

# NEWSLETTER # 3

Les lycées publics d'enseignement général, technologique et professionnel

## Jacques Coeur Bourges

" JE PENSE QUE QUAND ON A ATTEINT UN CERTAIN ÂGE ET UNE  
CARRIÈRE PROFESSIONNELLE, C'EST LE RÊVE DE TOUT CUISINIER QUE  
DE TRANSMETTRE SON SAVOIR."

**J.Robluchon**

Les Lycées  
**Jacques Coeur**  
BOURGES

### ARTICLES PRÉSENTÉS



Rejoignez-nous



Jacques Coeur



## ACTU VIE LYCEE

Le lycée Jacques Cœur a accueilli 180 collégiens pour 3 journées dédiées à la découverte des métiers de l'hôtellerie. Grâce à un parcours immersif à travers les nouveaux locaux, les collégiens ont pu explorer cet univers passionnant à travers 7 ateliers interactifs, tels que la dégustation de trompe-l'œil, une course de garçons de café, une initiation aux saveurs du vin et des démonstrations de pliage de serviettes... Ces ateliers, animés par les élèves et étudiants de la section hôtellerie restauration, ont permis de partager leur savoir-faire et leur savoir-être avec enthousiasme et professionnalisme. Une belle occasion de susciter des vocations !



Jeudi 03 octobre 2024 les élèves de Première STHR et de BTS MHR 2ème année ont participé au Grand Repas qui réunit, le même jour, les acteurs de la restauration collective publique et privée autour d'un menu commun conçu par le chef étoilé local, Julien Médard, à partir de produits de saison et locaux. Cette initiative crée par l'association « Le Grand Repas » met à l'honneur le partage, la convivialité et la sensibilisation à une alimentation saine et responsable.

Un engagement réussi pour nos jeunes.



# ACTU SOIREE



Un début d'année sur les chapeaux de roue pour la classe de 870, avec un after work.

Les élèves sont partis du thème de la bière en partenariat avec la brasserie BOS, ils ont pu présenter la bière sous toutes ses formes. En effet, bière blonde, bière blanche, et une bière brune au cacao se sont glissées dans le menu et les cocktails.



## CÔTÉ BAR



Dans le cadre de la préparation pour la soirée After Work sur le thème de la bière organisée par les élèves de 1ère année BTS MHR, l'équipe chargée des cocktails s'est rendue au Bar 1912 de la Villa Monin. Sur place, ils ont pu réaliser, grâce à l'accord de la cheffe du bar, une dégustation de bières de la Brasserie Boss et de sirops Monin pour accorder au mieux leurs idées pour la soirée.

  
**MONIN**

# DUO TECHNO & PRO



Les élèves de 2nde STHR ont travaillé en partenariat avec les Terminales Pro pour gagner en confiance et se préparer à leur premier service en autonomie le 5 novembre. Grâce à ce tutorat, les Terminales partagent leurs compétences et accompagnent les plus jeunes, favorisant ainsi une progression rapide et une transmission des savoir-faire dans un esprit d'entraide



## CÔTÉ CUISINE



Journée du patrimoine avec la participation de nos jeunes volontaires des secondes famille métiers. Riche expérience pour leurs début dans le métier.

# ACTU FORMATION

Le jeudi 30 mai 2024, les élèves de première Bac Pro cuisine et service ont réalisé un repas théâtralisé et sur le thème du circuit court, avec un menu "Berry".  
Durant 40 heures de formation avec deux intervenantes de la Compagnie des Entichés et leur professeur, les élèves ont préparé des scénettes, des poèmes, et des argumentations commerciales qu'ils ont réalisé devant une trentaine de clients qui dégustaient en même temps leur repas.



L'objectif de ce projet a été de leur donner une plus grande confiance en soi, surmonter des difficultés scolaires et de comportement, améliorer le niveau de langue et l'éloquence ainsi que le "savoir être".

Ce fut une belle réussite et une grande satisfaction pour les élèves et leurs clients.



**Un grand bravo aux élèves pour la qualité du travail effectué**

# DU NOUVEAU SUR LE LYCEE



À midi, ne manquez pas l'occasion de savourer un délicieux repas à emporter au restaurant La Cabane, préparé avec soin par les élèves des sections hôtellerie ! Pour le prix d'un simple ticket de cantine, profitez d'une cuisine de qualité. Venez nombreux !!

## ZOOM SUR ...



Le 11 octobre, les élèves des classes 671 et 672 ont eu la chance de visiter le Verger de la Gaucherie à st Palais Ils ont découvert les secrets du verger, participé à la cueillette des pommes et dégusté les délicieux fruits frais. Un grand merci à M. et Mme Sochet, parrain et marraine du label Circuit Court, pour leur accueil chaleureux et leur partage de connaissances.



Explications sur la production, la conception des variétés de pommes, la pollinisation, les difficultés et les aspects positifs du métier de producteur. De quoi faire naître quelques vocations ...

**Vergers de la  
Gaucherie**  
Pommes à cueillir et cueillies

# ACTU VIE LYCEENE



## Inauguration

Le 19 septembre, les nouveaux locaux de l'hôtellerie restauration ont été inaugurés avec fierté. Ces installations modernes offrent aux élèves un cadre d'apprentissage optimal, favorisant l'excellence et l'innovation dans leur formation. La cérémonie a réuni élèves, enseignants et partenaires pour célébrer cette étape importante. Un pas de plus vers l'avenir du secteur et la réussite de nos jeunes talents !

## BIENVENUE AUX 570 571 572



C'est une toute nouvelle aventure qui commence pour nos élèves! Fraîchement arrivés dans le lycée, ils découvrent avec enthousiasme leurs nouveaux locaux et prennent peu à peu leurs marques dans cet environnement plein de nouveautés. Ces premières semaines sont rythmées par la découverte des salles, la prise de repères et l'intégration dans la vie du lycée. Chacun apporte sa personnalité et ses talents, et ensemble, ils forment déjà une équipe dynamique et motivée.

Nous leur souhaitons une belle année scolaire pleine de réussites et de découvertes !



## TENDANCE ...

Les élèves vont pouvoir s'exercer au métier de barista et découvrir le latte art. De futurs chefs d'œuvre à déguster sans modération. A retrouver prochainement dans nos restaurants.



# ACTU VIE LYCEENE



Les classes de 970 et 870 ont participé à un escape game passionnant avec Les Mystères de Bourges.

Objectif de cette activité était double : favoriser la cohésion de groupe tout en permettant aux étudiants de découvrir la ville de manière ludique et originale. Ensemble, ils ont relevé des défis tout en explorant les secrets historiques de Bourges !



## AGENDA

- Participation au forum des métiers 18/11
- MACF (Meilleur Apprentis Cuisiner de France 25/11/24 au lycée Jacques Cœur
- Finale de la Monin cup 2024 03 et 04/12/24
- Grand marché de Noël au lycée le 05/12/24 de 17h30 à 20h30
- Equiphôtel



## A L'ANCIENNE



Antonin, ancien élève du lycée Jacques Cœur, a brillamment réussi dans le domaine du luxe et de l'art de la table. Après son bac et son BTS, enrichi de stages en France et à l'étranger, notamment en Inde, il a poursuivi en Master 2 en Luxe et Art de la Table. Aujourd'hui, il excelle en tant que Guest Relation à la prestigieuse Maison Astor à Paris. Son parcours exemplaire souligne l'importance des études, des expériences pratiques et des langues étrangères. Il est venu partager son expérience avec nos élèves, inspirant les futurs professionnels à poursuivre leurs ambitions.