

NEWSLETTER #7

Les lycées publics d'enseignement général, technologique et professionnel

Jacques Coeur Bourges

"VOTRE TRAVAIL VA OCCUPER UNE GRANDE PARTIE DE VOTRE VIE, ET LA SEULE FAÇON D'EN ÊTRE VRAIMENT SATISFAIT EST D'Y FAIRE DU BON TRAVAIL. ET LE SEUL MOYEN DE FAIRE DU BON TRAVAIL, C'EST D'AIMER CE QUE VOUS FAITES"

- STEVE JOBS

ARTICLES PRÉSENTÉS



Rejoignez-nous





ACTU VIE LYCEE

Découverte des métiers de bouche avec le lycée Jacques Cœur

En partenariat avec la Fondation Bocuse, le lycée Jacques Cœur a organisé un parcours de découverte en 8 séances pour des collégiens situés dans un rayon de 100 km autour de Bourges. Encadrés par les enseignants de la filière professionnelle hôtellerie-restauration, les élèves ont exploré les métiers de bouche à travers des ateliers pratiques. Cette immersion a permis de révéler des vocations et de valoriser les savoir-faire. En clôture de ce programme enrichissant, un diplôme a été remis à chaque participant. Une belle réussite portée par la passion et la transmission !

CUISINE & SERVICE : LES STHR EN VADROUILLE STYLÉE !



Les élèves de Seconde STHR ont eu l'opportunité de visiter deux établissements de Bourges dans le cadre de leur formation. Cette immersion sur le terrain leur a permis de mieux comprendre la réalité des métiers et des différents concepts de l'hôtellerie restauration. Au fil des échanges avec les professionnels, les élèves ont découvert les exigences et les savoir-faire indispensables du secteur. Une expérience formatrice et inspirante !

PREMIÈRE CUVÉE D'EXPÉRIENCE POUR NOS BAC PRO AU DOMAINE MARDON-TABORDET !

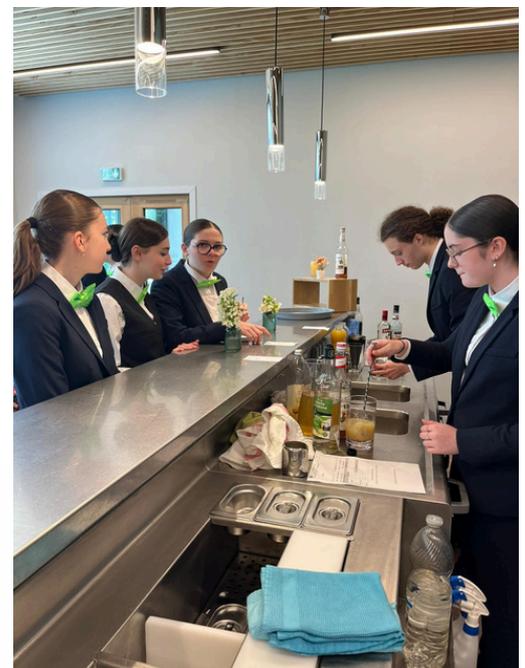


Les élèves de Seconde Bac Pro ont visité le Domaine viticole Mardon-Tabordet pour découvrir les métiers de la vigne et du vin. De la culture des raisins au travail en cave, ils ont exploré les étapes de la production et les savoir-faire du domaine. Cette sortie pédagogique a permis d'enrichir leur compréhension du secteur viticole. L'expérience s'est conclue par une analyse sensorielle de vin, leur offrant une première approche des arômes, couleurs et textures. Une belle immersion dans le monde du vin !



QUAND LA LANGUE DE SHAKESPEARE RENCONTRE LA CUISINE IRLANDAISE

Dans le cadre d'un travail pratique autour de la culture irlandaise, les élèves de Seconde STHR suivant l'enseignement de DNL ont conçu des menus et des supports de communication entièrement en anglais. Encadrés par leur professeur d'anglais, ils ont enrichi leur vocabulaire spécifique à la restauration. Ce projet a été l'occasion de mettre en pratique leurs compétences linguistiques tout en explorant les saveurs et traditions de la gastronomie irlandaise.



LES ÉLÈVES METTENT LEUR NEZ DANS LE VERRE : AFFÛTAGE SENSORIEL AUTOUR DU VIN



Les élèves de terminale Bac Pro Services et de BTS MHR ont eu l'opportunité de participer à une dégustation et à une analyse sensorielle de 10 vins de Bourgogne. Cette activité, riche en apprentissages, leur a permis de développer leurs compétences en sommellerie et d'approfondir leurs connaissances des vins de cette région renommée.

Encadrés par des experts, les élèves ont pu affiner leur palais, analyser les arômes, les couleurs et les saveurs de chaque vin, tout en apprenant les techniques d'évaluation sensorielle utilisées dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie.

Un moment d'échange et de découverte qui a contribué à renforcer leur compréhension des enjeux liés à la gestion des boissons et à la recommandation des vins dans un cadre professionnel.



RENCONTRE INTERCLASSES EN FILIÈRE STHR : UN MOMENT D'ÉCHANGE INSPIRANT

Trois étudiantes de BTS et cinq élèves de Terminale sont intervenues, volontairement, dans une classe de Première pour partager leurs parcours et répondre aux questions des élèves. Un moment d'échange riche et motivant, qui a permis de créer du lien entre les promotions. Une initiative appréciée, à renouveler !



CROUS STORY : LES CHEFS DE DEMAIN AUX COMMANDES !



Dans le cadre du label circuits courts, les élèves de terminale Bac Pro Cuisine ont eu l'opportunité de travailler dans les locaux du Crous de Turly et Lahitole, où ils ont pu mettre en pratique leurs compétences culinaires sous la supervision des chefs de la collectivité. Cette expérience leur a permis de se perfectionner dans un cadre professionnel tout en découvrant les exigences du milieu de la restauration collective.

À l'issue de cette journée enrichissante, les élèves ont distribué leurs livrets, Recettes saines et pas chères pour les étudiants. Un moment convivial et formateur qui témoigne de leur engagement et de leur passion pour la cuisine.



STIMULER L'ESPRIT ET SOUDER L'ÉQUIPE : UN FINAL LUDIQUE POUR LES COURS DE SCIENCES

Pour leur dernier cours de science avant le stage, les élèves de Seconde STHR ont participé à des jeux de logique et de réflexion. Cette activité ludique visait à stimuler leur esprit d'analyse tout en renforçant la cohésion d'équipe. Dans une ambiance conviviale, les élèves ont su conjuguer réflexion collective et dynamisme. Une belle façon de clore ce premier semestre en valorisant l'éveil intellectuel et le travail collaboratif.



SOUS LE CLAP, NOS ÉLÈVES FONT LEUR SHOW !



Les élèves de Première Pro Hôtellerie-Restauration ont relevé un défi passionnant avec le projet « Je filme le métier qui me plaît ». En réalisant un court métrage de 3 minutes, ils ont mis en lumière les études et métiers du secteur. Leur créativité et engagement leur ont valu la première place dans la catégorie Commerce, Logistique, Hôtellerie-Restauration. Une belle réussite qui montre tout leur talent !

Pour visionner la vidéo cliques ici

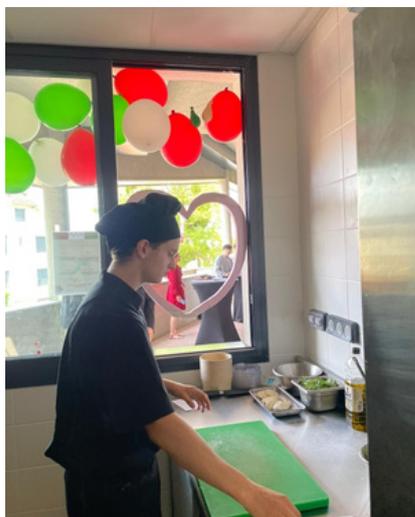


MOTS SUCRÉS, SOUVENIRS SALÉS : POÉSIE EN CUISINE

Les élèves de seconde STHR ont participé à un projet poésie en collaboration avec une classe de CE1 de l'école d'Auron. Encadrés par M. Chenet, professeur de Français, ils ont créé des textes poétiques autour d'un plat leur évoquant un bon souvenir ou leur plat préféré, en respectant un nombre précis de vers. Ce projet intergénérationnel s'est conclu par un goûter convivial, préparé par les élèves de seconde, marquant ainsi une belle rencontre entre écriture, mémoire et partage.



LE PARCOURS Y : UN TREMPLIN VERS L'EXCELLENCE POUR NOS BAC PRO HÔTELLERIE-RESTAURATION



Au lycée Jacques Cœur, le « Parcours Y » offre aux élèves de Terminale Bac Pro Hôtellerie-Restauration une immersion de 5 semaines pour se préparer au BTS Management en Hôtellerie-Restauration. Encadrés par leurs enseignants, ils conçoivent un projet concret et innovant : la création complète d'un Food Truck.

Ce parcours vise à renforcer leurs savoirs, développer leur autonomie, leur posture professionnelle, ainsi que leurs compétences en langues et en travail d'équipe. Quatre projets créatifs ont vu le jour : Amore Italiano, Urban Bokit, La Mi-Temps Gourmande et Italo-Polonais.



Les élèves ont fait preuve de professionnalisme dans la conception des menus, supports de communication et cocktails. Ce dispositif illustre parfaitement la complémentarité entre voie professionnelle et enseignement supérieur, portée par l'engagement du lycée Jacques Cœur.

Bravo à tous pour cette belle réussite !

LA RÉSIDENCE DES ÉTOILÉS DU LYCÉE JACQUES COEUR : UNE IMMERSION INOUBLIABLE ENTRE TRADITION ET TRANSMISSION ✨



Du 22 au 24 avril, Nicolas Bouit (Château Cheval Blanc, promo 2005), Kévin Giraud (Auberge de Lucinges, promo 2014) et Guillaume Bouillier (Hôtel de Pavie, promo 2003), tous anciens élèves du lycée, ont marqué de leur présence cet événement exceptionnel.

Durant trois jours, les élèves ont eu le privilège d'assister à des conférences inspirantes, d'échanger avec des professionnels de renom et de découvrir l'univers fascinant d'Alexandre Schmitt, expert en olfaction. Le respect des produits, la valorisation du terroir et une cuisine qui éveille les sens ont été au cœur des rencontres.

Le dîner exclusif "Terroir et Sens", orchestré par ces chefs étoilés, a été le point culminant de cette édition. Entre conseils, partages et émotions, la Résidence des Étoilés a laissé une empreinte durable dans le parcours des élèves, enrichissant leur passion et leur ambition pour l'excellence gastronomique.



ACTU VIE LYCEENE



Les élèves ont invités les différents acteurs et producteurs rencontrés lors du projet circuit court, ainsi que leurs parents, autour d'un repas champêtre mettant en avant les produits locaux.

Les coulisses de la section hôtelière : retrouvez toutes nos éditions !



AGENDA

- 27/06/25 : Résultats BTS MHR.
- 01/07/25 : Pré-inscription seconde STHR et PRO
- 04/07/25 : Résultats BAC PRO et STHR



CÉCILE, LA SECRÉTAIRE QUI VALAIT 100 POST-ITS !

Après 4 ans à jongler entre dossiers, appels, réunions et thés (bien mérités), Cécile a été bien plus qu'une secrétaire pour la section hôtelière : une véritable tour de contrôle avec humour en bonus. Entre plannings serrés et imprévus de dernière minute, elle a toujours gardé le cap avec brio. Son investissement, sa bonne humeur et son efficacité légendaire vont nous manquer. Merci Cécile, et surtout... ne perds jamais ton agrafeuse magique !