisine ou en Restaurant
- A organiser par le biais de votre collège (voir le professeur Principal)
  Lettre de motivation à joindre à la demande

1 FAMILLE METIERS, 2 DIPLÔMES

- En fin de 1ère bac professionnel, une attestation de réussite peut être obtenue.

- La certification en classe de terminale :
  le Baccalauréat Professionnel Cuisine
  le Baccalauréat Professionnel Restaurant (CSR)

HORAIRES HEBDOMADAIRES

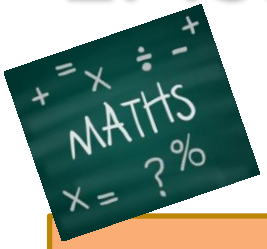
	2nde	1ère	Tle
Enseignement Professionnel	11	9,5	10
Co intervention Français	1	1	0,5
Co intervention maths	1	0,5	0,5
Chef œuvre	0	2	2
Gestion Appliquée	1	1	1
Sciences Appliquées	2	2	2
Français	3,5	3	3
Maths	1,5	2	1,5
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Langue Vivante A Anglais	2	2	2
Langue Vivante B (Allemand ou Espagnol)	1,5	1,5	1,5
Arts	1	1	1
EPS	2,5	2,5	2,5
Accompagnement Personnalisé	3	3	3,5

Sur 30 heures de cours au total,

dans le Domaine Professionnel : 11h sont réparties entre :

- la pratique (Travaux Pratiques ,Ateliers Expérimentaux,…)
- la technologie
- La co-intervention
- Le Chef d'Œuvre
- Les projets

ENSEIGNEMENT GENERAL



Tronc commun d'un élève de bac professionnel

Disciplines dont le contenu est « identique » à celui du collège

	2nde	1ère	Tle
Français	3,5	3	3
Maths	1,5	2	1,5
Langue Vivante A Anglais	2	2	2
Langue Vivante B (Allemand ou Espagnol)	1,5	1,5	1,5
EPS	2,5	2,5	2,5
Accompagnement Personnalisé	3	3	3,5
Arts Appliqués	1	1	1
Prévention, Santé, Environnement	1	1	1

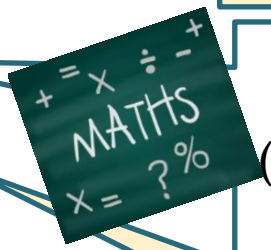
<u>Arts appliqués :</u> dessin et approche artistique en lien avec la spécialité
<u>Prévention :</u> approche scientifique du monde du travail, Développement Durable, sécurité

Au lycée Jacques Cœur, poursuite de la LV2 Espagnol ou Allemand dans la perspective de la poursuite en BTS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

	2nde	1ère	Tle
Enseignement Professionnel	11	9,5	10
Co intervention Français	1	1	0,5
Co intervention maths	1	0,5	0,5
Chef œuvre	0	2	2
Gestion Appliquée	1	1	1
Sciences Appliquées	2	2	2

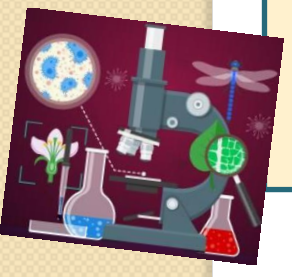
Travaux Pratiques :
de Cuisine ou de Restaurant au sein d'un restaurant d'application



Co-Intervention :
Approche des disciplines (Maths et Français) par le biais des disciplines professionnelles

Chef d'Œuvre : Travail seul ou à plusieurs sur une réalisation pratique (Livre de recettes, Livret sur les produits locaux, voyage…)

Sciences : un peu comme la SVT mais appliquée à l'alimentation, à l'hygiène



Gestion : Outil pour apprendre à gérer un établissement (coût, salaire, achats,…)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL CUISINE

	2nde	1ère	Tle
Enseignement Professionnel	11	9,5	10

Ateliers expérimentaux :
Comprendre la cuisine par l'expérience et l'essai

Technologie :
Acquérir une culture professionnelle (connaissance des produits, des techniques,…)

Travaux Pratiques :
Pratiquer pour apprendre les gestes et acquérir une maîtrise technique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL RESTAURANT

	2nde	1ère	Tle
Enseignement Professionnel	11	9,5	10

Ateliers expérimentaux :
Découvrir des produits : vin, eaux, fromages, charcuteries, formation à la dégustation et au goût…

Technologie :
Acquérir une culture professionnelle (connaissance des produits, des techniques,…)

Travaux Pratiques :
Pratiquer pour apprendre les gestes et acquérir une maîtrise technique mais également une attitude professionnelle (savoir-être, tenue et prise de parole).

STAGES

- 22 semaines de stage obligatoires →
  Périodes de Formation en Milieu Professionnel soit :

- 6 semaines en classe de Seconde
- 2 X 4 semaines en classe de Première
- 2 X 4 semaines en classe de Terminale

- Des périodes formatives et
  des périodes Certificatives

22 SEMAINES DE PFMP : 3 entreprises différentes

ENTREPRISE	CLASSE	PÉRIODE	DURÉE
1ère entreprise (Restauration Traditionnelle)	Seconde **Bac Professionnel** Famille Métiers en HR	PFMP 1 - Lundi 1er février Au Samedi 13 février 2021	2 semaines Découverte polyvalence salle/Cuisine
		PFMP 1 bis- Du Lundi 31 mai au Samedi 26 juin 2021	4 semaines Spécialisation Salle ou Cuisine
	Première **Bac Professionnel**	PFMP 2 - Lundi 02 novembre Au Samedi 28 novembre 2020	4 semaines Évaluation Certificative
2ème entreprise Cuisine de Collectivité ou restauration à thème (salle)	Première **Bac Professionnel**	PFMP 3 - Lundi 31 mai Au Samedi 26 juin 2021	4 semaines : **Évaluation Formative**
3ème entreprise (Restauration Traditionnelle)	Terminale **Bac Professionnel**	PFMP 4 - Lundi 21 septembre Au Samedi 17 octobre 2020	4 semaines
	Terminale **Bac Professionnel**	PFMP 5 - Lundi 8 mars au Samedi 3 avril 2021	4 semaines Évaluation Certificative

Les 22 semaines de PFMP sont obligatoires pour valider le diplôme.

TRANSMISSION D'UNE ATTITUDE

- En Hôtellerie, le réel travail se passe au niveau du savoir-être.

- Un client en entrant dans un restaurant vient chercher des valeurs comme le bonheur, le plaisir, la passion, la qualité, le partage

- Les valeurs à acquérir sont :
  la communication orale, la gentillesse, la politesse, l'envie de faire plaisir, l'implication, la rigueur, le respect de la tenue et des consignes

UNE PEDAGOGIE DE PROJET

- Projet annuel : Soirée Parents pour les classes de 2nde Professionnelle
- Des soirées à thème
- Des interventions extérieures de professionnels
- Des sorties pédagogiques dans le milieu professionnel

Soirée Renaissance

Soirée Tapas

Rencontres avec des professionnels

LA PRESSE EN PARLE

Dans ses mains, la pâtisserie est tout un art

Ils ont réussi loin du Berry (3/4)

Yohann Caron est le chef de l'exécutif de la nouvelle pâtisserie Cédric Grolet Opéra qui vient d'ouvrir à Paris. Jusqu'alors second du chef pâtissier du Meurice qui a donné son nom à la nouvelle entité, il s'oublie pas tout ce qu'il a appris dans sa formation hôtelière, au lycée Jacques-Cœur, à Bourges.

Chloé Gherardi
chloe.gherardi@centrefrance.com

Avec 137.000 personnes qui dévorent ses gâteaux des yeux sur Instagram, Yohann Caron fait partie de ceux qui ont élevé la pâtisserie au rang d'art. Après sept ans passés dans la pâtisserie de l'un des plus grands hôtels de la capitale, le Meurice, il pourrait l'expérience avec celui dont il était le second : Cédric Grolet, dans sa pâtisserie éponyme.

Formé au lycée Jacques-Cœur à Bourges

Après une formation généraliste en hôtellerie-restauration débutée au lycée professionnel Jacques-Cœur, à Bourges, il s'est spécialisé en pâtisserie avant de commencer sa carrière à Paris. « J'avais fait la même formation que Cédric Grolet à l'école supérieure de la pâtisserie, se souvient Yohann Caron. À la fin de mes études, mon directeur m'a envoyé à Paris pour le rencontrer alors qu'il était, déjà, à la tête de la pâtisserie du Meurice. J'ai été recruté comme chef de partie. Au bout de huit mois, je suis passé sous-chef, puis chef adjoint de l'exécutif après quatre ans. Il y a deux mois, on s'est associés pour créer l'établissement Cédric Grolet Opéra dont j'ai pris la fonction de chef de l'exécutif. » Une ascension remarquable pour le chef âgé de 30 ans qui revient régulièrement voir ses parents, à Bourges, où ils sont installés depuis 1996.

> « On voulait retrouver l'esprit d'une boulangerie de quartier, familiale »

« Avec cette nouvelle boutique, on a voulu se détacher de l'univers du luxe, de la pâtisserie de palace, et se rapprocher des gens, ajoute Yohann Caron. On voulait vraiment retrouver l'esprit d'une boulangerie de quartier, familiale, mais en gardant tout de même le côté exceptionnel des produits. » Des produits qui viennent tous de l'France et qui sont, pour la plupart, issus de l'agriculture biologique.

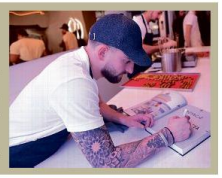
Les deux amis aiment s'inspirer de la mode, des voyages qu'ils font ou même de l'art pour créer des gâteaux à la plastique remarquable et au goût étonnant. Il ils savent s'y prendre pour donner envie aux gourmands d'y goûter, à travers leurs photos sur les réseaux sociaux ou en n'en proposant qu'une petite quantité en boutique. « Cela peut paraître beaucoup mais nous ne proposons qu'environ 1.500 produits par jour, poursuit le pâtissier. On préfère miser sur la qualité que la quantité. » Et certains n'hésitent pas à attendre longtemps ou à venir de loin pour y goûter. « Un pâtissier de Normandie, est arrivé devant la boutique la veille de l'ouverture pour être notre premier client, raconte Yohann Caron. Il est venu avec un CV et je l'ai embauché ! »

Ils s'inspirent de l'art, de la mode, des voyages…

Si l'établissement a deux spécialités : l'opéra (gâteau) et la fleur de noisette (viennoiserie), il possède, aussi, un concept novateur : les produits sont vendus en fonction de l'heure à laquelle ils sont dégustés, pour garantir le plus de fraîcheur possible. Ainsi, entre 8 h 30 et 11 heures, ce sont les viennoiseries qui sont en rayon, puis les sandwiches et pâtisseries à l'heure du déjeuner, les gâteaux l'après-midi et le pain à partir de 18 heures « pour que les gens repartent du travail avec leur baguette chaude ». L'après-midi, des goûters autour du fruit sont, également, proposés.

Yohann Caron envisage d'organiser des dîners salés privés « pour mettre le feu à profit lorsque la boutique est fermée ». Un clin d'œil à sa formation généraliste acquise à Bourges qui lui a permis « d'être tout terrain et d'avoir un autre œil sur la pâtisserie ». ■

« Je suis très fière de sa réussite »



PRÉFÉ. Professeure de cuisine au lycée professionnel Jacques-Cœur, Bernadette Simonin n'aime pas beaucoup faire parler d'elle. Si elle a accepté, cette fois, c'est parce que c'est Yohann Caron qui s'est rappelé à ses bons souvenirs. « C'est la professeure qui m'a le plus marqué, lance le chef. Elle m'a appris la rigueur alors que j'étais un brandeur ! Maintenant, à chaque fois que je fais passer un entretien, je vérifie que la personne a les ongles propres ! » Ce savoir-être est, en effet, la première chose que Mme Simonin, mais aussi les autres professeurs de cuisine que Yohann Caron a côtoyés, Jacques Thibaut et Bruno Magnant, apprennent aux élèves. « Je suis très fière de sa réussite, précise-t-elle. On se dit qu'on a posé une petite pierre sur un édifice. Et Yohann est aussi la preuve que l'on peut réussir dans une filière professionnelle. »

Berry

À LIRE DEMAIN

Marie-Agathe Charpagne
Marie-Agathe Charpagne et en Californie où elle envoule dans les matériaux pour l'aéronautique et l'aérospatial, elle qui a vécu à Saint-Doulchard.

ÉDUCATION ■ Les élèves de la section hôtellerie de Jacques-Cœur cuisinent chez eux le temps du confinement

Un suivi pédagogique facile à avaler

La mise en place de la continuité pédagogique se passe plutôt bien pour la section hôtellerie des lycées Jacques-Cœur. Les parents se prêtent au jeu de la dégustation.

Chloé Gherardi
chloe.gherardi@centrefrance.com

Si, pour certains parents, faire classe à leurs enfants pendant la période de confinement n'est pas une partie de plaisir, pour ceux des élèves de la section hôtellerie des lycées Jacques-Cœur, à Bourges, ce n'est pas vraiment une corvée.

« C'est vrai que c'est plutôt sympa d'avoir un petit cuistot à la maison, lance Bénédicte Patry, la mère de Maxime, élève en première bac pro. Surtout que, d'habitude, on n'a pas l'occasion de goûter ce qu'il prépare. Là, il nous a déjà fait un poulet au Riesling et une flammekueche, c'était très bon. »

> « Plus facile à mettre en place en section cuisine qu'en section carrosserie ! »

Gilles Charles, responsable des formations hôtellerie, en convient, « il est plus facile de mettre en place une continuité pédagogique en section cuisine qu'en section carrosserie ! » C'est pour cela que les professeurs envoient régulièrement des travaux pratiques aux élèves, afin qu'ils mettent à profit leur temps de confinement.

Et c'est ce qu'ils font. Les lycéens se prêtent à l'exercice et les parents aussi. « Quand on va faire les courses, Maxime nous fait la liste de ce dont il a besoin et quand il cuisine, j'ai le rôle de commis ! », ajoute Bénédicte Patry.

Chez Morgan, aussi, la famille profite des travaux pratiques de l'élève de première. « Son papa est du métier, donc il peut le conseiller. Moi, je n'y connais rien mais j'ai trouvé très bon ce qu'il nous avait cuisiné et puis, ça évite de préparer le repas », plaisante Jennifer Framier, la belle-mère de celui qui est aussi en première bac pro.

« Ils apprennent à s'auto-évaluer »

Pour Maxime, cette situation inédite a des avantages, comme du temps supplémentaire pour faire ses réalisations, mais aussi des inconvénients. « On n'a plus les professeurs pour nous apprendre les bonnes techniques », se désole-t-il. Car comme le rappelle le responsable des formations hôtellerie, « pour apprendre, on a besoin du regard des professeurs et, forcément, cette partie-là leur manque. Mais en même temps, ils apprennent aussi à s'auto-évaluer. »

Tino, en classe de seconde, « cuisine pour faire passer le temps et faire plaisir à ses proches en leur préparant des plats ». Et Yanis, également en seconde, profite du confinement pour cuisiner « des choses simples, mais bonnes », à partir de ce qu'il trouve dans les placards, le réfrigérateur ou le congélateur.

> « C'est vrai que c'est plutôt sympa d'avoir un petit cuistot à la maison »

Pour Gilles Charles, si les exercices permettent aux élèves de s'entraîner, l'intérêt de la continuité pédagogique est surtout de « garder du lien avec les élèves et les familles à travers les messages envoyés par les professeurs, pour tenir le coup pendant le confinement ».

Et pour ajouter un peu de fantaisie à l'exercice, le responsable des formations a commencé à partager les photos des réalisations des élèves sur les réseaux sociaux. « C'est sympa de montrer aux autres ce que l'on a préparé, estime Morgan. Ça peut nous motiver. »

Maxime aussi trouve « cool » de mettre en avant le travail que les élèves réalisent. « Et puis les professeurs peuvent aussi voir le travail que l'on produit. » ■

SAVEURS. Maxime en train de servir une brioche qu'il a réalisée. PHOTO D.R.

PORTRAIT ■ Yannick Augy a travaillé avec des chefs de renom comme Alain Ducasse et Joël Robuchon

La success story d'un Berrichon à Vegas

Né dans le Cher et ancien élève de la section hôtellerie du lycée Jacques-Cœur, à Bourges, Yannick Augy vit à Las Vegas où il fait partie de la direction d'un grand groupe de restaurants et discothèques.

Chloé Gherardi
chloe.gherardi@centrefrance.com

À discuter avec lui, on pourrait prendre Yannick Augy pour un Américain. En plus de vivre à Las Vegas depuis treize ans, il parle avec un accent qui n'est pas berrichon et cherche même certains mots de français. Pourtant, c'est bien dans le Berry qu'il est né.

« Je viens de Charentonnay, avance celui qui est aujourd'hui directeur de la formation et du développement pour les États-Unis et le Mexique du groupe Hakkasan. Ma famille y vit toujours et j'y reviens régulièrement. »

Après avoir passé sa scolarité au collège de Sancergues, Yannick Augy a intégré la formation en hôtellerie du lycée Jacques-Cœur. En même temps qu'il passe son BEP son bac hôtelier et son BTS, à Bourges, puis poursuit ses études de management hôtelier à Angers, il suit des stages dans de prestigieuses maisons.

« J'ai travaillé pour plusieurs chefs étoilés comme Marc Meneau, Laurent Petit et même Alain Ducasse, ajoute Yannick Augy. C'est d'ailleurs pendant un stage dans son établissement de Monaco, qu'un chasseur de tête est venu me proposer de partir travailler dix-huit mois aux États-Unis. » C'était en 2007. Depuis, il n'est jamais rentré.

> « J'ai travaillé pour plusieurs chefs étoilés »

Il a d'abord commencé chez le célèbre restaurateur américain Michael Mina, avant d'être débauché par Joël Robuchon qui lui a proposé le poste de directeur général adjoint de son établissement de Las Vegas. « Je suis assez vite passé directeur du restaurant, en 2012, et à ce moment-là, le vice-président du groupe Hakkasan était en ville pour ouvrir un restaurant, se souvient Yannick Augy. Il est venu dîner à l'Atelier et m'a offert le poste de directeur adjoint du restaurant. »

Une nouvelle fois, le jeune homme alors âgé de trente ans saisit l'opportunité et prend ses nouvelles fonctions dans ce groupe qui possède une quarantaine de restaurants, discothèques et piscines parties dans vingt-cinq villes du monde. À encore, son ascension est fulgurante. De directeur adjoint du restaurant de Las Vegas, il passe directeur, puis directeur des États-Unis pour les projets de restaurant et depuis 2017, il chapeaute la formation et le développement de tout le groupe pour les États-Unis et le Mexique.

Parmi ses missions, Yannick Augy s'assure que les hôtels et les employés répondent aux normes et aux standards que le groupe s'est fixés. Et c'est d'ailleurs pour son souci du détail et sa volonté que tout soit parfait qu'il a récemment été nommé par le magazine *Forbes Travel Guide* au sein d'un comité dont le rôle est de réviser les normes qui permettent de classer 1.600 hôtels, restaurants et spas de "recommandé" à "5 étoiles" dans le guide de voyage.

Si Yannick Augy réalise son rêve américain, il n'en oublie pas d'où il vient : c'est à l'hôtel des Remparts, à Sancerre, où sa grand-mère Suzanne travaille alors, qu'il a fait ses premières armes. « Dans ma famille, les repas pris ensemble, autour de bonne nourriture et de bons vins sont très importants. C'est ma grand-mère qui m'a donné le goût pour l'hôtellerie. »

> « Il ne faut pas se fixer de limites »

Une transmission qu'il entretient à son tour en gérant la formation du personnel, « plus de 800 personnes » pour Hakkasan et en passant de temps en temps voir la nouvelle génération des élèves en hôtellerie du lycée Jacques-Cœur, pour leur rappeler que « la gastronomie française est exceptionnelle mais qu'il faut rester curieux de tout et ne pas se fixer de limites » ■

ITINÉRAIRE. Originaire de Charentonnay, Yannick Augy est installé aux États-Unis depuis 2007. PHOTO D.R.

UN RESEAU DE PARTENAIRES

Le RÉSEAU des ANCIENS

- Depuis les années 1960, de nombreux élèves et étudiants sortent chaque année.
  De nombreux liens se sont créés avec les restaurateurs.
-

Nous privilégions le placement dans ces entreprises pérennes qui garantissent le bon déroulement de la période de formation en entreprise.

UNE FILIERE DE L'EXCELLENCE A LA FRANCAISE

Lycées Jacques Cœur

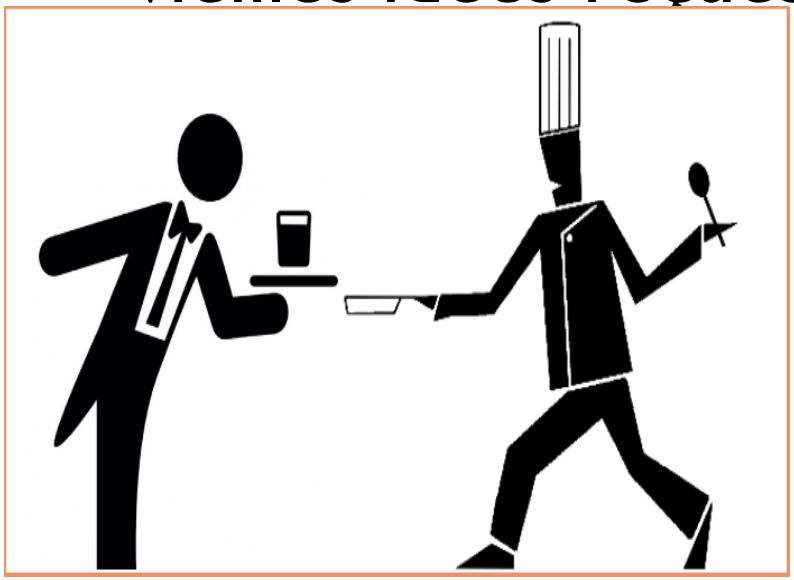
Section | Hôtellerie Restauration

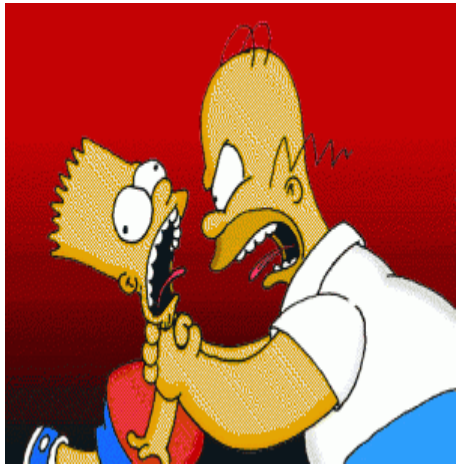
Bourges

LES METIERS DE L'HOTELLERIE DE NOS ANCIENS ELEVES DE BAC PROFESSIONNEL

L'arbre qui cache la foret

- Commençons par tordre le cou à de vieilles idées reçues





EN RESTAURANT

EN CUISINE

Depuis novembre 2018, Adrien Brunet a succédé à Jean-Luc Rocha à la tête de nos cuisines. Formé à ses côtés dès 2012, d'abord à Cordeillan-Bages (2 étoiles Michelin), puis dans la maison parisienne en qualité de second, Adrien a appris à ses côtés que « rien n'est impossible ».

DES PARCOURS DE REUSSITE

Azim et Melvin, élèves de Bac Professionnel
Ont créé leur restaurant à Tours

Boll N Roll
Sainement bon

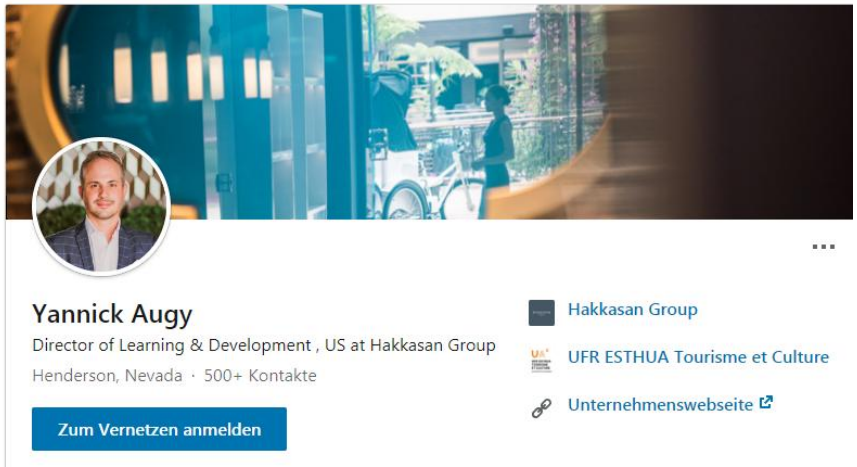
Résumé des avis

5
4
3
2
1

4,6

299 avis

Yannick Augy, élève du collège de Sancergues, de bac professionnel, de bac technologique et de BTS MHR.



DES PARCOURS DE RÉUSSITE PATISSERIE

Yohann Caron, ancien élève de Bac Professionnel,

LE CHEF PÂTISSIER YOHANN CARON QUITTE LE MEURICE PARIS POUR REJOINDRE LA BOUTIQUE DE CÉDRIC GROLET À L'OPÉRA

LE BERRY RÉPUBLICAIN

Ils ont réussi loin du Berry

Yohann Caron, pâtissier d'exception, formé au lycée Jacques-Cœur de Bourges

Bac Pro

DES PARCOURS DE REUSSITE

En préface de ce livre figurent les félicitations de **Paul Bocuse,** qui décrit David Chenuet comme *"un jeune chef passionné qui ne manque pas de réflexion, nous livrant à travers son recueil un grand nombre de citations sur la gastronomie, qui font le piment de la cuisine"*. **Olivier Roellinger** estime quant à lui : "*En France, depuis des siècles, les mots et les mets sont indissociables. Ainsi les épices sont-elles à la cuisine ce que la ponctuation est à la littérature."*

CHEF D'ENTREPRISE

Yohann, Anaïs et David
Gèrent leur hôtel Restaurant à Campénéac

Bac Pro | BTS MHR

Cyril :
Ouvre son restaurant à Vignoux-sous-les-Aix

Bac Pro

REJOIGNEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

- @hotelleriejacquescœur