

NEWSLETTER # 2

Les lycées publics d'enseignement général, technologique et professionnel

Jacques Coeur Bourges



" VOS CLIENTS LES PLUS MECONTENTES SONT VOTRE PLUS GRANDE SOURCE D'APPRENTISSAGE."

B.Gates

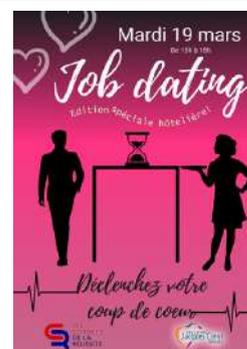
ARTICLES PRÉSENTÉS



Rejoignez-nous



Jacques Coeur



ACTU VIE LYCEE

Des entreprises berruyeres ont mené des entretiens de recrutement avec nos élèves pour des jobs d'été.

Merci à eux pour leur participation, merci aux élèves bénévoles et aux enseignants organisateurs.

ON VOUS EN PARLE...

La classe de 2ème année BTS MHR a eu le privilège exceptionnel de participer à un événement gastronomique au Château de Chambord, aux côtés du chef étoilé Christophe Hay. Guidés par son expertise, nos étudiants ont pris en charge avec brio le service d'un banquet pour 540 convives, tant en cuisine qu'en salle. Cette expérience enrichissante a non seulement consolidé leurs compétences pratiques, mais les a également plongés au cœur de l'univers exigeant de la haute gastronomie. En travaillant aux côtés de chefs renommés tels que Gilles Goujon, Christian Le Squer, Eric Frechon, nos étudiants ont vécu une expérience inoubliable, les préparant à exceller dans leur future carrière professionnelle.



ACTU FORMATION



Dans le cadre de leur chef d'œuvre, les élèves de la classe de terminale bac professionnel ont organisé un repas caritatif au profit des Restos du cœur sur le thème de la Bourgogne.

Via l'association des professeurs techniques, un don sera reversé à l'unité locale des restos.

Un grand bravo aux élèves pour leur professionnalisme et à nos clients pour la fidélité dans ce genre de projet.



CÔTÉ CUISINE

Dans le cadre du label circuit court, les élèves de première bac professionnel ont eu la chance de travailler avec le Chef étoilé Julien Médard qui s'est déplacé avec sa brigade de cuisine et de salle pour servir un menu autour des produits locaux pour la plus grande joie de nos clients.

ACTU SOIRÉE

La soirée sur le thème du cinéma, organisée par les élèves de secondes STHR au restaurant d'application, a remporté un franc succès. En accueillant 40 parents, nos étudiants en 2ème année BTS MHR les ont coachés et ont démontré leur habileté dans la gestion de cet événement et du management de cette classe. Une soirée chaleureuse et mémorable où passion et professionnalisme se sont harmonieusement exprimés. Au programme : un service buffet et des animations en salle telles que la préparation de crêpes Suzette et le découpage de tarte, ajoutant une touche d'élégance et de convivialité à l'événement.



Les étudiants en 1ère année BTS MHR ont exploré les délices culinaires de l'Occitanie lors d'une soirée spéciale, offrant une expérience gustative variée avec des plats emblématiques tels que la cargolade d'escargots et le filet de canard aux oignons des Cévennes farci aux abricots. Accompagnés de mocktails et cocktails originaux, d'expériences sensorielles en direct, cet événement a célébré la gastronomie occitane, offrant une immersion inoubliable aux convives.



Un grand bravo aux élèves pour la qualité du travail effectué

UNE REMISE EN GRANDE POMPE !!



Les élèves de la classe de terminale bac pro ont remis un exemplaire de leur chef d'oeuvre aux dirigeants des associations partenaires avec qui ils ont travaillé l'année passée.

Un ouvrage "cuisinons le bien être" riche en recettes, en valeurs et en humanité.

Bravo aux élèves, aux enseignants pour ce beau projet.

Le livre est en vente au prix de 25€ dans quelques librairies de Bourges et au secrétariat hôtellerie du lycée.

ZOOM SUR ...



Monsieur Goffreteau et son équipe ont accueilli en trois temps les élèves de la classe de première STHR, le mardi 20 février 2024. Ont été mises en avant les spécificités d'une cuisine de collectivité produisant 2800 repas jour avec une équipe de 36 personnes sur une surface de 1200 m².

Ce concept particulier a ensuite été traité sous la forme d'exposé oral, avec des thèmes précis tels que le personnel de ce concept, les locaux et les matériels enfin les produits.

Ces deux temps ont pu donner aux élèves une vision plus claire de ce concept si spécifique!

ACTU VIE LYCEENE



La partie restauration construite au dessus du restaurant scolaire prend forme :
La couverture et les fenêtres sont en fin de finition
Les salles de restaurant des 3 ensembles sont maintenant visibles au dessus du self scolaire, on devine la coursive d'accès.
Fin mai, les 9 tables de cuisson seront livrées = logistique exceptionnelle = 9 semis remorques et 1 grue pour installer le matériel à l'étage.
Après les vacances, l'ensemble devrait avoir changé d'aspect.

AGENDA

- Mai 2024 : les résultats de parcours sup sont publiés le 30 mai 2024 à 19h00
- Ma cordée en 120 secondes mardi 14 mai 2024
- L'arrêt des notes du troisième trimestre vendredi 24 mai 2024



TENDANCE ...



Les élèves de la classe de 670 ont fait partager aux clients une expérience originale : les accords mets et thés tout au long du repas